



Kan allergenen bevatten!

Vanaf 13 december 2014 treedt in alle Europese lidstaten de nieuwe wetgeving rond allergenen in werking. Concreet betekent dit dat elke slager-traiteur, bakker, kruidenier, vishandelaar, restaurateur, friturist, snackbaruitbater en verantwoordelijke van kantines in scholen, ziekenhuizen en bedrijven op de hoogte moet zijn van welke ingrediënten in zijn huisgemaakte producten verwerkt zitten.

In uitvoering van de EG Verordening 1169/2011 betreffende de voedselinformatie aan de consument, wordt de bereider van voedingswaren verplicht ook voor niet-voorverpakte levensmiddelen, de nodige informatie te geven omtrent de aanwezigheid van allergenen of stoffen en producten, die allergieën of intoleranties kunnen veroorzaken. Van de slager en zijn personeel wordt dus verwacht dat hij voor niet-voorverpakte levensmiddelen mondeling de informatie verstrekt over de aanwezigheid van allergenen, zoals dit sedert KB 13/2/2005 en KB 27/10/2008 reeds het geval is betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen.

We focussen op de praktische kant van hoe u moet omgaan met die allergenen (wetgeving).

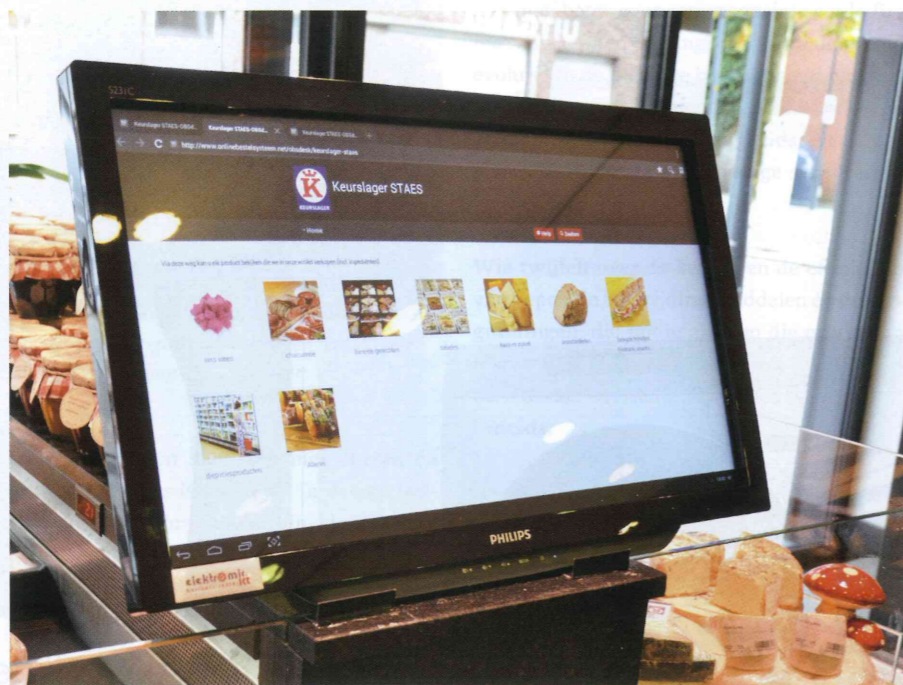
Het basisprincipe = informatie verstrekken

In de EG Verordening wordt bepaald dat de modaliteiten, op basis waarvan deze informatie aan de consument door de actoren moet worden bezorgd, door de Lidstaten via nationale maatregelen dient te worden vastgesteld.

België is één van de eerste Lidstaten, die dergelijke maatregelen heeft goedgekeurd via het Koninklijk Besluit van 17 juli 2014.

Het basisprincipe is dat de informatie over de 'allergenen' altijd voor de consument, die dat vraagt, beschikbaar moet zijn. De informatie moet kunnen worden geleverd op de plaats waar het levensmiddel te koop wordt aangeboden en voordat de aankoop plaatsvindt.

Indien de 'allergenen' niet aangebracht zijn op een duidelijk zichtbare plaats, dan dient de slager of andere actor in zijn bedrijf, de consument te informeren dat de informatie over allergenen beschikbaar is via een **vermelding op een plakkaat, een affiche of voor de cateraar in de menu's** zelf. Deze



Informatie over allergenen en waar die in verwerkt zijn, vindt u uitgebreid op het computerscherm bij Keurslager Staes in Turnhout.

vermelding geeft weer dat de consument bijvoorbeeld in een register, een bordje op de toonbank of via een eenvoudig gericht verzoek tot de verkoper de informatie kan verkrijgen.

Er moet ook een zichtbaar aangebrachte **vermelding** komen, waarbij de consument wordt gewaarschuwd dat **de samenstelling van de producten kan veranderen**. Het is de bedoeling de allergische consument aan te moedigen om de informatie te controleren, telkens als het recept van de producten of van hun ingrediënten gewijzigd zou zijn.

De informatie over de 'allergenen' mag **MONDELING** meegedeeld worden aan de consument op voorwaarde dat er altijd een bekwaam iemand aanwezig is om de informatie te verstrekken. Is dat bijvoorbeeld niet het geval, dan moet de informatie schriftelijk worden vermeld. Het betrokken personeel moet eveneens worden opgeleid over de te volgen procedures en over de risico's die ver-

bonden zijn aan voedselallergieën en intoleranties.

De bepalingen uit het besluit hebben enkel betrekking op de 'allergenen', die doelbewust bij de bereiding van levensmiddelen zijn gebruikt.

De controle van de bepalingen uit het besluit worden verzekerd door het Federaal Voedselagentschap (www.favv.be)

Veertien belangrijkste allergenen

In theorie kan elk ingrediënt een allergie veroorzaken bij een allergisch persoon.

Er zijn veertien stoffen of producten, die het vaakst allergieën of intolerantie veroorzaken. In totaal zijn die verantwoordelijk voor meer dan 90% van de voedselallergieën. Hierna publiceren we een greep uit het aanbod. Dit is slechts een kort overzicht. U zult alleszins versteld staan waarin die veertien belangrijkste allergenen verwerkt zijn.

Ten eerste zijn er de **glutenbevattende granen**, zoals tarwe, rogge, gerst of haver. Veel mensen hebben een glutenintolerantie. Ze komen niet alleen voor in bakkerijproducten, maar ook in deegwaren en paneermeel.

Ook **schaaldieren, weekdieren** en producten op basis van die allergenen moeten stevast vermeld worden. Ze kunnen in allerlei bereidingen zitten zoals paella, sushi of bouillabaisse.

Vis, maar ook visgelatine of vislijm, kunnen allergieën veroorzaken, net zoals **eieren, soja, melk en lactose**. Eieren worden in veel producten gebruikt en zijn samen met melk en pinda de meest voorkomende allergenen in de westerse wereld. Ei gebruikt men ondermeer in mayonaise, béarnaise en als bindmiddel in gehakt of andere vleeswaren.

Melk (koe-, geiten- of schapenmelk) zit ook in tal van bereidingen zoals in aardappelpuree, champignonroomsaus, pasta, mousselinesaus, ragout enz.

Naast de aparte vermelding van aardnoten zoals pinda's, worden allerlei **soorten noten** in acht genomen: amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macadamianoten. Noten zitten ook vaak verwerkt in gerechten of sauzen: denk aan pesto (met pijnboompitte), curry's. Wie vleesvervangers maakt, zal ook hier gebruik maken van noten. Pinda's worden ondermeer gebruikt in saté's, sauzen, sambal en chili con carne. Denk ook aan de arachideolie, die ook op basis van pinda wordt gemaakt!

Verder hebben we ook nog **selderij, mosterd en sesamzaad**. Selderij omvat bleekselder, bladselder, knolselder en selderijzaad. Selder zit vaak in aroma's, in bouillon, in soep, salades, sauzen, kruidenmengelingen en stoofschotels. Mosterd is al even gegeerd in de keuken: het zit in groenten op zuur, in mayonaise, sauzen, ketchup, chutney, marinades, azijn en specerijenmengelingen. Sesamzaad vinden we dan weer terug in Oosterse gerechten, hummus en sesamolie.

Een speciaal geval is **zwaveldioxide of sulfiet**. Een vermelding is hier alleen nodig bij concentraties van meer dan 10 mg/kg. In bepaalde producten is sulfiet aanwezig van nature, maar in andere gevallen komt het voor als additief, in bijvoorbeeld aroma's, kleurstoffen of alcoholische dranken. Sulfiet is



Er zijn veertien stoffen of producten, die het vaakst allergieën of intolerantie veroorzaken; in totaal zijn die verantwoordelijk voor meer dan 90% van de voedselallergieën

uiteraard verboden in vers vlees en filet américain, maar mag wel nog worden gebruikt in bepaalde levensmiddelen, die bij bereidingen gebruikt worden zoals bijvoorbeeld, wijn, bier, cider.

Tot slot is er nog **lupine**, een peulvrucht, die soms wordt gebruikt om soja of eieren te vervangen. Lupine komt ook voor in brood, vleesvervangers, gebak of koeken.

Belangrijk is dat deze verplichte vermelding van allergenen ook geldt voor samengestelde ingrediënten (een ingrediënt dat zelf uit verschillende ingrediënten bestaat).

Een uitzondering hierop heeft betrekking op de levensmiddelen, die door de slager zelf voorverpakt worden om hygiënische redenen of om sneller te kunnen bedienen in piekmomenten. In voorkomend geval kan al de informatie door de slager zelf aan de klant worden meegedeeld.

Kruisbesmetting tegengaan

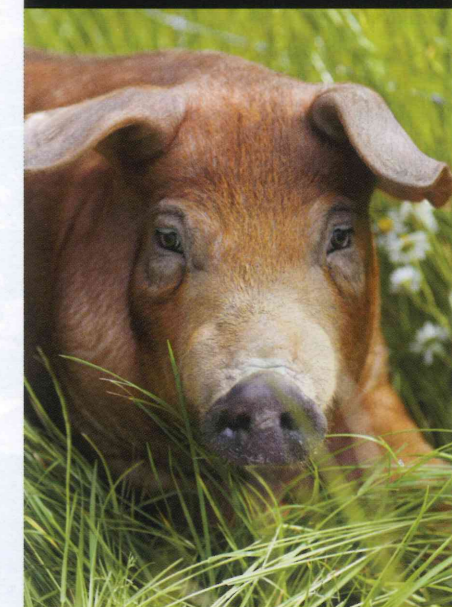
Naast de vermeldingsplicht van de veertien meest voorkomende allergenen, is ook de kruisbesmetting opgenomen in de nieuwe wetgeving. Personeel moet ook daarover worden opgeleid. De procedure is schriftelijk aangebracht in de vestiging en is makkelijk toegankelijk voor het betrokken personeel en de controlerende autoriteit.

De onafgedekte producten in de koeltoonbank (bijvoorbeeld lasagne naast vers vlees) kunnen voor kruisbesmetting zorgen. Dek bereidingen in de buurt van vers vlees af en

houd ze zoveel mogelijk gescheiden. Ook de snijmachine kan sporen achterlaten van allerlei allergenen, net zoals de handschoenen. Gebruik dus plastic handschoenen en wissel die wanneer u een ander product aanraakt!



Duroc d'Olives, het varken voor de betere slager



www.durocdolives.be