

**Nestlé**  
PROFESSIONAL  
Creative Food & Beverage Solutions



**CAUTION CAUTION**

**Nestlé**  
PROFESSIONAL®



ik heb een  
**allergie**  
dus heel veel dingen  
mag ik nie

- **ALLERGENEN EN DE WET**

  - 1. Voorkomen

- **VOEDSELALLERGENEN**

  - 1. Wat zijn voedselallergenen?

  - 2. De 14 wettelijke allergenen

    - Informatie
    - Wordt verwerkt in
    - Wat kan wel?

- **TIPS BIJ ALLERGENENINFO**

## VOORKOMEN

- België ( Allergiecentrum - Gent - Vilt van 7/01/2011)
  - 2000 : 2% Belgische bevolking allergisch
  - 2010 : 7% Belgische bevolking allergisch
  
- Europa (EAACI)
  - 2011 : 17 miljoen Europeanen met een allergie
  - Laatste 10 jaar : verdubbeling bij kinderen
  - 3de belangrijkste ziekteoorzaak
  - 30% kans tijdens leven op allergie

## VOORKOMEN

Overzicht prevalentie voedselallergie ( bron : Journal of Allergy Clin. Immunol., H.sampson, Mei 2004 via [www.voedselallergie.nl](http://www.voedselallergie.nl))

Voedingsmiddel	% kinderen	%volwassenen
Melk	2.5	0.3
Eieren	1.3	0.2
Pinda's	0.8	0.6
Noten	0.2	0.5
Vis	0.1	0.4
Schaaldieren	0.1	2.0
TOTAAL	6.0	2.7

## *Europese Verordening 1169/2011*

- ✓ **Wat is een verordening?**
  - Regel
  - Overheid
  - Verplichting
  
- ✓ **Europese Verordening 1169/2011 :**
  - Gezondheid
  - Informatie
  - Elke lidstaat Europese Unie
  - Garantie veilige productie en consumptie
  - Allergenendeclaratie  
= FIC / GS1 Trustbox
  - Vanaf 13/12/2014!!!

## ✓ België?

- KB C/2014/24317 - 12/08/2014
  - Niet-voorverpakt voedsel

Mondelinge informatie met duidelijke voorwaarden :

- Informatie op de plaats van verkoop
- Informatie voor aankoop product
- Interne schriftelijke procedure
- Opleiding personeel
- Geen extra kosten
- Onmiddellijk beschikbaar
- Waarschuwing verandering samenstelling



## ✓ België?

### ☐ KB C/2014/24317 - 12/08/2014

#### ▪ Voorverpakt + verkoop op afstand

- Verplichte etikettering 14 wettelijk bepaalde allergenen
- FIC (Food Information to Consumer)
- GS1 Trustbox

*Ingrediënten: Kreeftconcentraat 25,4% (gedroogde kreeft, kreeftextract, water), aardappelzetmeel, maltodextrine, zonnebloemolie, zout, gistextract, groenten: tomatenconcentraat, uienpuree; suiker, melkvet, extra olijfolie verkregen bij de eerste persing, langoestextract, aroma's (bevat tarwe), witte wijnextract, cognac, rivierkreeftextract, melkeiwitten, gerehydrateerde knoflookpuree, emulgatoren: lecithine (bevat tarwe), mono- en diglyceriden van vetzuren; peper. Mogelijke sporen van vis, weekdieren.*

### ☐ HACCP (Hazard Analysed Critical Control Points)

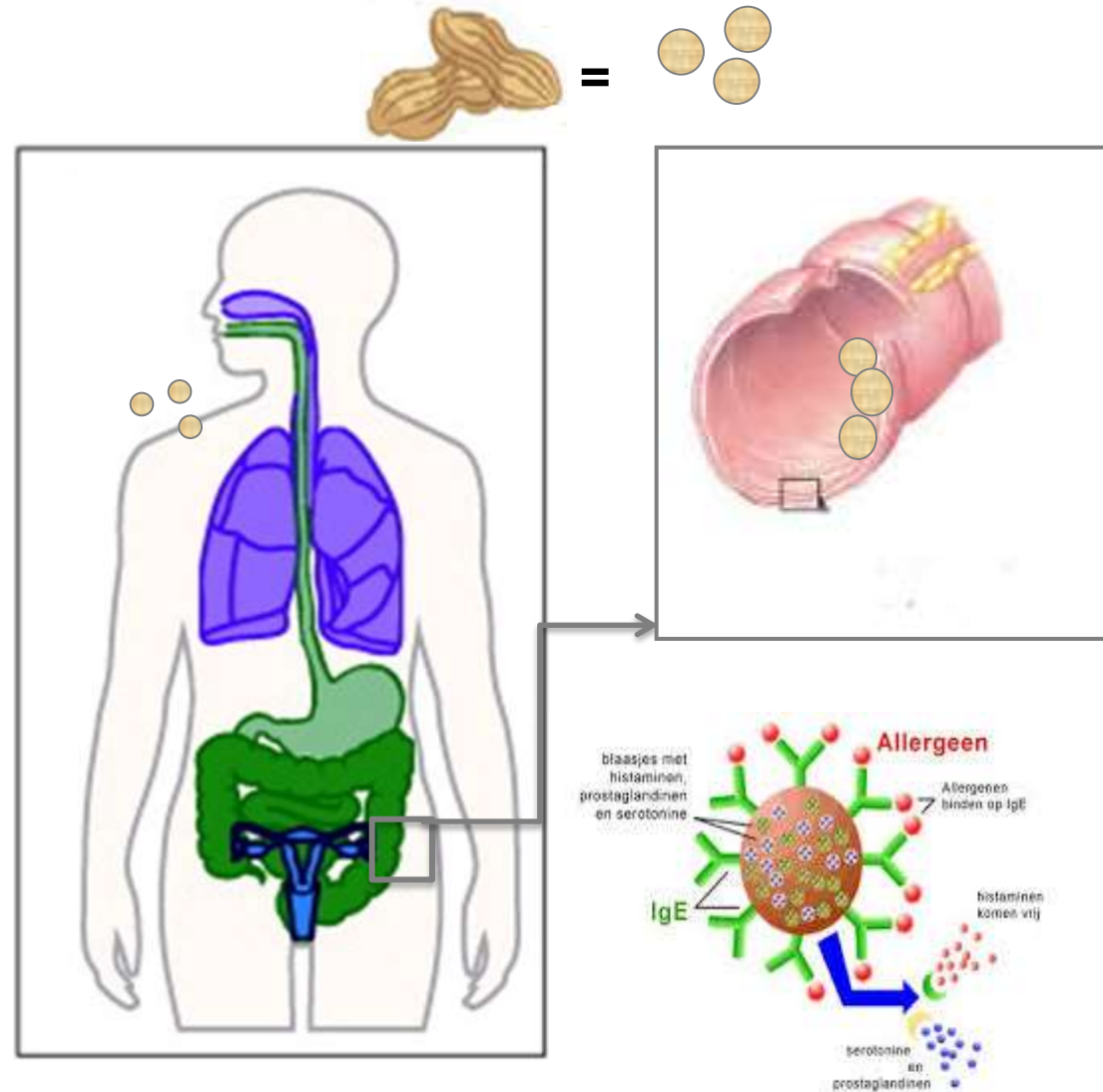
=> contrôle FAVV

### ☐ Deadline: 13/12/2014

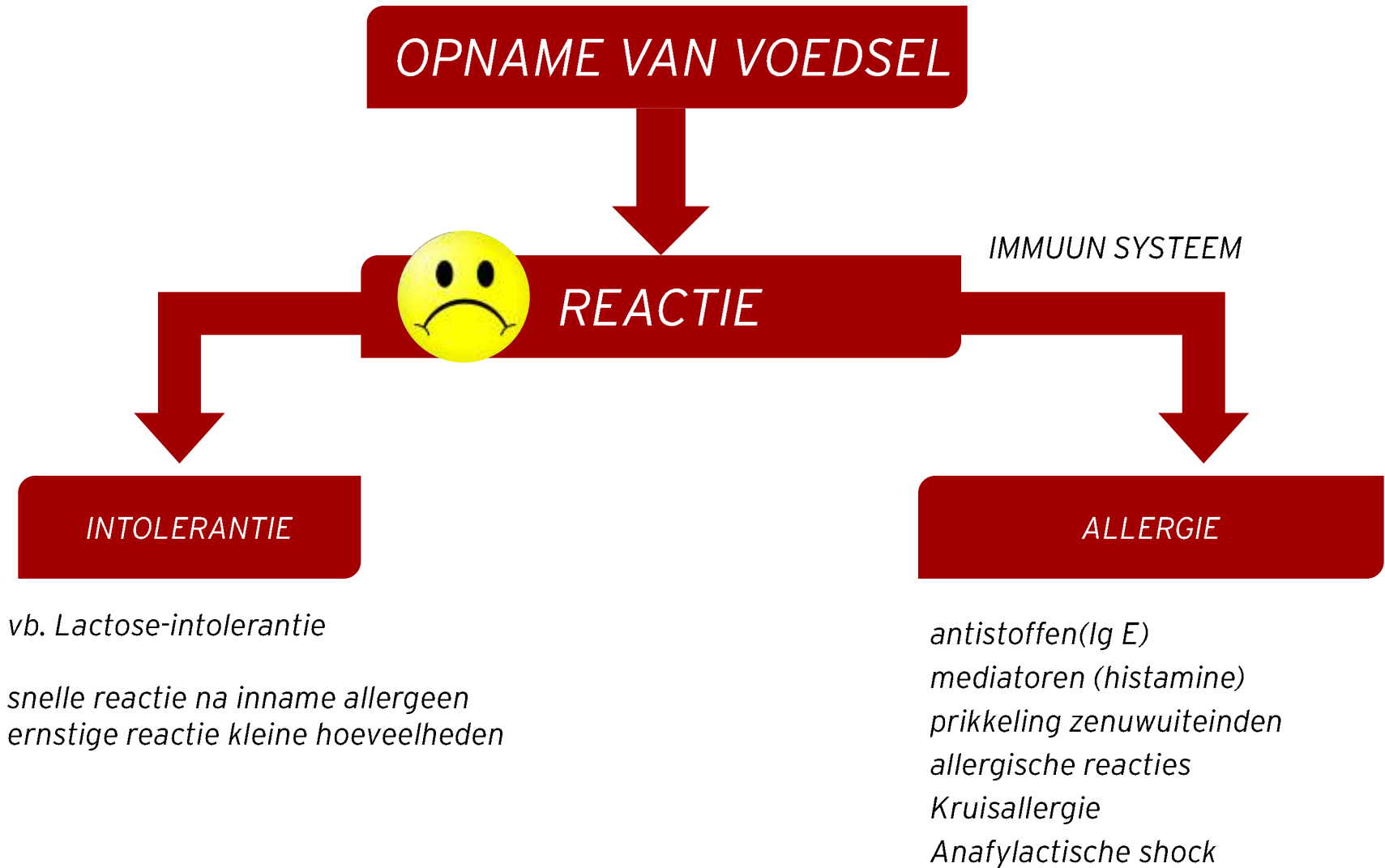


# VOEDSELALLERGENEN: Wat?

- ❖ Eiwitten = oorzaak = allergeen
- ❖ Dunne darm
- ❖ Allergische reactie
- ❖ Hittebestendig en wateroplosbaar



# VOEDSELALLERGENEN: Wat?



# VOEDSELALLERGENEN: Symptomen

INTOLERANTIE	ALLERGIE
Jeuk en branderig gevoel	Nervositeit
Loopneus, verstopte neus	Overmatig zweten
Huiduitslag (eczeem)	Gevoelige huid
Netelroos (rode vlekken)	Versnelde ademhaling
Diarree, buikkrampen	Hoofdpijn, migraine
Ademhalingsproblemen (astma)	Ademhalingsproblemen (astma)
Braken	Hartkloppingen
Misselijkheid	Totaal gevoel van krapte
Oedeem	Diarree
	Anafylactische shock



- ❖ Vermijden van het allergeen in de voeding
  - Aangepast eetpatroon
  - Onder begeleiding
  
- ❖ Medicatie = verhoging van comfort, geen genezing
  - Antihistaminica
  - Auto-injector ( adrenaline )







DO NOT CROSS

CRIME SCENE DO NOT CROSS

# VOEDSELALLERGENEN: De 14 wettelijke allergenen



# VOEDSELALLERGENEN: De 14 wettelijke allergenen



GLUTEN



SOJA



MOSTERD



SCHAALDIEREN



MELK



SESAMZAAD



EIEREN



NOTEN



SULFIET



VIS



SELDER



LUPINE



PINDA



WEEKDIEREN





## **MOSTERD:** Informatie

- Alle soorten mosterd
- Mosterdzaad
- Mosterdpasta
- Mosterdolie







## **MOSTERD:** Wordt verwerkt in

- Azijn
- Beleg
- Voorverpakte salades
- Groenten op zuur
- Ketchup
- Mayonaise
- Pickles
- Chutney
- Mosterdkaas
- ....





## MOSTERD: Wat kan wel?

- Peper
- Fenegriek





## EIEREN: Informatie

- Eigeel ( dooier )
- Eiwit
- Eipoeder
- Albumine
- Lysozyme ( E1105)
- Ovo





## EIEREN: Wordt verwerkt in

- Brood en gebak
- Quiches
- Pizza en pasta
- Gehaktproducten
- Roomijs
- Meringue
- Likeuren ( advocaat )
- Mayonaise
- Aardappelpuree
- ....





## Wat kan wel?

- Gecondenseerde melk ( paneren )
- Geprakte banaan ( gebak )
- Yoghurt ( gebak )
- Bakpoeder





## PINDA: Informatie

- Apenoot
- Aardnoot

- GEEN NOOT
- WEL PEULVRUCHT
- sterkste allergeen



... OOK NADAT MEN  
BIJVOORBEELD EEN  
KUS VAN IEMAND  
HEEFT GEKREGEN





## PINDA:

### Wordt verwerkt in

- Borrelnootjes/chocopinda's/nougat
- Chili con carne
- Pindakaas/pindasaus
- Arachideolie
- Sambal
- Ontbijtgranen en muesli
- Oosterse specialiteiten
- Loempia
- Vegetarische vleesvervangers
- ...





## Wat kan wel?

- Olijven
- Rijst
- Granen
- Brood
- Vlees
- Gevogelte
- Zuivel
- Aardappelen
- Groenten en fruit
- Eieren
- Zonnebloemolie







## NOTEN: Informatie

- Amandelen
- Hazelnoten
- Walnoten
- Cashewnoten
- Pecannoten
- Paranoten
- Pistachenoten
- Macadamianoten





## NOTEN:

Wordt verwerkt in

- Notenolie
- Amandelspijs
- Pesto
- Chocolade (pasta)
- Crackers
- Marsepein
- Sambal
- Worcestershiresaus
- Vegetarische vleesvervangers
- Muesli





## NOTEN:

Wordt verwerkt in

- Ontbijtgranen
- Brood en banket
- Broodbeleg (mortadella)
- Notenkaas
- Desserten
- Nougat
- Pralines
- Studentenhaver
- ....



# DE 14 WETTELIJKE ALLERGENEN



## NOTEN:

Wat kan wel?





## GLUTENBEVATTENDE GRANEN: Informatie

- Tarwe
- Rogge
- Gerst
- Haver
- Spelt
- Khorasantarwe







## GLUTENBEVATTENDE GRANEN: Wordt verwerkt in

- Brood en banket
- Ontbijtgranen
- Deegwaren
- Gehaktproducten
- Bakpoeder
- Bouillonblokjes
- Bier
- Broodbeleg
- Paneermeel
- .....





## Wat kan wel?

- Rijst
- Gierst
- Maïs
- Teff
- Boekweit
- Tapioca
- Quinoa
- Lupine
- Glutenvrije bloem
- Noten en zaden





## LUPINE: Informatie

- Lupinemeel
- Lupinezaden
- Vervanger van soja
- Bevat geen gluten







## LUPINE:

Wordt verwerkt in

- Brood
- Patisserie
- Koekjes
- Biscuits
- Glutenvrije producten
- Pasta
- Vleesvervanger
- Gepaneerde producten
- Gezouten snacks
- ...



# DE 14 WETTELIJKE ALLERGENEN



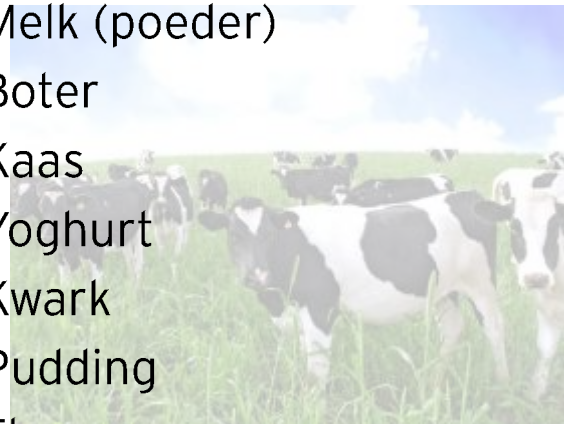
## LUPINE: Wat kan wel?





## MELK (incl LACTOSE): Informatie

- Melk (poeder)
- Boter
- Kaas
- Yoghurt
- Kwark
- Pudding
- Flan
- Room
- Zure room
- Slagroom
- Ghee
- Caseïne
- Weipoeder







## MELK: Wordt verwerkt in

- Brood en banket
- Broodbeleg
- Chocolade
- Margarine
- Sauzen
- Desserten
- Aardappelpuree
- Ontbijtgranen
- Mayonaise
- ...





## MELK: Wat kan wel?

- Sojamelk
- Rijstmelk
- Kokosmelk
- Haverdrank
- Amandelmelk
- Lactosevrije melk





## MELK: Allergieën

### Lactose - intolerantie

- Lactose
- Gevolgen

### Melkallergie

- Melkeiwitten
- Gevolgen



## SOJA: Informatie

- Sojaboon
- Sojaolie!!
- Sojabloem
- Sojamelk
- Tauge
- Lecithine E 322

→ peulvrucht





## SOJA:

Wordt verwerkt in

- Sojasauzen (ketjap, tamari ...)
- Tofu (tofoe)
- Tempeh
- Brood en banket
- Ontbijtgranen
- Margarine
- Oosterse gerechten
- Kruidenmixen
- Desserten
- ...







## SOJA:

Wordt verwerkt in

- Seitan
- Greenway
- Chocolade
- Mayonaise
- Zoetwaren
- Instant dranken
- Roomijs
- Aardappelproducten
- ....





## Wat kan wel?

- Visfumet
- Vleesbouillon
- Gistextract
- Lupine





## VIS: Informatie

- Alle vissoorten
- Vitamine A
- Vitamine D
- Levertraan
- Omega 3
- E 630 - 635  
= inosinezuur





## VIS: Wordt verwerkt in

- Visfumet
- Vissauzen
- Aziatische kruidenpasta
- Bouillabaise
- Worcestershiresaus
- Ketjap
- Sushi
- Vitello tonato
- Visgelatine
- ...





## VIS: Wat kan wel?

- Sojasaus
- Vleesbouillon
- Groentebouillon
- Gistextract (umami)

### Vermelding NIET verplicht !

- Visgelatine
- Vislijm
  - drager voor vitamines
  - klaringsmiddel (bier, cider en wijn)
  - geleermiddel (desserten)







## SCHAALDIEREN: Informatie

- Scampi
- Gamba
- Langoustine
- Langoust
- Garnalen
- Rivierkreeft
- Kreeft
- Krab





## SCHAALDIEREN: Wordt verwerkt in

- Bouillabaise
- Kroepoek
- Sambal
- Surimi
- Sushi
- Paella
- Nasi goreng
- Krabsalade
- .....





## Wat kan wel?

- Cassavekroepoek
- Rijst
- Granen
- Vlees
- Gevogelte
- Zuivel
- Aardappelen
- Groenten en fruit
- Noten en zaden
- ...





## WEEKDIEREN: Informatie

- Mosselen
- Oesters
- St.-Jacobsvruchten
- Inktvis ( calamres )
- Escargots
- Kokkels en wulken
- Venusschelpen
- ...





## WEEKDIEREN: Wordt verwerkt in

- Bouillabaise
- Calamari
- Frutti di mare
- Paella
- Pulpo
- Tapas
- Aperitiefhapjes
- Mosselen in het zuur
- ...





# DE 14 WETTELIJKE ALLERGENEN



## WEEKDIEREN: Wat kan wel?





## SELDER: Informatie

- Bladselder
- Bleekselder
- Knolselder
- Selderzaad





## SELDER:

Wordt verwerkt in

- Bouillons (blokjes)
- Kant-en-klare gerechten
- Marinades
- Kruidenroomkaas
- Salades
- Soepen (soepgroenten)
- Selderijzout
- Kruidenboter
- Kruidentuiltje
- ...





## **SELDER:** Wat kan wel?

Lavas

→ Maggiplant





## SESAMZAAD: Informatie

- Sesamzaad
- Sesamolie
- Tahini







## SESAMZAAD: Wordt verwerkt in

- Brood
- Oosterse gerechten
- Energierepen
- Specerijenmix
- Falafel
- Hummus
- Knäckebröd
- Ontbijtgranen
- Aperitiefhapjes
- ...





## SULFIET: Informatie

> 10 mg/kg of > 10 mg/l  
van nature in champignons, druiven  
conserveermiddel E220-E228

Wordt verwerkt in

Wijnen, aardappelproducten, aroma's, paté,  
gedroogde groenten en fruit, gekonfijte vruchten...



# DE 14 WETTELIJKE ALLERGENEN



## SULFIET:

Wordt verwerkt in



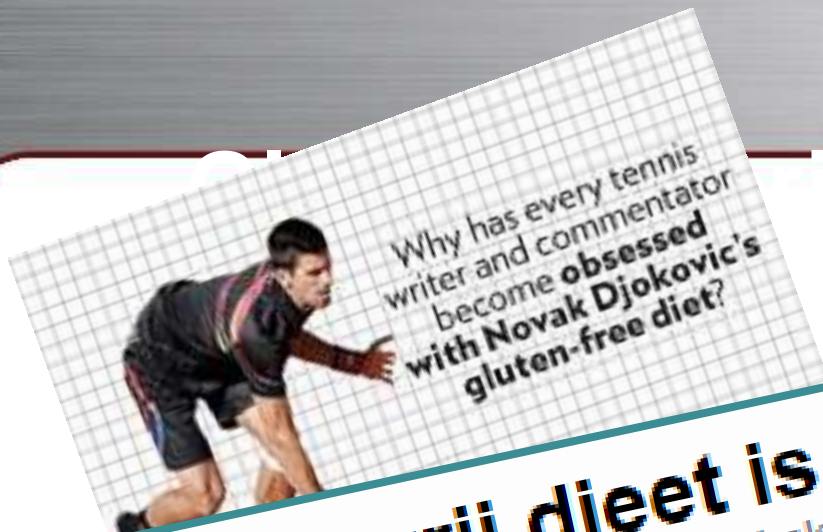
# DE 14 WETTELIJKE ALLERGENEN



## SULFIET: Wat kan wel?







Why has every tennis writer and commentator become **obsessed** with Novak Djokovic's gluten-free diet?

# 'Glutenvrij dieet is modieus maar eenzijdig'

22 november 2013

1395 keer bekeken



## glutenvrije singles

Ben jij single, eet je glutenvrij en wil je keuzen met je toekomstige li... voor je open. Er is namelijk singles die geen...

### Klokt tikt voor Belgische voedingssector GS1 biedt oplossing om in regel te zijn met EU verordening

De Europese verordening EU 1169/2011 verplicht bedrijven actief in de voedingssector om tegen 13 december 2014 in orde te zijn met productinformatie voor consumenten die online aankopen doen. Niet voldoen aan de Verordening is geen optie. De VZW GS1 Belgium & Luxembourg wijst de betrokken bedrijven met een campagne op hun verantwoordelijkheid en biedt het 'trustbox' platform als oplossing en hulpmiddel om deze scherpe deadline te kunnen halen. Het digitaal beschikbaar stellen van etiketinformatie is echter niet eenvoudig en is een gedeelde verantwoordelijkheid van fabrikant en retailer. Alle verplichte etiketinformatie moet gedigitaliseerd worden. Om te vermijden dat de betrokken partijen deze informatie in verschillende formaten zouden aanvragen bij hun leveranciers, ontwikkelde GS1 Belgium & Luxembourg een gratis standaard oplossing: trustbox. Via dit platform kunnen retailers en web shops op een efficiënte manier voldoen aan de EU verordening en merkeigenaars behouden de controle over de informatie die de consument te zien krijgt. Bovendien kan de consument 100% vertrouwen op de informatie die hij/zij te zien krijgt op websites en applicaties. Onder andere Carrefour, Delhaize, Colruyt, Makro Metro C&C, Cactus, Deli XL, Solucious, en Java beslissen reeds om de productgegevens via trustbox te ontvangen. Een infofilm vindt u [hier](#). Meer info op de [website](#).

trustbox.



Voeg een bericht toe

### Gezondheid

4  
STEM

### McDonald's presenteert glutenvrij brood

[www.voedingslog.nl](http://www.voedingslog.nl)

Steeds meer voedingsbedrijven stappen in glutenvrij. Ook McD begeeft zich nu in deze markt. Het introduceert een broodje zonder Glutencontaminatie in de rest van de ingrediënten kan het bedrijf nog niet uitsluiten.

- Alle
- Algemeen
- Politiek
- Economie
- Internet



1. Wees transparant!
2. Ken uw product!
3. Hygiëne voor alles!
4. Spreek uw klant aan!
5. Leid uw personeel op!
6. Stel uw interne communicatie op punt!
7. Maak gebruik van allergenentools!



# COMMUNICATIEMATERIAAL

- MAGAZINE
- POSTER
- STICKERS
- NP EXCELL
- PROCEDURE
- DRAAIBOEK



Ingrediënt	Informatie	Andere benamingen	Wordt verwerkt in	Wat kan wel Controleer wel altijd de ingrediëntenlijst van verpakte producten!
 <p><b>Gluten-bevattende granen</b></p>	<p>Gluten komt in meerdere graansoorten voor; namelijk tarwe, rogge, gerst, spelt en khorasantarwe (kamut). Haver is in principe glutenvrij maar is vaak verontreinigd met tarwe waardoor haver vaak toch gluten bevat.</p> <p>Gluten zijn bepaalde eiwitten uit deze graansoorten welke structuur geven aan deegproducten en brood.</p> <p>Mensen met coeliakie (glutenintolerantie) mogen geen gluten eten.</p>	<p>Bloem Mout Zemelen Zetmeel</p>	<p>Brood- en bakkerijproducten, beleg, ontbijtgranen, videekoekjes, deegwaren, gebakken/gefrituurde aardappelproducten, worst- en gehaktproducten, kaasproducten (bv. smelkkaas, blauwschimmelkaas), gebakken haring, surimi, kant-en-klare bouillon, soepballetjes, herhaaldelijk gebruikte frituurolie, beslag, bakpoeder, gist, zuurdesem, slagroomstijfsel, sauzen (bv. sojasaus), kruidenazijn, desserts, ijs, snacks, gekonfijte vruchten, gedroogd fruit (met bloem bestoven), zoetwaren, gearomatiseerde thee en koffie, instant dranken, koffievervangers, moutbier, bier.</p>	<p>Glutenvrije granen zoals rijst, gierst (let op niet te verwarren met gerst), mais, teff, boekweit, tapioca, quinoa of lupine.</p> <p>Als brood-/ banketvervangers zijn diverse glutenvrije producten beschikbaar (let op het glutenvrij teken) of gebruik rijstwafels. Zoute chips.</p> <p>Vers bereide producten met aardappelen (ook aardappelzetmeel), groenten en fruit, noten en zaden, peulvruchten, vis, vlees en gevogelte (alleen ongemarineerd en ongepaneerd), eieren, zuivel, boter en olie.</p>

# QUIZ

De enige manier om een voedselallergie te behandelen is het vermijden van een allergeen.

**True**

Soms vertonen voedselvergiftiging en voedselallergie dezelfde symptomen.

**True**

Pinda-allergie is één van de meest voorkomende en de gevaarlijkste voedselallergie, kinderen ontgroeien deze dikwijls

**False**

Wereldwijd heeft 10% van de bevolking te maken met voedselallergie

**True**

Voedselallergie is ook gekend als voedselintolerantie

**False**

Er zijn maar 14 allergenen : juist of fout

**False**

Dit is een presentatie die me helpt het gesprek met mijn klant aan te knopen: eens of oneens

**Bedankt voor uw aandacht en veel succes!**