

Symposium

Donderdag
14 oktober 2010
Meeting Plaza
Maarsse

Nieuwsbrief

Voedsel Veiligheid

Voedselallergenen

Waar zijn de grenzen?

Een dag met vragen en antwoorden over de nieuwste ontwikkelingen

- Welke voortgang ziet een arts/allergoloog?
- Hoe staat het in Europa met grenswaarden voor allergenen?
- Wat zijn de wensen van de allergische consument?
- Waar trekt de VWA de grens bij de handhaving?
- Hoe weert de industrie ongewenste allergenen uit producten?
- Kunnen testen op allergenen betrouwbaar ingezet worden?
- Hoe gaat de Allergie Check van AH de consument helpen?

Voedingsmiddelenallergie – Waar zijn de grenzen?

Bij elke HACCP-studie moet het gevaar van niet gedeclareerde allergenen aan de orde komen. Op de EU-lijst staan nu veertien allergene ingrediënten, maar artsen zien reacties bij meer levensmiddelen. Ernstige allergische reacties halen regelmatig de media, maar het is onbekend hoe dikwijls die reacties optreden. Dat het allergenenmanagement beter kan blijkt uit de wekelijkse meldingen in het Europese Rapid Alert Systeem. Praktijkdeskundigen presenteren op dit symposium de voortgang op hun gebied.

Dr. André Knulst van het UMC in Utrecht bespreekt de medische aspecten van voedselallergie en Geert Houben (TNO) de mogelijke drempelwaarden voor allergenen. De belangen van de allergische consument worden toegelicht door Frans Timmermans van het Anafylaxis Netwerk en Yvonne Huigen gaat in op de handhavende taak van de VWA. Geert de Rooij van de FNLI legt uit hoe allergenen gedeclareerd worden en bedrijven als Unilever en FrieslandCampina bespreken hun aanpak van allergenen en de omgang met testen. Tot slot presenteert Jacco Baars van Ahold Europa de ervaringen van AH met de Allergie Check.

Doelgroep

Dit symposium is bedoeld voor QA managers, hoofden van laboratoria, HACCP-teams en productiemangers van levensmiddelenbedrijven, inspecteurs en beleidsmedewerkers van overheidsinstellingen, medewerkers van keuringsinstellingen, adviseurs voedselveiligheid en docenten hoger beroeps onderwijs.

Meer informatie

VMT

Carola Aantjes – Event Coördinator

Tel 010 – 289 40 05

Fax 010 – 289 40 76

Email carola.aantjes@thiemegroep.nl

www.vmt.nl



Programma

09.30

Ontvangst

10.00

Welkom door dagvoorzitter Martin Michels, Nieuwsbrief VoedselVeiligheid

10.05

Medische aspecten van voedselallergie

De diagnose voedselallergie is niet eenvoudig. Routinetesten zijn vaak foutpositief en soms fout-negatief. Nieuw is het gebruik van specifieke componenten (allergenen). Een curatieve therapie is er nog niet. Het volgen van een dieet blijkt niet eenvoudig. Fouten zijn in de dagelijkse praktijk snel gemaakt. Etiketinformatie is een bron van misverstanden.

Dr. A.C. Knulst, Dermatoloog, hoofd research voedselallergie, Afd. Dermatologie/Allergologie, Universitair Medisch Centrum Utrecht

10.30

Ontwikkelingen met betrekking tot drempelwaarden

Teneinde te komen tot betere richtlijnen voor “may contain labeling” voor voedselallergenen zijn drempelwaarden nodig. Zowel nationaal als internationaal bestaat grote behoefte aan drempelwaarden en vinden vele activiteiten plaats met betrekking tot drempelwaarden. Wat zijn drempelwaarden, wat zijn de laatste ontwikkelingen en hoe zullen ze in de toekomst gebruikt worden?

Dr. Geert Houben, Programmamanager Voedselveiligheid, TNO, Zeist

11.00

Pauze

11.30

De allergische consument en zijn wens!

Individuele preventie van voedselallergische reacties is onmogelijk zonder interactieve sociale netwerken. In culturen is voedsel een onlosmakelijk onderdeel van allerlei interactiepatronen.

Deelnemen aan maatschappelijke activiteiten zonder je zorgen te maken over voedselallergische reacties is de ultieme wens van de voedselallergische consument. Tijdens de presentatie wordt o.a. ingegaan op de implicaties van het recente EC voorstel voor voedselinformatie voor de allergische consument en wordt inzicht gegeven in de doelstellingen van het internationale en interdisciplinaire project voor de implementatie van het Europees Allergische Reactie Register.

Ing. Frans Timmermans, European Anaphylaxis Taskforce & Ned. Anafylaxis Netwerk

12.00

Waar trekt de VWA de grens?

De VWA houdt nu een aantal jaar toezicht op het allergenmanagement en allergenenetikettering van Nederlandse levensmiddelenbedrijven. Hoe gaat de VWA te werk? Wat zijn de ervaringen? Hoe wordt omgegaan met nationale en internationale meldingen in het kader van de algemene levensmiddelen verordening?

Mevr. dr. Yvonne M. Huigen, programmamanager levensmiddelen, VWA

12.30

Lunchpauze

13.30

Van een receptuur naar een juiste (allergenen) declaratie

Soms is het opsommen van de gebruikte ingrediënten tot het opstellen van een ingrediëntendeclaratie niet afdoende. Allergenen zijn bijvoorbeeld niet alleen aanwezig als hoofdbestanddeel, zoals soja, maar juist aanwezig als onderdeel van een additief of aroma of als gevolg van kruisverstuiving. Deze valkuilen in het opstellen van etiketten en andere zullen worden toegelicht.

Ir. Geert de Rooij, Federatie Ned. Levensmiddelen Industrie, Rijswijk

14.00

Allergenen policy van FrieslandCampina

Internationaal werkende ondernemingen hebben te maken met de regelgevingen in meerdere landen. FrieslandCampina heeft daarom een policy en richtlijnen voor allergenen om te zorgen dat de onderneming hier wereldwijd op een uniforme manier mee omgaat. Dit geldt voor de productieomgeving, maar ook voor de wijze van allergenendeclaratie. Het ontbreken van drempelwaarden en steeds gevoeliger analysemethoden zorgen echter voor een spanningsveld.

Ir. Cor van den Boogaard, Corporate Food Safety Manager, FrieslandCampina, Amersfoort

14.30

Pindaverwerking in een margarinefabriek

In 2008 is de pindakaasproductie van Delft overgebracht naar de margarinefabriek in Rotterdam. Introductie van pinda's in de bestaande fabriek heeft maatregelen noodzakelijk gemaakt om de voedselveiligheid van de margarine te kunnen garanderen op een dusdanige wijze dat de etikettering van de margarine ongewijzigd kon blijven. Welke maatregelen er genomen zijn wordt in deze presentatie uiteengezet.

Jan van Noord, QA en SHE manager, Unilever Nederland Foods Factories BV, Sourcing Unit Nassaukade, Rotterdam

15.00

Pauze

15.30

Allergenen vrij (bulk) transport in de voedselketen

In het vloeibare voedsel (bulk) vervoer wordt dagelijks een breed scala aan producten vervoerd. Hoe kun je als verlader nu borgen dat allergenen contaminatie van voorgaande producten voorkomen wordt? Op die vraag heeft de H&S Group in 2008 het voortouw genomen om samen met de verladers een adequaat antwoord te vinden in de aantoonbaarheid van een schone tankreiniging.

Gerard Esser, Quality Assurance Manager, H&S Group B.V., Barneveld

16.00

Testen op allergenen voor een veilig toetje

FrieslandCampina voorziet miljoenen mensen in meer dan honderd landen van al het goede van melk. Dat doen we met op zuivel gebaseerde producten die geproduceerd worden op productielijnen waar vaak ook andere ingrediënten gebruikt worden. Controle op afwezigheid van contaminatie en reiniging vindt plaats met laboratoriumtesten gebaseerd op ELISA, PCR of dipstick. U hoort de mogelijkheden van de verschillende testen (melkeiwit, gluten, amandel) en de grenzen van die testen.

Dr. Hans Cruijssen, Manager Analytical Chemistry, FrieslandCampina, Leeuwarden

16.30

De zoektocht naar digitale allergenen informatie.

In het najaar van 2008 heeft Albert Heijn een test uitgevoerd met het verstrekken van digitale allergeneninformatie tijdens het winkelen. Door de positieve reacties van klanten en industrie is Albert Heijn momenteel een vervolg traject gestart waarin het duurzaam digitaal vastleggen van allergeneninformatie centraal staat. In de presentatie zullen de resultaten van de eerste test, de voortgang van de tweede fase en de rol van de voedselproducenten aan bod komen.

Jacco Baars, Innovatie Architect, Ahold Europa, Zaandam

17.00

Afsluitende discussie en borrel

Fax naar 010 – 289 40 76 of meld u aan op www.vmt.nl

- Ja, ik neem deel aan het symposium **Voedselallergenen** op 14 oktober 2010.
- Ik ben abonnee van Nieuwsbrief VoedselVeiligheid/VMT € 395
- Ik ben geen abonnee € 450

1. Naam _____ m/v

Functie _____

E-mail _____

2. Naam _____ m/v

Functie _____

E-mail _____

Bedrijf _____

Postbus _____

Postcode _____ Plaats _____

Telefoon _____

Factuuradres _____

Postcode _____ Plaats _____

Ik ga akkoord met de annuleringsvoorwaarden zoals vermeld in deze folder.

Genoemde prijzen zijn excl. 19% btw. Congresdocumentatie, lunch, koffie, thee en drankjes zijn inbegrepen. Na ontvangst van uw inschrijving ontvangt u een schriftelijke bevestiging, factuur en routebeschrijving. 4 weken voor aanvang van het symposium kunt u schriftelijk annuleren. Wij brengen dan 25% van de deelnameprijs als administratiekosten in rekening. Bij annulering binnen 4 weken aanvang van het congres bent u het volledige bedrag verschuldigd. Als u verhinderd bent, dan is het uiteraard mogelijk een collega als vervanger op te geven. Media Business Press legt gegevens vast voor de uitvoering van de overeenkomst en wanneer u in het kader van de dienstverlening contact heeft met de uitgever. Deze gegevens worden gebruikt om de overeenkomst uit te voeren en om u te informeren over voor u relevante producten en diensten van de uitgever, zijn werkmaatschappijen en zorgvuldig geselecteerde derden. Als u op deze informatie geen prijs stelt dan kunt u dit schriftelijk doorgeven aan Media Business Press, Postbus 8632, 3009 AP Rotterdam. Kijk voor de algemene voorwaarden op www.mbp.nl/algemenevoorwaarden.

Datum _____ Handtekening _____

3 manieren om in te schrijven

www.vmt.nl

marjan.leenders@thiemegroep.nl

Fax 010 – 289 40 76