

## Beknopt verslag allergenen workshop april 2015

door business consultant Albert Verschuren bij Hotel Overbosch Garderen

Verordening 1169/2011:  
verstrekking van voedsel- informatie aan consumenten - 'focus op allergenen'

### **Verordening 1169/2011**

De verordening (EG) nr. 1169/2011, betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten is een samenvoeging van de huidige Europese voorschriften voor etikettering (Richtlijn 2000/13/EG) en voedingsinformatie (Richtlijn 90/496/EG).

Levensmiddelenbedrijven hebben de afgelopen jaren de tijd gehad om hun etiketten aan te passen aan de nieuwe voorschriften zoals opgenomen in de verordening (EG) nr. 1169/2011.

Tot december 2014 is hiervoor de tijd. Tussen het ingaan van de verordening in 2011 en december 2014 moet een voedingsmiddelenetiket voldoen aan of de oude wetgeving (richtlijnen vermeld hierboven) of aan de nieuwe wetgeving. Met ingang van 13 december 2014 is het verplicht de nieuwe wetgeving aan te houden. Veel leveranciers hebben de afgelopen tijd de etiketten van hun assortiment langzamerhand vervangen door nieuwe etiketten die voldoen aan de nieuwe richtlijnen. De nieuwe regels schrijven ook voor dat elk product per 13 december 2016 voorzien moeten zijn van een voedingswaardedeclaratie. Uitgezonderd producten die nu al een voedingswaardedeclaratie hebben. Deze producten dienen per 13 december 2014 voorzien te zijn van een voedingswaardedeclaratie volgens de nieuwe regels.

Een onderdeel van de nieuwe verordening is het vermelden van allergeneninformatie voor restaurants, cateraars, instellingskeukens, horeca, ambachtelijke bedrijven, marktkramen en webshops. Dit was tot nu toe niet verplicht. Voor u zal dit het belangrijkste onderdeel zijn van deze verordening. De nieuwe verordening verplicht u vanaf 13 december 2014 allergeneninformatie over uw producten te kunnen verstrekken. De ingrediënten van een maaltijd en de allergenen die er in voorkomen moeten aantoonbaar worden vastgelegd, zodat deze informatie beschikbaar is voor consumenten. Medewerkers moeten deze informatie te allen tijde kunnen raadplegen om de juiste informatie richting de consument/gast te kunnen communiceren.

Kortom, met de verordening heeft de wetgever getracht het voor consumenten duidelijker te maken waar zij aan toe zijn. Of dit ook daadwerkelijk het geval zal zijn zal pas na verloop van tijd duidelijk worden. Want niet alleen consumenten moeten wennen aan de veranderingen, ook producenten en verstrekkers van maaltijden.

## Wat zijn allergenen?

U bent misschien al helemaal op de hoogte van wat allergenen zijn. Toch willen we voor de volledigheid u hierover kort informeren.

Allergenen zijn stoffen die o.a. in voeding voorkomen die een allergische reactie kunnen veroorzaken. Een voedselallergie is een abnormale reactie van het afweersysteem op een eiwit, waarbij in het lichaam specifieke afweerstoffen tegen bepaalde allergenen in het voedsel gemaakt worden. De allergische reactie treedt op na het eten van voedingsmiddelen waarin allergeen bevattende ingrediënten verwerkt zijn. De stoffen die vrijkomen zijn verantwoordelijk voor symptomen als roodheid, zwellingen, uitslag en slijmproductie. Een voedselintolerantie is een reactie op een stof die niet wordt verteerd of opgenomen door het lichaam.

Er zijn 14 allergenen die de grootste kans hebben een allergische reactie te veroorzaken.

- glutenbevattende granen, zoals tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut
- ei
- vis
- pinda
- soja
- melk, inclusief lactose
- schaaldieren
- weekdieren
- selderij
- mosterd
- sesamzaad
- sulfiet
- lupine
- noten, zoals amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macadamianoten

Voor de 14 genoemde allergenen is er vanaf 13 december 2014 een wettelijke plicht deze te vermelden op voorverpakte en niet voorverpakte levensmiddelen. Doel van de wet is onder andere de informatievoorziening voor mensen met een allergie vergroten.

## In de praktijk

Om aan de wettelijke richtlijnen van de verordening te kunnen voldoen moeten de ingrediënten van een maaltijd en de allergenen worden vastgelegd. Hiervoor is het maken van informatiesysteem een goed middel. Een informatiesysteem vult u bijvoorbeeld met informatiekaarten. Om deze te maken dient u informatie in te winnen over de grondstoffen die u bij het bereiden van de maaltijden gebruikt. Deze moeten worden geregistreerd en recepturen moeten worden beheerd. Het vastleggen van de juiste receptuur en werkwijze en daar niet van af te wijken is van groot belang. Daardoor is het zichtbaar welke ingrediënten gebruikt worden en welke allergenen er in het gerecht aanwezig zijn. Wanneer de allergeneninformatie schriftelijk is vastgelegd, moet deze altijd kloppen. Onafhankelijk van wie het gerecht maakt. Garneren uit de losse pols kan dus niet meer, mits het product dat gebruikt wordt allergeen vrij is. Ook bij afwezigheid van de leidinggevende moet iedereen terug kunnen vinden waaruit een gerecht is opgebouwd.

U heeft hoogstwaarschijnlijk ook voor 13 december 2014 te maken gehad met maaltijdgebruikers met dieetwensen of -voorschriften. Voor deze groep heeft u ook informatie over de maaltijden en de ingrediënten nodig gehad. Hiervoor heeft u op welke wijze dan ook uw huidige systeem al op orde gebracht. In dat geval hoeft u er alleen voor zorg te dragen dat alle informatie up to date blijft en dat uw medewerkers weten hoe deze informatie verkregen moet worden. Mocht u geen dergelijk systeem hebben dan adviseren wij u om deze op te gaan zetten.

## Allergeneninformatie bij Horesca

Horesca heeft zich aangesloten bij de internetdatabase PS in Foodservice. Momenteel worden door zowel PS in Foodservice, als door Horesca Nederland en Horesca Lieferink productspecificaties opgevraagd zodat deze informatie beschikbaar is via ons bestelsysteem.

Een groot aantal leveranciers voegt de productspecificaties ook toe aan de database PS in Foodservice en zullen deze ook updaten bij wijzigingen. Zo kunt u de juiste specificaties vinden voor de door u gebruikte grondstoffen. Met behulp van deze specificaties kunt u uw eigen allergeneninformatiesysteem aanvullen of ontwikkelen.

PS in Foodservice is de grootste foodservice database in Nederland en biedt daarmee de mogelijkheid voor fabrikanten en afnemers om productinformatie te beheren en te delen. Informatie over de ingrediënten, de voedingswaarde, allergenen of keurmerken van een product is te vinden in PS in Foodservice. Producenten van de producten zijn zelf verantwoordelijk voor het up to date houden van de door hen toegevoegde productspecificaties. Dagelijks voegen fabrikanten nieuwe producten toe of wordt informatie aangepast. Gegevens zijn daardoor altijd up-to-date.

## Stappenplan toepassing allergenenwetgeving

1. Stel recepturen op
2. Bepaal welke ingrediënten er worden gebruikt
3. Zoek van elk ingrediënt de productspecificatie op in Horesca Lieferink webshop of PS in Foodservice
4. Maak een productspecificatie voor het gerecht waarop staan:
  - a. Alle ingrediënten die gebruikt worden volgens receptuur
  - b. De allergenen die er in het product zitten
5. Gebruik deze productspecificatie bij het bereiden van uw gerechten en als informatiebron bij vragen van patiënten/cliënten/consumenten.

## **Een aantal tips bij allergeneninformatie**

Consumenten hebben het recht om te weten welke allergenen er in hun voedsel zitten. De allergeneninformatie moet makkelijk toegankelijk zijn voor de consument en moet aantoonbaar zijn. Dit kan via menukaarten of informatieklappers, maar het is ook mogelijk om schriftelijk te vermelden dat allergeneninformatie op verzoek beschikbaar is, waarna de informatie overhandigd kan worden. Via het menu kunnen ze bijvoorbeeld actief op dit recht gewezen worden door de volgende zin te plaatsen:

***‘Wilt u meer informatie over de aanwezigheid van allergenen, vraag hier naar.’***

- Geef eerlijke informatie. Zoek bij twijfel de juiste informatie op.
- Houd systematisch bij welke ingrediënten de producten, die u gebruikt bij de bereiding, bevatten.
- Bespreek de kwestie met uw medewerkers en zorg dat de informatie over ingrediënten snel vindbaar is. Zorg er eventueel voor dat de kennis wordt vergroot door middel van scholing.
- Zorg voor goede interne communicatie. De dieetbeperkingen van uw cliënt moeten gestructureerd worden aangegeven door verzorgend personeel, bedienend personeel en de keuken, zodat fouten en verwisseling voorkomen worden.

## **Bijlage 2: Leidraad Koninklijke Horecabond Nederland:**

Bedrijfstype en de mogelijkheden van invulling

### 1. Café (bitterbal en kaasblokjes)

Etiketten bewaren;

Wel persoon verantwoordelijk in bedrijf Basiskennis allergenen aanwezig

### 2. Café met eetgelegenheid/klein restaurant

Overzicht op basis van kaart of op basis van allergenen Update van overzicht als kaart wisselt  
Dagmenu/menu van de chef/wisselende gerechten uitgezonderd. Dan altijd na te vragen bij de chef of verantwoordelijk persoon.

Of 'het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten'. Bedrijf maakt duidelijke keuzes en maakt deze kenbaar. Als een combinatie gemaakt wordt, moet deze ook (eenmalig) zijn vastgelegd.

### 3. Snackbar/Cafeteria

Etiketten bewaren

Persoon verantwoordelijk in bedrijf

Basiskennis allergenen aanwezig

Let op: kruisbesmetting is hier een groot risico!

### 4. Restaurant: kleine kaart, 3-4 wissels per jaar

Overzicht op basis van kaart of op basis van allergenen. Update van overzicht als kaart wisselt.

Dagmenu/menu van de chef/wisselende gerechten uitgezonderd. Dan altijd na te vragen bij chef of verantwoordelijk persoon.

### 5. Restaurant vaak wisselende kaart, geen kaart

Warenkennis bewijzen via e-learning en certificaat. Eenmalig, geldigheid is 1 jaar, jaarlijks op herhaling

### 6. Aziatisch/complex/stabiele kaart

Overzicht op basis van ingrediënten Basiskennis allergenen aanwezig

### 7. Afhaal/online

'Heeft u een allergie? Bel ons!' is toegestaan of open vraag in het bestelformulier.

Overzicht op basis van ingrediënten

Basiskennis allergenen aanwezig

### 8. Buffet (ontbijt/lunch)

Bordjes bij producten op basis van recepturen OF mondeling informeren, overzicht op basis van recepturen.

### 9. Cateraar (party/business)

B2C: deze kan ingevuld worden door een combinatie van 5, 7 en 8 te maken.

B2B: deze is te zien als niet voorverpakt en dus gelden dezelfde eisen en moet alleen de informatie omtrent allergenen meegeleverd te worden.

### 10. IJssalons

Overzicht op basis van recepturen voor eigen gemaakt ijs; etiketten bewaren van voorverpakt ijs. Basiskennis allergenen aanwezig.

### 11. Horeca formules

Naast gegeven mogelijkheden hierboven, kan ook gebruik gemaakt worden van informatie centraal beheren, die vanuit locaties toegankelijk is. Verantwoordelijk persoon op locatie voor informatieverstrekking dient aanwezig te zijn.