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		Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l
6		Soja	13		Lupine
7		Melk (inclusief lactose)	14		Weekdieren