

Födoämnesallergimöte (hybridmöte)

Agenda

To 22 okt, 09.30 - 15.00 (därefter fika med nätverksmingel)

Västsvenska Handelskammaren, Parkgatan 49 i Göteborg

- 9.30** Ankomst, fika
- 10.00** Inledning och deltagarpresentation
- 10.20** **"Codex Alimentarius nya vägledning om användning av PAL och vägen framåt"**
I juli godkände Codex Alimentarius en ny internationell vägledning om användning av försiktighetsbaserad allergenmärkning (PAL). Martina berättar om den färdiga vägledningen och vad som nu förväntas ske framåt inom Codex, EU och i Sverige.

Martina Görnebrand, Livsmedelsverket
- 11.00** **"New plant-based feedstocks and processing solutions for fiber and protein ingredients"**
 - Growth in legume-based protein ingredients and current approaches to production.
 - Highlighting emerging side-streams as new food products including rapeseed presscake and new fibre ingredients
 - Fermentation and single celled protein – new sustainable protein ingredients.
Joshua Mayers, RISE,
- 11.30** **"Kemin bakom AGS och vad det innebär för vår riskhantering"**
Kan vi lita på EFSA opinion – caragenan ingen risk! För personer med AGS

Bo Ekstrand, Bioconsult
- 12.15** **LUNCH**
- 13.15** **"Celiaki, Veteallergi, Icke celiakisk gluten-/vetekänslighet etc"**
Linus reder ut begreppen

Linus Engqvist Richert, Celiakiförbundet
- 14.15** **"Allergenhantering på Bakels"**

Carin Nordenberg och Johanna Stiernstedt, Bakels Sweden
- 14.45** **Nyheter och kommande punkter på agendan**

Nästa möte
- 15.00** **Fika med nätverksmingel**



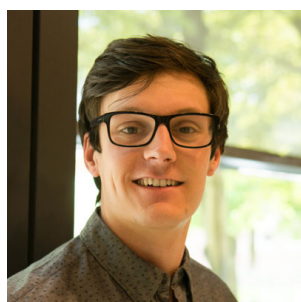
Martina Görnebrand, Livsmedelsverket,

Martina Görnebrand är livsmedelsagronom och ämneskoordinator på Livsmedelsverket. Martina ansvarar för Livsmedelsverkets förhandlingsarbete om livsmedelsinformation. Hon representerar Sverige i de Kommissionsgrupper som behandlar förordning (EU) nr 1169/2011 och är kommittéansvarig och svensk representant i Codexkommittén för märkning (CCFL). Allergenmärkning är en viktig del i det arbetet. Martina har tidigare arbetat som utbildare och konsult och som kvalitetschef inom livsmedelsindustrin.



Linus Engqvist Richert, Celiakiförbundet

I am Acting Secretary General at the Swedish Coeliac Society, former ombudsman at the Swedish Coeliac Society since 2017. Board director for the Association of European Coeliac Societies (AOECS) since 2023. Focuses on advocacy work but works broadly on food safety issues (still with focus on gluten) both nationally as well as on a European and International level. Allergens in food contact materials (FCM) has been in focus since 2019.



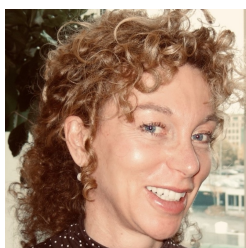
Joshua Meyers, RISE

Senior Researcher in Functional Ingredient Manufacturing at the Product Design Unit of RISE Food Research and Innovation.



Carin Nordenberg, Bakels

Experienced Product Development manager with a demonstrated history of working in the food & beverages industry.



Johanna Stiernstedt, Bakels

I am Quality, Sustainability & Regulatory Affairs leader with more than 25 years of experience across the food and plastics industries and governmental roles.