

De wettelijke allergenen



Gluten



Aardnoten



Noten



Vis



Weekdieren



Schaaldieren



Melk



Ei



Selder



Soja



Sulfiet



Mosterd



Sesamzaad



Lupinezaad

Wat zijn voedselallergenen?

Allergenen zijn eiwitten die een allergische reactie kunnen opwekken. De wettelijke allergenen zijn hittestabiele, water oplosbare glycoproteïnes. Mensen met een voedselallergie reageren overgevoelig na het eten van allergenen waar ze gevoelig voor zijn. Doordat het immuunsysteem een afwijking

heeft, kan een kleine hoeveelheid van één allergeen al fataal zijn. Afhankelijk van het type allergie, kan 0,1 tot 1 mg van de stof al schadelijk zijn. Symptomen zijn: een droge of jeukende mond, gezwollen oogleden, uitslag, buikpijn, diarree, overgeven, vochtophoping, eczeem,... Ook een bloeddrukdaling met een anafylactische shock met mogelijk de dood tot gevolg kan gebeuren. Er zijn ook steeds meer mensen die

aan intolerantie lijden: een tekort aan een bepaald enzym dat zorgt voor intolerantie, wat minder ernstig is dan een voedselallergie. Wie bijvoorbeeld geen gluten of lactose verdraagt, krijgt spijsverteringsproblemen. Maar hierover gaat het niet.

Naar schatting heeft 2 tot 7 % van de Europeanen last van voedselallergie, een verdubbeling in ver-

gelijking met tien jaar geleden. In België zou het aantal volwassenen 2 à 3 procent van de bevolking bedragen, maar bij kinderen is het naar 10 à 15 procent gestegen. (Het aantal opnamen voor anafylactische shocks zou de laatste tien jaar zelfs 10 maal groter geworden zijn. Waarom is niet duidelijk.)

Het waarom van die opmars van

voedselallergie in Europa is nog niet geheel duidelijk voor de wetenschap. Allicht zullen onze leefgewoontes hierbij een grote rol spelen, zoals meer hygiëne waardoor er weerstand verloren gaat, antibioticagebruik, andere voedingsgewoontes, milieuvervuiling,...

Voor mensen met een voedselallergie is er zo goed als geen behandeling. Daarom is het zeer belangrijk dat de consument goed geïnformeerd is over wat men eet én welke allergenen er in die voeding zit. Vandaar die Europese wetgeving over etikettering van allergenen stoffen.

De 14 wettelijke allergenen:

Gluten bevattende granen (zoals tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en khorasantarwe of kamut), aardnoten (pinda), noten (zoals amandelen, hazelnoten, okkernoten, cashewnoten, pistachenoten, ..), melk (inclusief lactose), ei, vis, soja; schaaldieren, weekdieren, selderij, mosterd, sesamzaad, sulfiet, lupine.

Wat moet je doen als visspecialist?

Vooreerst moet je alle informatie over uw producten van je assortiment verzamelen.

Hou systematisch informatie bij over de ingrediënten in de producten die u zelf bereidt of die u verkoopt. Actualiseer, als het recept wijzigt. Bijvoorbeeld als je eenzelfde soort saus bestelt bij een andere leverancier. Vraag naar de specificaties van het geleverde product bij de leverancier.

Maak hiervan een overzicht van uw producten en de ingrediënten en allergenen en stel deze permanent ter beschikking aan de consument als je verkiest om deze schriftelijk te informeren. Bij mondelinge informatie moet dit productoverzicht gebruikt worden om de vraag van de consument te kunnen beantwoorden en staven. Dit overzicht

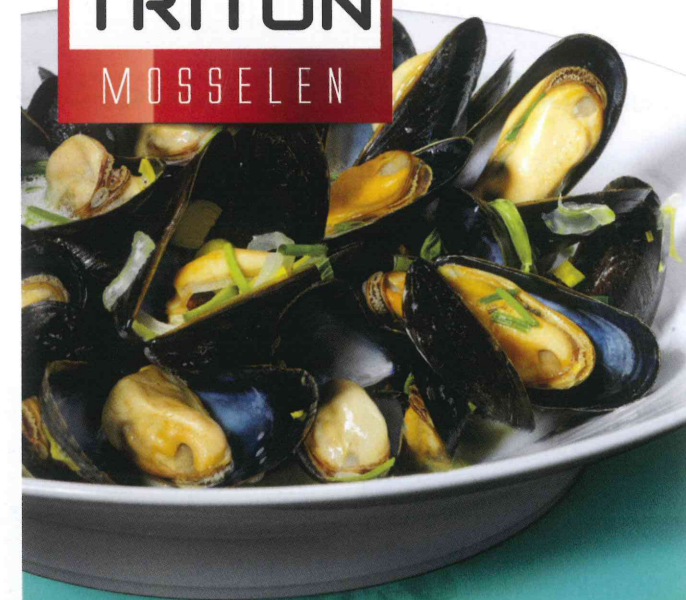
van het productassortiment moet intern beschikbaar zijn en kan bij controle door het FAVV (Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen) naar gevraagd worden en eventueel gesanctioneerd worden als je deze aan hen niet kan voorleggen.

Belangrijk is dat je personeel goed op de hoogte is van de productsamenstelling en dat die altijd voor hen schriftelijk ter beschikking staat. Hun sensibiliseren voor het probleem en een gepaste opleiding geven is echt noodzakelijk. Is dit niet haalbaar bij bijvoorbeeld interim werkers, dan moeten deze weten naar wie ze de vragende consument kunnen doorsturen naar iemand van het team die deze kennis wel heeft.

Ook al verkies je als visspecialist in jouw verkooppunt de allergeneninformatie mondeling door te geven aan de consument, toch moet er in jouw verkooppunt een affiche hangen waarop drie zaken staan:

- Waartoe, tot welk toestel of tot wie de klant zich kan wenden voor allergenenvermelding;
- Een waarschuwing dat de samenstelling kan veranderen;
- De website van de FOD Volksgezondheid waarop er bijkomende informatie over allergieën en voedselintolerantie staat.

Je kan het natuurlijk heel eenvoudig houden en een affiche zichtbaar ophangen met de vermelding: "Het is niet uitgesloten dat onze producten allergenen bevatten". Maar hierbij zorg je ervoor dat een groter wordende groep consumenten jouw winkel of kraam links laten liggen omdat zij geen enkel risico willen lopen op veel ongemak en zelfs een anafylactische shock. En dat is toch ook weer niet de bedoeling.



Zin in echte

Het team van Triton zorgt iedere dag

voor superverse mosselen.

Zeeuwse

Zij voelen zich verantwoordelijk voor

de kwaliteit en de service.

mosselen?

Sedert vele jaren worden de beste

mosselen geselecteerd door vakmensen.

Vraag

Ze worden gekoeld en getransporteerd,

verpakt in alle soorten verpakkingen.

naar Triton.

Wij staan garant voor ons product.

Triton Mosselhandel

Triton B.V.
Korringaweg 31 • 4401 NT Yerseke
Postbus 58 • 4400 AB Yerseke
Tel. 0113 572169 • Fax 0113 573130
www.tritonmosselen.nl

