



Eurofins Steins Laboratorium A/S
Ladelundvej 85, 6600 Vejen



+45 26 86 36 35



raadgivning@eurofins.dk

www.eurofins.dk

Fødevareallergener

Risikovurdering, styring og analyser

Det er vigtigt at fødevarevirksomheder har et overblik over, hvordan risiko for kontaminering med fødevareallergener kan og skal styres, således at forbrugere med allergi kan få størst muligt udvalg blandt fødevarer.

KURSUS

Årsagen til, at vi i disse år oplever en høj og stigende forekomst af allergi i den vestlige verden, er kun mangelfuldt afklaret.

Det er typisk helt almindelige fødevarer, der giver anledning til allergiske reaktioner, fx mælk, æg, rejer, jordnødder eller frugt og grøntsager.

Det er især småbørn, som er allergiske over for fødevarer (især overfor mælk og æg). Man regner med, at ca. 5-7 procent af alle børn udvikler fødevareoverfølsomhed, men mange vokser fra det.

Blandt voksne har cirka 1-2 procent fødevareallergi (især overfor nødder, frugt og grøntsager).

Der findes ingen medicinsk behandling, der kan helbrede overfølsomhed over for mad. Den eneste behandling er at lade være med at spise den fødevare, man ikke tåler.

Virksomheder oplever dagligt udfordringer i forbindelse med styring, analyse og mærkning af fødevareallergener.

Der findes lovgivning på området, men det kan være en udfordring at udlede, hvilken betydning lovgivningen har for den enkelte virksomhed.

Vi oplever især, at der er brug for viden om, og dokumentation af, hvorledes virksomheden risikovurderer og analyserer på dette område.

Hos Eurofins Steins har vi stor erfaring i uddannelse af medarbejdere på alle niveauer. Vi stiller os gerne til rådighed med rådgivning om, og vejledning i, hvordan virksomheden bedst muligt kan styre risici i forhold til allergener, idet vi - udover erfaring med undervisning - har en praktisk erfaring i forhold til hvilke faktorer, det er mest relevant at fokusere på i forbindelse med risikovurdering og analysevalg.

Kursus om fødevareallergener

Eurofins Steins afholder kursus om fødevareallergener d. 6. nov. 2018 på vores faciliteter i Vejen.

Kurset indeholder:

- **Baggrund for kurset**
 - Gennemgang af allergener
 - Hvad er allergi
 - Intolerance vs allergi
- **Analyser**
 - Prøveudtagningsplan
 - Overvejelser ifbm analysevalg, indlæg ved Eurofins Tyskland (indlægget holdes på engelsk)
- **Styring af allergener i produktionen**
 - Generelt
 - Specifikke eksempler
- **Overvejelser ifbm risikovurdering**
 - Grænseværdier
 - "Spor af" mærkning
- **Erfa mellem de deltagende kursister**

Den endelige dagsorden udsendes i god tid inden kurset.

Kurset vil tage udgangspunkt i praktisk erfaring og den sidste nye tilgængelige viden. Ligeledes lægges der vægt på gode diskussioner mellem undervisere og deltagere. Efter kurset har deltagerne en god viden om, hvilke parametre der skal være i fokus for at kunne sikre god styring af risikoen for allergener.

Pris:

Tilmelding	Eksisterende Eurofins kunde	Andre
Før 1. okt.	DKK 3.495	DKK 3.895
1. okt. eller senere	DKK 4.295	DKK 4.695

Tilmelding: www.eurofins.dk/tilmelding