

Convention Details

Tagungsbedingungen

Date: 3rd May 2006, 9 a.m. to 5 p.m.

Datum: 3. Mai 2006, 9:00 bis 17:00

Languages: presentations in English or German (no simultaneous translation)

Sprachen: Präsentationen in Englisch oder Deutsch (keine simultane Übersetzung)

Participation

Fee: €99,- (+16% VAT) includes seminar notes, lunch, tea, coffee and soft drinks during the seminar. Registration to FIS-Europe@t-online.de or sylvia.pfaff@web.de

Teilnahme:

Konferenzbeitrag: €99,- (+16% MwSt.) enthält die Seminarunterlagen, Mittagessen, Tee, Kaffee und Getränke während des Seminars. Registrierung an FIS-Europe@t-online.de oder sylvia.pfaff@web.de

Cancellations must be received at least 10 days prior to the event (a processing fee of € 50,- applies). After that, the full cost will be charged.

Absagen müssen bis 10 Tage vor der Veranstaltung eingehen (eine Bearbeitungsgebühr von 50,- € wird dennoch erhoben). Spätere Absagen werden mit dem gesamten Kostenbetrag in Rechnung gestellt.

Accommodation:

A limited number of single rooms will be available at a Hotel in the neighbourhood. Please contact Dr. Sylvia Pfaff at FIS Europe.

Unterkunft:

Eine begrenzte Zimmeranzahl steht bei einem Hotel in der Nachbarschaft zur Verfügung. Kontaktieren Sie bitte Dr. Sylvia Pfaff bei FIS Europe

Venue

Tagungsort

The workshop will take place at the Bio-Security Competence Center in Bönen (Germany).



Der Workshop findet im Bio-Security Kompetenzzentrum in Bönen (Deutschland) statt.



Bio-Security Management GmbH, Siemensstraße 42, 59199 Bönen, Phone/Tel.: +49 (0) 2383-9190, Fax: +49 (0) 2383-919333

Organisation by/durch



FIS - EUROPE

Food Information Service Europe, Bahnhofstraße 10, 48455 Bad Bentheim, Phone/Tel.: +49 (0)5922-904003, Fax: +49 (0)5922-904008

Workshop „Food Allergy for SME´s“

Workshop „Lebensmittelallergien für KMU´s“



3rd May 2006
3. Mai 2006

in connection with/in
Verbindung mit

EuroPrevall

Background

Hintergrund

EuroPrevall is a multidisciplinary integrated project (IP) involving partners from 15 European member-states, Bulgaria, Switzerland, Iceland and Ghana. Of the 53 partners, there are 17 clinical organisations and six small-medium sized enterprises (SMEs).

EuroPrevall ist ein fachübergreifendes, integriertes Projekt (IP), das Partner aus 15 EU Staaten, Bulgarien, Schweiz, Island und Ghana einbezieht. Von den 53 Partner sind 17 Kliniken und sechs KMU's.

EuroPrevall will characterize the patterns and prevalence of food allergies across Europe in infants, children and adults.

EuroPrevall wird das Muster und die Verbreitung von Lebensmittelallergien innerhalb Europas in Säuglingen, Kindern und Erwachsenen charakterisieren.

In addition, partners will investigate how the food matrix affects allergenicity of foods, including food processing procedures, and develop new reference materials for food challenges, which are truly blind and based on real foods (e.g. confectionary).

Zusätzlich werden weitere Partner untersuchen, wie die Lebensmittelmatrix die Allergenität des Lebensmittels beeinflusst.

Es werden neue Referenzmaterialien für Sensibilitätstests entwickelt, die einerseits absolut frei von Allergenen sind oder zum anderen auf Lebensmitteln basieren.

Programme

Programm

- 09:00 **Coffee and Registration**
Kaffee und Registrierung
- 10:00 **EuroPrevall: Introduction and Aim**
Charlotte Madsen (in English)
EuroPrevall: Einführung und Ziel
- 10:30 **Food Allergy - an increasing issue for humans? - Torsten Zuberbier**
Lebensmittelallergien – ein zunehmendes Problem?
- 11:00 **Support by Patient organisations – Frans Timmermans - Unterstützung durch Patientenhilfsorganisationen**
- 11:30 **Coffee Break / Kaffeepause**
- 12:00 **Open questions in research – Angelika Paschke – Offene Fragen der Forschung**
- 12:30 **Open questions of allergic consumers**
Rainer Wezel - Offene Fragen von Allergikern
- 13:00 **Lunch Break / Mittagspause**
- 14:00 **Allergen/Allergy awareness in industry - Claudia Hischenhuber / Rene Crevel – Allergie Bewusstsein in der Industrie**
- 15:00 **Allergen/Allergy awareness in the retail sector – Sylvia Pfaff – Allergie Bewusstsein beim Handel**
- 15:30 **Panel Discussion / Podiumsdiskussion**
- 17:00 **Close of conference /Ende der Konferenz**

Speakers

Referenten

Charlotte Madsen (Danish Institute for Food and Veterinary Research)
Veterinarian, Senior Researcher, Consultant, worked with food labelling rules and allergy
Tierärztin, Beraterin, arbeitete über Lebensmittelkennzeichnungsregeln und Allergien

Torsten Zuberbier (Charité)- angefragt
Medical specialist, Professor, Head of ECARF, Secretary of GA2LEN
Facharzt, Professor, Leiter ECARF, Generalsekretär von GA2LEN

Frans Timmermans (NAN)
Head of The Netherlands Anaphylaxis Network
Leiter des Niederländ. Anaphylaxis Netzwerkes

Angelika Paschke (University Hamburg)
Food Chemist, PhD, highly experienced in the analysis of food allergens;
Lebensmittelchemikerin, promoviert, sehr erfahren in der Analyse von Lebensmittelallergenen

Rainer Wezel (IFAV)
Economist, Managing Director IFAV, Leader of different consumer projects
Dipl.-Volkswirt, Geschäftsführer IFAV, Leiter verschied. Verbraucherprojekte

Claudia Hischenhuber (Nestlé Schweiz)
Quality Adviser for Allergen Management at the Corp. Quality Management of Nestlé, Switzerland
Qualitätsmanager für das Allergiemangement im Qualitätsmanagement von Nestlé, Schweiz

Rene Crevel (Unilever UK)
Senior Scientist at Unilever's Safety and Environmental Ass. Centre- Führender Wissenschaftler

Sylvia Pfaff (FIS Europe)
Food Chemist, PhD, retail expert
Lebensmittelchemikerin, promoviert, Expertin für den Handel