



Allergenen

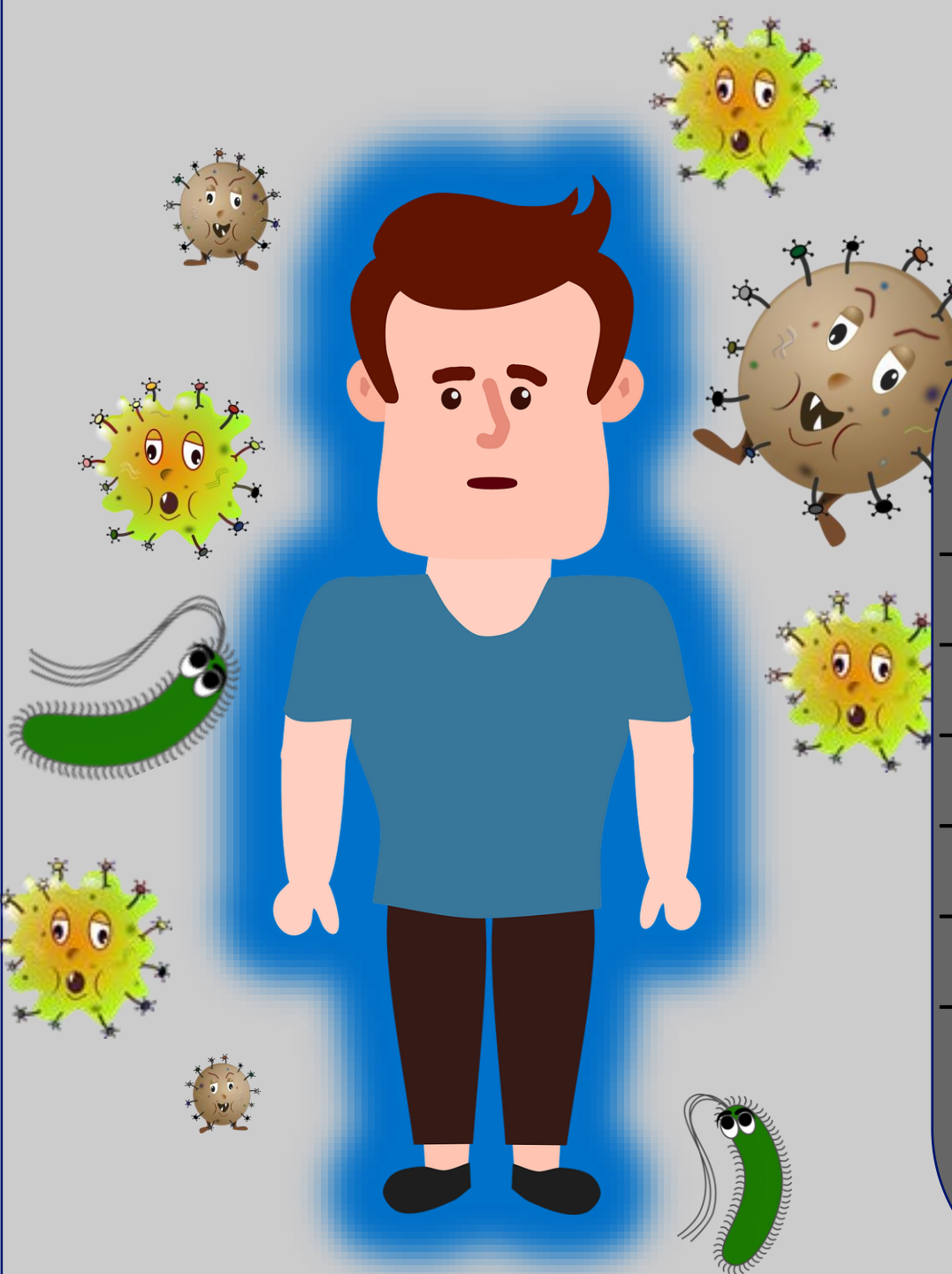
Hoe ver sta jij?



63,8%

VOEDSELALLERGIE

IMMUUNSYSTEEM BETROKKEN



KLACHTEN

- LUCHTWEGEN
- MAAG-DARMKLACHTEN
- HUID
- HART
- HOOFDPIJN
- ANAFYLACTISCHE REACTIE



ANAFYLACTISCHE SHOCK



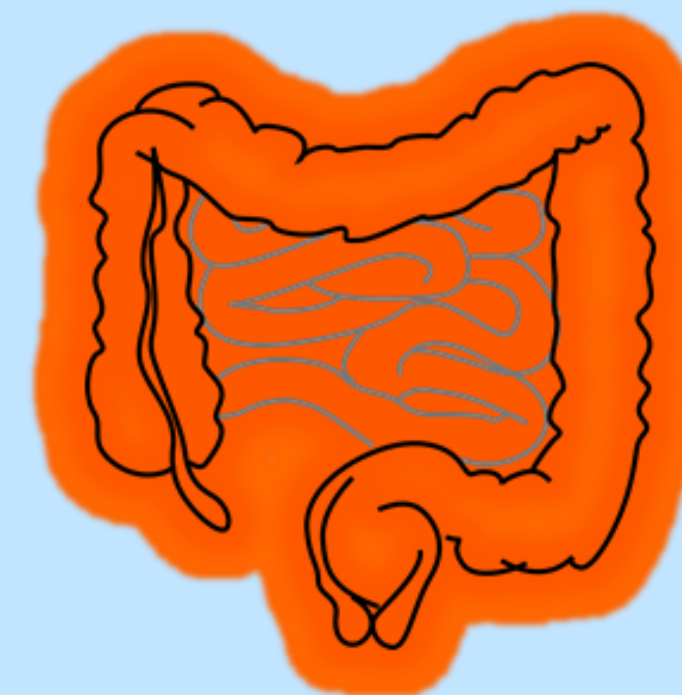
SNEL (binnen een kwartier tot een half uur)



HOEVEELHEID

VOEDSELINTOLERANTIE

IMMUUNSYSTEEM **NIET** BETROKKEN, wel MALABSORPTIE en onbekende reactie



PSEUDOALLERGIE



KLACHTEN

- LUCHTWEGEN
- MAAG-DARMKLACHTEN
- HUID
- HART
- HOOFDPIJN

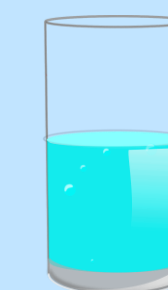
INTOLERANTIE door
MALABSORPTIE

KLACHTEN

MAAG- DARMKLACHTEN



LANGER (tot 3 dagen)



HOEVEELHEID



INDIVIDUELE
TOLERANTIEGRENSEN



Communicatie

Voorverpakt

Ingrediëntenlijst
Ander lettertype

Niet verpakt

Schriftelijk
Mondeling

→ Verplichte vermeldingen
(behalve bij navraag op voorhand)

ALLERGENENINFORMATIE

Producten of gerechten die allergenen bevatten	1 GLUTEN	2 SCHAALDIEREN	3 EIEREN	4 VIS	5 AARDNOTEN	6 SOJA	7 MELK	8 NOTEN	9 SELDERIJ	10 MOSTERD	11 SESAMZAAD	12 SULFIETEN	13 LUPINE	14 WEEKDIEREN

Plaats een kruisje in het rooster wanneer het allergeen aanwezig is. Voor de glutenbevattende granen en de noten plaats je het nummer van de graan- of nootsoort in plaats van een kruisje in het rooster.

- 1** Glutenbevattende granen, namelijk: (1) **tarwe** (zoals spelt en khorasantarwe), (2) **rogge**, (3) **gerst**, (4) **haver** of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen, m.u.v.: glucosestroop op basis van tarwe of gerst, met inbegrip van dextrose; maltodextrinen op basis van tarwe; granen voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten.
- 2** Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren.
- 3** Eieren en producten op basis van eieren.
- 4** Vis en producten op basis van vis, m.u.v.: visgelatine die wordt gebruikt als drager voor vitamine- of carotenoidenpreparaten en/of vislijm die wordt gebruikt als klaringsmiddel in bier en wijn.
- 5** Aardnoten en producten op basis van aardnoten.
- 6** Soja en producten op basis van soja, m.u.v.: volledig geraffineerd(e) sojaolie en -vet; natuurlijke gemengde tocoferolen (E306), natuurlijk D-alfa-tocoferol, natuurlijk D-alfa-tocoferolacetaat en natuurlijk D-alfa-tocoferolsuccinaat van soja; fytosterolen en fytosterolesters van plantaardige oliën van soja; plantenstanolesters geproduceerd uit sterolen van plantaardige oliën van soja.
- 7** Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose), m.u.v.: wei die wordt gebruikt voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten; lactitol.

- 8** Noten, namelijk (1) **amandelen**, (2) **hazelnoten**, (3) **walnoten**, (4) **cashewnoten**, (5) **pecannoten**, (6) **paranoten**, (7) **pistachenoten**, (8) **macadamianoten** en producten op basis van noten, m.u.v. noten die worden gebruikt voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten.
- 9** Selderij en producten op basis van selderij.
- 10** Mosterd en producten op basis van mosterd.
- 11** Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad.
- 12** Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO₂ moeten worden berekend voor producten die worden voorgesteld als klaar voor consumptie of als weer in de oorspronkelijke staat gebracht volgens de instructies van de fabrikanten.
- 13** Lupine en producten op basis van lupine.
- 14** Weekdieren en producten op basis van weekdieren.

Allergenen



WAT ZIJN ALLERGENEN?

- Een allergeen is een voedingsbestanddeel dat een allergische reactie of intolerantie kan veroorzaken bij sommige mensen.
- De afweerreacties zijn vb. gezwollen en tintelende lippen en mond, duizeligheid, braken, diarree, ademhalingsproblemen, jeuk, huiduitslag en anafylactische shock al dan niet met een dodelijke afloop. Het is daarom heel belangrijk dat de consument juist geïnformeerd wordt over de aanwezigheid van allergenen in producten.

HOE KOMEN ALLERGENEN IN LEVENSMIDDELEN TERECHT?

Allergenen zijn bestanddelen die aanwezig kunnen zijn in een levensmiddel als ingrediënt via het recept of door kruisbesmetting met andere producten.

HOE OMGAAN MET HET RISICO VAN ALLERGENEN?

- Voorkom kruisbesmetting
- Zorg ervoor dat de consument op elk moment juiste informatie kan krijgen over allergenen
- Voorverpakte levensmiddelen:
 - Vermeld de aanwezige allergenen in de ingrediëntenlijst of, indien er geen ingrediëntenlijst is, na het woord "bevat"
 - Benadruk de allergenen, zodat ze duidelijk te onderscheiden zijn van de rest van de ingrediëntenlijst
- Niet-voorverpakte levensmiddelen:
 - Voorzie op de plaats van verkoop een voor de consument duidelijk zichtbare vermelding waarin vermeld wordt waar de allergeneninformatie teruggevonden/opgevraagd kan worden en een waarschuwing dat de samenstelling van het levensmiddel kan wijzigen.
 - De allergeneninformatie kan zowel schriftelijk als mondeling gegeven worden. Stel in geval van mondelinge overdracht een schriftelijke procedure op die beschrijft hoe correcte informatie meegedeeld zal worden en leid het personeel hierover op.

Allergenen

WELKE ASPECTEN ZIJN VAN BELANG BIJ HET UITWERKEN VAN DE PROCEDURE VOOR MONDELINGE OVERDRACHT?

- Waar vind ik de allergeneninformatie van mijn grondstoffen?
- Waar vind ik informatie over de allergenen die ik zelf heb gebruikt?
- Hoe zorg ik ervoor dat de allergeneninformatie die ik geef steeds actueel is?
- Wie heeft de verantwoordelijkheid voor het beheer van allergeneninformatie?
- Wat gebeurt er als de verantwoordelijke niet aanwezig of niet beschikbaar is?
- Wat gebeurt er als door omstandigheden onverwachts wordt afgeweken van de gebruikelijke receptuur?
- Hoe gebeurt de informatieoverdracht van de verantwoordelijke naar de eindconsument?
- Is die overdracht steeds gewaarborgd vb. ook bij piekmomenten of tijdelijk personeel?

14 te vermelden allergenen

1		Glutenbevattende granen, namelijk tarwe (zoals spelt en khorasantarwe), rogge, gerst, haver of de hybride soorten daarvan	8		Noten, namelijk amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten of macadamianoten
2		Schaaldieren	9		Selderij
3		Eieren	10		Mosterd
4		Vis	11		Sesamzaad
5		Aardnoten	12		Zwavel-dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l
6		Soja	13		Lupine
7		Melk (inclusief lactose)	14		Weekdieren