

Q en A's over allergeneninformatie

Waar staat de lijst van allergenen?

In de wetgeving (Verordening (EG) 1169/2011, Bijlage II) staat een lijst van stoffen die allergieën of intoleranties kunnen veroorzaken. (<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/PDF/?uri=CELEX:02011R1169-20140219&qid=1427103961424&from=NL>)

Kan je allergisch reageren op een stof die niet is opgenomen in de lijst?

Ja, dat kan zeker. In de bijlage van de verordening wordt een overzicht gegeven van de stoffen die gezien worden als veroorzaker van de meest voorkomende of belangrijkste intoleranties en/of allergieën. Stoffen die niet op deze lijst staan, moeten dus volgens de wetgeving niet behandeld worden als een allergeen. Dit wil echter niet zeggen dat substanties die niet in de bijlage staan geen allergieën zouden kunnen veroorzaken.

Voorverpakte levensmiddelen:

Hoe moeten allergenen vermeld staat op het etiket?

Als er een ingrediëntenlijst op het etiket staat dan moet het allergene ingrediënt duidelijk vermeld staan in de ingrediëntenlijst. Dit ingrediënt moet in het oog springen en kan bijv. in een ander lettertype of een andere kleur worden vermeld of onderlijnd, etc...

Als er geen ingrediëntenlijst is, moet het allergeen vermeld worden, voorafgegaan door het woord "bevat".

Is er een verplichting om naast de ingrediëntenlijst nog aparte allergeneninformatie op te nemen?

Neen, de verordening stelt duidelijk dat de allergeneninformatie enkel op correcte wijze moet vermeld zijn in de ingrediëntenlijst als die aanwezig is.

Wat zegt de verordening over kruiscontaminatie?

Momenteel zijn hier nog geen wettelijke regels voor. Er dient in de eerste plaats getracht te worden de contaminatie te vermijden en als na het uitwerken van een HACCP-plan zou blijken dat er voor een aantal componenten een reële kans bestaat dat ze toch aanwezig zijn in het eindproduct dan moet daarvoor een waarschuwing worden vermeld.

Let op: men kan geen waarschuwing geven in de aard van "kan sporen bevatten van ..." als diezelfde component al als ingrediënt in het levensmiddel aanwezig is.

Men kan niet zonder meer waarschuwen voor de mogelijke aanwezigheid van de 14 groepen allergenen uit voorzorg. Dit moeten kunnen gestaafd worden aan de hand van een risicoanalyse.

Wat moet ik doen als op het etiket van een ingrediënt, dat ik gebruik, vermeld staat dat het sporen van een allergeen kan bevatten?

Daarover staan in de verordening (nog) geen duidelijke regels.

Het moet geval per geval worden bekeken maar als er na risicoanalyse twijfel is, wordt het allergeen beter wel opgenomen op het etiket van het eindproduct.

Hoe moeten additieven die allergenen bevatten en die in het eindproduct aanwezig zijn omwille van hun aanwezigheid in een ingrediënt en die geen technologische functie vervullen in het eindproduct worden vermeld in een ingrediëntenlijst?

Additieven die in een levensmiddel aanwezig zijn uitsluitend omdat ze aanwezig waren in een ingrediënt en die geen technologische functie meer vervullen in het eindproduct mogen weggelaten worden uit de ingrediëntenlijst. Dit is echter niet geval als in dat additief een allergenencomponent zit, in dat geval moet het additief met een duidelijke verwijzing naar de allergenencomponent worden opgenomen in de ingrediëntenlijst.

Moeten allergenen steeds nadrukkelijk naar voren komen in de ingrediëntenlijst?

Ja, behalve als de verkoopsbenaming reeds duidelijk verwijst naar de allergene component, zoals bij een taart met als verkoopsbenaming "amandeltaart", daar worden alle ingrediënten opgenomen in de ingrediëntenlijst maar is er geen verplichting om de amandelen extra te benadrukken door bijv. een ander lettertype indien de amandelen de enige allergenen zijn. Niettemin, indien andere allergenen vermeld en benadrukt worden in de ingrediëntenlijst (vb. 'tarwe') dan moet ook 'amandelen' benadrukt worden (anders zou het te verwarrend zijn voor de consument).

Hoe moeten we een ingrediëntenlijst maken als hetzelfde allergeen verschillende keren voorkomt?

Het allergeen moet telkens benadrukt worden. Er kan dus bijv. in eenzelfde ingrediëntenlijst driemaal "soja" vermeld staan als het verwerkt zit in meerdere samengestelde ingrediënten die in dat eindproduct worden gebruikt.

Is "gluten" de correcte aanduiding bij de aanwezigheid van granen of afgeleide producten?

Neen, het is belangrijk om specifiek te vermelden welk type graan aanwezig is of gebruikt werd en bron is van de gluten. Men kan nl. wel allergisch reageren op een type graan en niet op een andere soort. Het zelfde principe is ook toepasbaar op noten, het volstaat niet de aanwezigheid van noten aan te geven in de ingrediëntenlijst, men moet eveneens preciseren om welke soort noot het gaat want men kan allergisch zijn aan de ene soort en niet aan een andere.

Is het correct dat een heel klein beetje van een allergeen eigenlijk geen kwaad kan?

Neen, behalve voor sulfiet wordt er in de wetgeving voor geen enkele allergenencomponent een niveau vastgelegd waarvoor er geen gevaar zou zijn. Van zodra er een allergeen aanwezig is, kan dit een gevaar betekenen en moeten de regels met betrekking tot de allergeneninformatie worden gevolgd.

Voor meer informatie: [Regels en raadgevingen voor de vermelding van stoffen of producten die allergie veroorzaken in voorverpakte voedingsmiddelen](#)

Niet-voorverpakte levensmiddelen:

Hoe moet de allergeneninformatie naar de consument gebeuren bij niet-voorverpakte levensmiddelen?

De wettelijke bepalingen hierrond staan beschreven in het KB van 17/7/2014 en worden nog verder toegelicht in de omzendbrief <https://www.favv-afsca.be/professionelen/levensmiddelen/omzendbrieven/default.asp#A1249145>

Zowel schriftelijke als mondelinge overdracht van allergeneninformatie naar de eindconsument zijn mogelijk als aan een aantal voorwaarden voldaan is.

Wie is onderworpen aan de verplichte allergeneninformatie bij niet-voorverpakte levensmiddelen?

Iedere operator die onverpakte levensmiddelen aanbiedt aan de eindconsument, zoals onverpakte levensmiddelen die rechtstreeks aan de eindconsument worden aangeboden in een supermarkt, slagerij, bakkerij, kruidenierszaak, traiteur, restaurant, kinderdagverblijf, grootkeuken, etc.

Hoe kan de schriftelijke overdracht van de allergeneninformatie gebeuren bij niet-voorverpakte levensmiddelen?

Er zijn verschillende opties:

- Men kan bijv. bij de slager op het bordje met de benaming en de prijs de allergenen vermelden. Men kan ook bijv. een boek of een tablet, etc. waarop per product de allergeneninformatie kan teruggevonden worden, ter beschikking stellen van de consument in de slagerij;
- Bij een restaurant kan men, in het geval van bereidingen met een vaste receptuur, op de menukaart de allergenen mee vermelden. Bij dagschotels, die vermeld staan op een bord, kan de allergeneninformatie onder de benaming van het gerecht vermeld staan;
- Bij buffetten kan men bijv. per schotel, de allergeneninformatie op het kaartje met de naam van het gerecht opnemen;
- Bij de levering van maaltijden, geleverd door een grootkeuken aan een school, kan de allergeneninformatie mee worden opgenomen op het menu of zou men bijv. ook kunnen werken met standaardformulieren waarbij de als ingrediënt aanwezige allergenen worden aangekruist,
- Bij ijsjeskramen kan men bijv. bij de afzonderlijke bakken, de allergenen bij de benaming vermelden en daarbij bijv. ook een duidelijke vermelding “al ons ijs bevat melk, al onze hoorntjes bevatten tarwe”, etc.

In elk geval, indien de vermelding van de allergenen niet rechtstreeks zichtbaar is voor de consument, dan moet er een duidelijk zichtbare en leesbare vermelding zijn van de plaats waar de allergeneninformatie wordt vermeld. In dit geval is een vermelding waarin de consument wordt gewaarschuwd dat de samenstelling van de producten kan veranderen, ook verplicht.

Bijv. als in een supermarkt op verschillende plaatsen onverpakte levensmiddelen worden verkocht dan moeten deze vermeldingen op al deze plaatsen voorkomen.

Als een slager kiest voor een mondelinge overdracht van de allergeneninformatie, hoe zou hij dat best kunnen aanpakken?

Als de overdracht naar de eindconsument mondeling gebeurt, moet er aan 5 voorwaarden worden voldaan:

- ✓ Als de consument er om vraagt, moet hij zonder uitstel op de plaats waar het levensmiddel te koop wordt aangeboden en voordat de verkoop gesloten wordt de allergeneninformatie kunnen krijgen;
- ✓ Er moet een schriftelijk procedure zijn die de werkwijze vastlegt om zich ervan te kunnen vergewissen dat de allergeneninformatie correct wordt meegedeeld;
- ✓ Deze procedure moet beschikbaar zijn op de plaats van verkoop en gemakkelijk toegankelijk zijn voor het personeel en voor het FAVV;
- ✓ Het betrokken personeel moet voldoende opgeleid zijn over de allergenenproblematiek en de procedure;
- ✓ Voor het verstrekken van deze informatie mag geen enkele kost worden aangerekend.

Bovendien, moet er op de plaats waar de levensmiddelen worden aangeboden een duidelijk zichtbare en leesbare vermelding zijn die de consument informeert dat hij/zij zich voor de allergeneninformatie kan wenden tot het personeel.

Daarnaast is een vermelding waarin de consument wordt gewaarschuwd dat de samenstelling van de producten kan veranderen, verplicht.

Wat moet er in die procedure bij mondelinge overdracht van de allergeneninformatie staan?

Bij het uitwerken van de procedure zijn onder meer de volgende aspecten van belang:

- Waar vind ik de allergeneninformatie van mijn grondstoffen?
- Waar vind ik informatie over de allergenen die ik zelf heb gebruikt?
- Hoe zorg ik ervoor dat de allergeneninformatie die ik geef steeds actueel is?
- Wie heeft de verantwoordelijkheid voor het beheer van allergeneninformatie?
- Wat gebeurt er als de verantwoordelijke niet aanwezig of niet beschikbaar is?
- Wat gebeurt er als door omstandigheden onverwachts wordt afgeweken van de gebruikelijke receptuur?
- Hoe gebeurt de informatieoverdracht van de verantwoordelijke naar de eindconsument?
- Is die overdracht steeds gewaarborgd bijv. ook bij piekmomenten of tijdelijk personeel?

Er werd een invulformulier uitgewerkt op basis waarvan een antwoord kan gegeven worden op bovenvermelde vragen en dat kan dienen om de gebruikte werkwijze vast te leggen.

Dit formulier kan eventueel worden aangepast aan de specifieke situatie van het bedrijf.

In Vulformulier bij een mondelinge overdracht van allergeneninformatie voor niet-voorverpakte levensmiddelen

1. Informatie beheren

a. Informatie van grondstoffen

Voor alle grondstoffen van de niet-voorverpakte levensmiddelen dient u de allergeneninformatie terug te kunnen vinden. Dit kan u doen vertrekkende van de informatie die vermeld staat op de etiketten of op begeleidende documenten. Let erop dit ook te verifiëren bij aankoop van nieuwe producten of bij nieuwe leveranciers.

Wie is hiervoor verantwoordelijk?

.....
.....

Hoe en waar kan de informatie worden teruggevonden afkomstig van de grondstoffen?

.....
.....

b. Informatie voor zelfgemaakte producten

Zorg ervoor dat voor zelfgemaakte producten de allergeneninformatie kan teruggevonden worden. Dit kan gebeuren bijv. aan de hand van productfiches of recepturen. Als er niet gewerkt wordt met productfiches of recepturen, moet de informatie op een andere manier worden beheerd.

Wie is hiervoor verantwoordelijk?

.....
.....

Hoe en waar kan de allergeneninformatie voor zelfgemaakte producten worden teruggevonden?

.....
.....

c. Informatie actualiseren

Zorg ervoor dat de informatie steeds actueel is. Verifieer dit regelmatig.

Wie is hiervoor verantwoordelijk?

.....
.....

Met welke frequentie wordt dit geverifieerd/geactualiseerd?

.....
.....

2. Informatie meedelen

Zorg er steeds voor dat de correcte informatie onmiddellijk ter plaatse kan meegedeeld worden als de consument er om vraagt.

- ✓ Is de informatie centraal beschikbaar en kunnen alle werknemers deze raadplegen en meedelen aan de consument? Ja/nee (schrappen wat niet past)
- ✓ Is er één/een beperkt aantal verantwoordelijke(n) om de informatie over te brengen naar de consument? Ja/nee (schrappen wat niet past)

Indien ja:

- ✓ Wie is hiervoor verantwoordelijk?
.....
.....
- ✓ Wat gebeurt er als de verantwoordelijke niet aanwezig of beschikbaar is?
.....
.....
- ✓ Op welke manier wordt de informatie overgedragen (bijv. rechtstreeks van de verantwoordelijke naar de consument of via de werknemer)?
.....
.....

Wat zijn de criteria m.b.t. de opleiding van het personeel over de allergenenproblematiek en de procedure?

Daarvoor is er in de regelgeving niets vastgelegd. Alle betrokken personeelsleden moeten wel een minimale kennis hebben over welke ingrediënten als allergenen beschouwd worden, dat er voorzichtig mee moet omgesprongen worden (vb. kruiscontaminatie vermijden), dat dit zeer ernstige gevolgen kan hebben, etc.

Als een restaurant of school systematisch vraagt naar de allergenen en hierdoor aangepaste maaltijden kan aanbieden, moet de allergeneninformatie dan nog steeds beschikbaar zijn?

Ja, de bepalingen van art. 2 en 3 van het KB van 17/7/2014 zijn steeds van toepassing. Enkel de vermeldingen vastgelegd in art. 5.1 moeten niet meer aangebracht worden, met name de vermelding waarmee wordt aangegeven waar de allergeneninformatie beschikbaar is en de vermelding die de consumenten waarschuwt dat de samenstelling van producten kan veranderen.

Hoe verloopt de overdracht van de allergeneninformatie als de consument bijvoorbeeld een peuter is of een bewoner met een mentale beperking?

De regelgeving blijft van toepassing, de overdracht van de allergeneninformatie moet mondeling of schriftelijk mogelijk zijn.

Het keukenpersoneel en/of bedienend personeel moet dus op de hoogte zijn van de allergeneninformatie en moet dit, op vraag van de consument, mondeling kunnen geven (respecteren van de voorwaarden voor mondelinge overdracht!) of het kan opgehangen worden. Natuurlijk zal, gezien de doelgroep, in de meeste gevallen, deze informatie niet nuttig zijn. Daarom is het aan te raden, naast wat hier boven reeds vermeld wordt, bijv. in de ruimten waar de ouders hun kinderen afzetten, een menu op te hangen met daarbij de allergeneninformatie of bijv. een bord met waar en hoe die allergeneninformatie kan gevonden worden, etc.

Hoe moet kruiscontaminatie door allergenen bij niet-voorverpakte levensmiddelen worden aangepakt?

Op dezelfde wijze als bij voorverpakte levensmiddelen. Dus alles in het werk stellen om contaminatie te vermijden. Als er toch nog, op basis van een risicoanalyse, besloten wordt dat er een reëel risico bestaat, kan er gewaarschuwd worden met een vermelding als “in ons atelier wordt ook gewerkt met hazelnoten”, etc.

Men kan niet, zonder meer, uit voorzorg waarschuwen voor de mogelijke aanwezigheid van de 14 groepen allergenen. Dit moet kunnen gestaafd worden aan de hand van een risicoanalyse.

Natuurlijk vervangt dit nooit de vermelding van de allergenen die gebruikt zijn als ingrediënt.

Hoe verloopt de overdracht van de allergeneninformatie als je bijv. telefonisch een pizza besteld?

Men moet aan de persoon die de bestellingen telefonisch aanneemt, kunnen vragen wat er aan allergenen in een bepaald gerecht zit en daarop een antwoord krijgen alvorens een keuze te maken.

Moet bij mondelinge overdracht de allergeneninformatie steeds worden gegeven?

Neen, enkel als de consument er om vraagt moet men correct en snel kunnen antwoorden.