

Födoämnesallergimöte (hybridmöte)

To 27 april, 09.30 - 15.00 (därefter fika med nätverksmingel)

Stockholm Waterfront Congress Centre

Agenda

9.30-10.00 Ankomst, fika

10.00 Inledning och deltagarpresentation

10.20 ”Förpackningsmaterial; lagstiftningen idag och risker”

Förpackningsmaterial kan innehålla ett stort antal olika kemikalier, kemikalier som potentiellt kan överföras till livsmedlet. För att säkerställa att vi inte får i oss farliga kemikalier via vår mat finns det en specifik lagstiftning för just material i kontakt med livsmedel. Men med en ökad diversitet bland kontaktmaterialen kan nya risker dyka upp. Hur hanterar vi dessa risker?

Susanna Andersson, RISE, enheten för Produktsäkerhet och Barriärer

11.20 ”Vad behövs för att göra varningsmärkning ”PAL” mer trovärdig?”

Anders Nilsson, Food Sector Consulting AB

12.15 LUNCH

13.15 ”Vidgat användningsområde för glutenfria produkter”

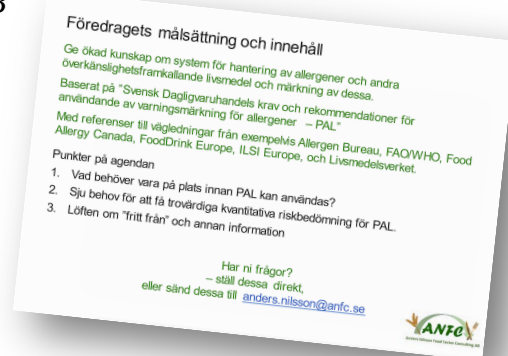
Tova Almlöf, Semper

14.15 ”Sammanfattning av FAO/WHO's Full Report on Thresholds”

Bo Ekstrand, Bioconsult

Nästa möte

15.00 Fika med nätverksmingel



Välkommen hälsar Bo och Anne-Li

Speaker profile:



Susanna Andersson har under flera år jobbat med lagstiftningen för material i kontakt med livsmedel. Inledningsvis som produktsäkerhetsexpert i papper- och kartongbranschen och på senare år som expert inom området på Research Institutes of Sweden, RISE. Utöver att utbilda aktörer i livsmedelskedjan och utvärdera material för kontakt med livsmedel driver hon forskningsprojekt inom området för att driva lagstiftningen framåt.



Anders Nilsson har mer än 30 års erfarenhet av arbete med ledningssystem för kvalitet, livsmedelssäkerhet, mot sabotage och matfusk. Anders har arbete inom officiell livsmedelskontroll, med fokus på kvalitetsarbetet inom tillsyn, livsmedelsanalyser och laboratorieackreditering. Som kvalitetschef vid Coop, och därefter som revisionsledare vid LRQA, breddades arbetet med Gap-analys, 2:a parts och certifieringsrevisioner mot ISO 9001, FSSC 22000 och BRCGS standarder hos nationella och internationella livsmedels- och förpackningsföretag. Under alla dessa år har kunskaper och erfarenheter om allergener och andra överkänslighetsframkallande livsmedel kommit till stor nytta. Anders är filosofie doktor i mikrobiologi och biokemi och driver idag Anders Nilsson Food Sector Consulting AB.



Tova Almlöf, Biokemist, BSc, PhD har arbetat många år på Semper R&D&Q med märkning, lagstiftning, kvalitét, produktutveckling och forskningsprojekt, samt följt forskningsfältet inom celiaki.



Bo Ekstrand har under många år arbetat på SIK (RISE) med bl a bioteknikfrågor och forskningsprojekt inom matallergi. I sex år var Bo ansvarig för köttforskning vid Århus universitet (Foulum) men är sedan 2014 tillbaka i Sverige och driver nu sitt eget företag Bioconsult AB som sysslar med rådgivning och utbildning inom livsmedelssektorn. Bo är också gästforskare vid Chalmers i Göteborg.

