

Allergenenwetgeving in de praktijk

05-01-2015 13:04

De nieuwe wetgeving rondom allergenen in voedsel is van start gegaan. Veiligheid voor de consumenten staat daarbij voorop. De keerzijde is een aanzienlijke lastenverzwaring voor leveranciers van etenswaren en in de praktijk van recreatie en horeca blijkt de uitvoering van de wet nogal eens lastig. We bekeken samen met Albron (o.a. catering in leisure) naar hun eerste ervaringen. **Voorafgaand aan de nieuwe wetgeving regelmatig met de Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit (NVWA) in overleg gegaan over de praktische invulling.** Uitgangspunt; 'De gast moet altijd kunnen rekenen op veilige informatie over allergenen (14) in het eten en drinken'. Snijders: "Dat levert vooral een lastige situatie op bij de buffetvorm, die in de recreatiesector veel voorkomt. Je kunt dan wel producten labelen met de juiste informatie, maar je loopt altijd het risico op kruisbesmetting als bijvoorbeeld een opscheplepel in de verkeerde salade wordt gestoken. In dit soort gevallen kun je niets anders doen dan het hele buffet labelen met alle allergenen die in het buffet voorkomen."



Kok als kenniscentrum

Dat is natuurlijk geen gastvrije boodschap voor mensen met een allergie voor één van de producten. Er is bij de buffetten van Albron wel aan een alternatief gedacht. Snijders: "We hebben bij buffetten bordjes geplaatst met daarop het verzoek of mensen met een allergie zich willen melden bij de kok. Die speelt een centrale rol als het gaat om het informeren over allergenen, en het overige personeel zal de gast altijd doorverwijzen. De kok kan in overleg met de gast een veilig aangepast menu samenstellen. Onze koks zijn getraind door een voedingsdeskundige en weten dus welke producten zij moeten mijden. Ter ondersteuning van het keukenpersoneel hebben we ook een allergiematrix gemaakt; dat is een excel-bestand met daarop een overzicht van producten en allergenen." **Advies aan kleinere bedrijven** Vooral kleinere (recreatie)bedrijven hikken erg aan tegen de nieuwe wetgeving die zorgt voor veel extra werk en een grote verantwoordelijkheid legt bij de ondernemers. (op een gebied waar ze vaak weinig kennis over hebben.) We vroegen Snijders naar tips om de nieuwe wetgeving ook voor dit soort bedrijven werkbaar te maken. **Stappenplannen en tools online beschikbaar** Er is in de aanloop naar de

invoering al veel informatie online verschenen. Koninklijke Horeca Nederland (KHN) heeft een bijzonder goede online ondersteuning op www.khn.nl/allergenen. **Certificaat of productinformatie** Bij een beperkt assortiment kan het voldoende zijn om een lijst met productinformatie voorhanden te hebben. (tip: knip etiketten uit en stop deze in een mapje.) Bij een complexer assortiment raad ik aan om altijd iemand aanwezig te hebben met een certificaat 'allergeneninformatie'. Via de door de NVWA goedgekeurde e-learningmodule kan een kok worden bijgeschoold. De kosten voor de e-learningmodule zijn bewust laag gehouden. Met het plaatsen van een bordje of tekst op de menukaart 'heeft u een voedselallergie, meld het ons', leg je de eerste verantwoordelijkheid bij de gast. **Neem geen risico met buffetten** De kans op kruisbesmetting is er altijd. Je kunt de (relatief beperkte) groep met een allergie het best even aangepast adviseren en bedienen.

Voorverpakte producten bevatten al productinformatie Doordat de voedselwetgeving voor de hele voedselketen geldig is, zijn productleveranciers verplicht om allergeneninformatie in hoofdletters op hun verpakking te vermelden. Bij voorverpakt voedsel (b.v. ijsjes of verpakt snoepgoed) kan de klant dus zelf de allergeneninformatie bekijken. [gallery link="file" ids="32910,32911,32912"] **Wet in ontwikkeling** De nieuwe wetgeving is nog maar net geïmplementeerd. De NVWA heeft aangekondigd dat zij vanaf 2015 actief gaan controleren. Snijders plaatst nog wel wat kanttekeningen bij de nieuwe wetgeving: "Er is op dit moment gekozen voor 14 allergenen. In de praktijk blijkt dat slechts een klein deel van de bevolking echt gevaarlijk allergisch is voor één van die stoffen. Bovendien zijn er nog veel meer stoffen die niet op deze lijst staan, maar ook allergische reacties kunnen veroorzaken. Wij hebben bij Albron een eigen systeem waarin wij de productspecificaties registreren en we merken dat nog lang niet alle leveranciers voldoende kennis in huis hebben om de juiste informatie te bieden. Als groot bedrijf zijn wij in staat om de etiketten te lezen en controleren." Over de extra lasten die de nieuwe wet bij de ondernemers neerlegt zegt Snijders: "Zeker in het begin voorzie ik veel extra tijdsinvesteringen voor bedrijven. Op termijn zal het systeem steeds meer worden opgenomen in de standaard bedrijfsvoering. Veel bedrijven werken nu bijvoorbeeld ook met kwaliteitssysteem HACCP. Ook dat vergt in het begin veel energie, en zorgt op termijn voor een steeds verdere verbetering van je bedrijfsvoering." **Met dank aan:** Ineke Snijders, manager kwaliteit [Albron](#)