

Het ABC van allergenen



Een allergie is een reactie op een stof waaraan het lichaam gevoelig is. De ernst van die reactie kan variëren en zich op verschillende manieren uiten. Er zijn ruim 160 voedselallergieën en 14 categorieën van allergenen bekend.

Personen met een voedselallergie of een voedselintolerantie kunnen reacties en gezondheidsproblemen vrijwel uitsluitend voorkomen door het ingrediënt dat de reactie veroorzaakt te vermijden. De correcte samenstelling van een product of bereiding is dus een belangrijk hulpmiddel. In het geval van acute allergische reacties is het misschien zelfs van levensbelang.

Vandaar ook dat er duidelijke en heldere regels opgesteld zijn over **het omgaan met allergenen en het informeren van klanten**. Die regels worden best nauwgezet gevolgd. Ze worden graag gecontroleerd en de klanten mét een allergie zullen je zeer dankbaar zijn.

Voorverpakte levensmiddelen

Voorverpakte producten hebben op het etiket een ingrediëntenlijst en daarin moeten de aanwezige allergenen **DUIDELIJK** en **GOED TE ONDERSCHEIDEN** weergegeven zijn.

Indien er geen ingrediëntenlijst is – en enkel dan! – kan je de allergenen na het woord 'bevat' expliciet vermelden.

Als een allergeen ALS ENIGE ALLERGEEN deel uitmaakt van de verkoops- of productnaam (eiersalade, hazelnotenpasta, sojapudding ...) is het logisch dat het een ingrediënt is en hoef je het niet **DUIDELIJK** en



GOED TE ONDERSCHEIDEN weergeven. Zodra er sprake is van nog een ander allergeen, zet je ze opnieuw allemaal op dezelfde manier in de ingrediëntenlijst.



Kruiscontaminatie en **ingrediënten die zelf allergenen (kunnen) bevatten**, daarover zijn geen regels geformuleerd. Het spreekt voor zich dat het meest veilige is om de kans op allergenen te vermelden, maar 'zomaar' waarschuwen voor de 14 allergenen is niet de bedoeling. Voer bij twijfel een risicoanalyse uit, en staaf daarmee eventueel de vermelding.



Additieven die in een levensmiddel aanwezig zijn en die geen technologische functie meer vervullen in het eindproduct mogen normaal weggelaten worden uit de ingrediëntenlijst. Als dat additief een allergeencomponent bevat, vervalt dit en moet het additief met een duidelijke verwijzing naar de allergenencomponent worden opgenomen in de ingrediëntenlijst.

De regels bij niet-voorverpakte levensmiddelen

Sinds 13 december 2014 moeten Keurslagers die niet-voorverpakte levensmiddelen verkopen de consumenten kunnen informeren over de aanwezigheid van allergenen in al hun producten of bereidingen. **Het principe is dat de informatie over allergenen op elk moment beschikbaar moet zijn voor de consument. Op de plaats van de aankoop en vóór die aankoop gebeurt.**

Dat kan mondeling gebeuren ...

- De allergeneninformatie moet op eenvoudig verzoek en zonder kosten bezorgd worden
- Er bestaat in dit geval een interne procedure in het kader van het autocontrolesysteem
- Die procedure is schriftelijk aangebracht en toegankelijk voor medewerkers en FAVV
- De medewerkers kennen de procedure en de risico's van allergieën en intoleranties

Of schriftelijk ...

Lukt het niet om aan die voorwaarden te voldoen, dan moet de informatie over allergenen schriftelijk raadpleegbaar zijn door de consument. Dat kan door de allergenenlijst uit te hangen op een zichtbare plaats, of te adverteren dat de juiste info op elk moment beschikbaar is.

Geef altijd duidelijk aan waar (in een register, een ingrediëntenlijst ...) en hoe (via eenvoudig verzoek) de klant die informatie kan raadplegen.



Belangrijk om te onthouden!

- 'Een beetje' bestaat niet als het over allergenen gaat. Enkel voor sulfiet is een niveau bepaald, in alle andere gevallen kan de aanwezigheid van een allergeen risico's inhouden.
- Elke 'operator' – bij de Keurslager is dat elke medewerker/ster en elke verkoper/ster – moet een minimale kennis hebben over allergenen en de risico's die eraan verbonden zijn.
- Bij 'mondelinge allergeneninformatie' wordt een interne procedure opgesteld. Die is toegankelijk voor elke medewerker en beschikbaar voor het FAVV.

Wat moet daarin staan?

- Waar staat allergeneninformatie van de grondstoffen?
- Waar vind ik informatie over de allergenen die ik zelf heb gebruikt?
- Hoe zorg ik ervoor dat de allergeneninformatie die ik geef actueel is?
- Wie is verantwoordelijk voor het beheer van allergeneninformatie?
- Wat gebeurt er als de verantwoordelijke niet aanwezig/beschikbaar is?
- Wat gebeurt er als onverwachts wordt afgeweken van de receptuur?
- Hoe gebeurt de informatieoverdracht naar de eindconsument?
- Is die overdracht gewaarborgd bij piekmomenten of met tijdelijk personeel?

Goed om weten!

- Een (verplichte) waarschuwing dat de samenstelling van bereidingen of producten kan veranderen, moedigt de klant aan om zelf regelmatig te informeren en te controleren.
- Hou vooral in gedachten dat het de bedoeling is om de consument altijd en overal **toegang te geven tot informatie** over mogelijke allergenen of zaken die intolerantie kunnen veroorzaken.

Tijdens een controle bij 1240 handelaars door het FAVV (juni 2024) bleek recent nog dat de etikettering van voorverpakte voeding vaak de mist in gaat: in meer dan 22% van de gevallen ontbrak de verplichte ingrediëntenlijst en bij 20% werden de allergenen niet vermeld. Verder blijft het vermelden van de houdbaarheidsdatum een aandachtspunt.

We hebben elders in deze Keurkrant ook hierover nog eens alle regels op een rijtje gezet!

Heb je hier vragen over? Wil je informatie of ondersteuning? Neem contact op met het kantoor in Melle en we helpen je verder.

Welke zijn de allergenen ook alweer?

De Europese wetgeving bepaalt dat **14 allergenen duidelijk op het etiket moeten staan**, ongeacht de hoeveelheid en zelfs als het om een afgeleid product gaat.



Glutenbevattende granen zoals tarwe, spelt, rogge, gerst, haver ...



Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren



Eieren en producten op basis van eieren



Vis en producten op basis van vis, met uitzonderingen voor visgelatine en vislijm die als dragers gebruikt worden



Aardnoten en producten op basis van aardnoten



Soja en producten op basis van soja, met een aantal uitzonderingen



Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose), met een aantal uitzonderingen



Noten zoals amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten en producten op basis van noten



Selderij en producten op basis van selderij



Mosterd en producten op basis van mosterd



Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad



Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l



Lupine en producten op basis van lupine



Weekdieren en producten op basis van weekdieren