

Workshop allergenen AOAC

Marjan van Ravenhorst

19 april 2012

ALLERGENEN
consultancy
opleiding · advies · sneltesten · hygiëne

Voedselovergevoeligheid



- 2 tot 7% van bevolking
- Milde tot zeer ernstige reacties
- Voedselallergie
 - Afweersysteem betrokken
 - Allergische reacties treden snel op
 - Kan fataal zijn (anafylaxie)
- Intolerantie
 - Vaak een hogere drempelwaarde
 - Meestal mildere reacties
- Coeliakie
 - Gluten'overgevoeligheid'

ALLERGENEN
consultancy
opleiding · advies · sneltesten · hygiëne

Voedselallergie



Foto: Anaphylaxis Campaign



ALLERGENEN
consultancy
opleiding · advies · sneltesten · hygiëne

Voedselallergie



De Telegraaf

BINNENLAND

Nieuws | Price | Teleport | Financieel | OverGeld | MijnBedrijf | Vrouw | Reizen | Auto

Binnenland | Buitenland | Weer | Dagboek van Onze Heiden | Video | Horoscoop | Sneeuwen

SNELNIEUWS

Dinsdag 10 augustus

wo 04 aug 2010, 10:44 | 92 reacties | lees voor

Duitse overlijdt na nuttigen satékrokot

Binnen- en Buitenland

15:21 Omstreden cartoon op boek...

15:14 Lokauto nekt autostraker

15:05 'Geen nieuw onderzoek

15:01 Burgemeester Mulder start op

14:59 Man opgepakt voor brandjes Drachten

14:58 Zaak Mity opgesluisd voor de

14:48 Brand in concentratiekamp

14:45 Marokko sluit

door onze redactie internet
MEDEDELING: Een 25-jarige Duitse vrouw is dinsdag overleden nadat ze een satékrokot in een snackbar in Medemblik had genuttigd. Volgens de politie had de vrouw last van een pinda-allergie, die haar noodlotig werd na het eten van de satékrokot. De vrouw is in een ziekenhuis overleden.

Op de site van webregio werd hier gisteren reeds melding gemaakt van het feit dat een vrouw onwel was geworden in een snackbar in Medemblik. Webregio meldde vanmorgen het overlijden van de Duitse.



ALLERGENEN
consultancy
oplossing advies ondersteuning training

Voedselallergie



BELANGRIJKE PRODUCTINFORMATIE

Mora Kalfs kroketten

In verpakkingen **Mora Kalfs krokot voor Fijnproevers** 4*75 gram, met **productiecode L1171T** en **productietijdstip tussen 9.35 en 21.40 uur**, kunnen mogelijk **Mora Kip Saté kroketten** zitten. Deze kroketten zijn **niet geschikt** voor mensen met een **allergie voor pinda's**. Voor mensen die geen allergie voor pinda's hebben, zijn deze kroketten volledig veilig om te consumeren. Deze producten zijn vanaf 14 juli in het supermarktschap gekomen. De Kip Saté krokot is herkenbaar aan de geeloranje korst terwijl de Kalfs krokot een rode korst heeft.

Mora stelt hoge kwaliteits- en veiligheidsniveaus aan haar producten. Wanneer u een Mora Kalfs krokot verpakking met **productiecode L1171T** en **productietijdstip tussen 9.35 en 21.40 uur** hebt gekocht, bieden wij u uitsluitend de mogelijkheid het aankoopbedrag terug te krijgen. De productcode staat vermeld op de zijkant van de doos. U kunt de betreffende lege verpakking samen met uw gegevens en rekeningnummer sturen naar onderstaand adres. Het aankoopbedrag zal op uw rekening teruggestort worden.

Het betreft het product:

EAN	Product	Lotcode	THT
8710861992872	Mora Kalfs krokot voor Fijnproevers	L1171T	06-2012

Wij bieden onze verontschuldigingen aan voor het ongemak en danken u bij voorbaat voor uw medewerking.

Voor nadere informatie kunt u bellen naar **0800-2356672 / 0800-BELMORA**

Mora Consumentenservice, Antwoonnummer 65013, 5000 YH Tilburg

ALLERGENEN
consultancy
oplossing advies ondersteuning training

Etiketgeving



Overzicht wetgeving allergenen:

- Etikettering levensmiddelen 2000/13/EG is basis
- Richtlijn 2003/89/EG: etikettering 12 allergenen
- Richtlijn 2005/26/EG: tijdelijke uitzonderingen
- Richtlijn 2005/63/EG: rectificatie
- Richtlijn 2006/142/EG: 2 allergenen toegevoegd
- **Richtlijn 2007/68/EG: definitieve uitzonderingen**
- Verordening EG 2009/415: verlenging klaringsmiddelen van ei en melk in wijn
- Verordening EG 2010/1266: idem
- **Verordening EG 1169/2011: Voedselinformatie**

ALLERGENEN
consultancy
oplossing advies ondersteuning training

Voedselallergie



EU-allergenen (2007/68/EG) + derivaten:

- | | |
|-----------------------------|-----------------|
| 1. Glutenbevattende granen | 8. Noten |
| 2. Schaaldieren | 9. Selderij |
| 3. Ei | 10. Mosterd |
| 4. Vis | 11. Sesam |
| 5. Pinda | 12. Sulfiet |
| 6. Soja | 13. Lupine |
| 7. Melk (inclusief lactose) | 14. Weekdieren |

ALLERGENEN
consultancy
voeding - advies - analyses - training

Etikettering



Huidige wettelijke allergenen etikettering:

- Alleen voorverpakte levensmiddelen
- Etiketter alle *toegevoegde* allergenen
- Uitzonderingsregels ingrediënten gelden niet (bijv. technische hulpstoffen)
- Alle afgeleide producten van 14 stoffen
 - bijv. pinda-olie, caseïnaat
 - enkele uitzonderingen (2007/68/EG)
- Geen drempelwaarde (uitzondering sulfiet)
- Etikettering *in* ingrediëntendeclaratie

ALLERGENEN
consultancy
voeding - advies - analyses - training

Etikettering



Ingrediënten: tarwebloem, suiker, roomboter 21%, amandelschaafsel 8%, roompoeder (verdikkingsmiddel (E263 E341 E450a), stabilisator (E160a)), rijsmiddel (E500), zout, eiwit, citroensmaakmiddel: E202, citroensmaakstof.

Voedingswaarde per 100 gram: Energie 1881,2 KJ 480,2 KCAL, eiwit 6,2g, koolhydraten 56,8g, vet 21,9g.

Dit product bevat melk, lactose en sulfiet.

ALLERGENEN
consultancy
voeding - advies - analyses - training

Etikettering



Sprits met melkchocolade

Ingrediënten: tarwebloem, plantaardige vetten, melkchocolade 19% (suiker, cacaoboter, volle melkpoeder, cacaomassa, weipoeder, emulgatoren: soja lechithine – E476, aroma), suiker, tarwezetmeel, zout, rijsmiddel: E503, aroma, eipoeder.
Droog bewaren. Max.25°C.
Kan sporen bevatten van tarwe, ei, soja, melkproducten.

ALLERGENEN
consultancy
spinning advies - analyses - training

Etikettering



Ontbijtkoek

ingredienten:

roggebloem, vulkaan(rijsmiddel, E500, E503 zetmeel van aardappel)
karam (rijsmiddel E450), koekkruiden, koekzoet, water

€ 2.10

ALLERGENEN
consultancy
spinning advies - analyses - training

Etikettering



Palingworst

Vleeswaar: Varkensvlees 94%, water, tarwezetmeel, kruiden en specerijen, zout, voedingsvezel, suiker, rookaroma, stabilisator E450/E451, gefermenteerde rijst, conserveermiddelen E250. Bevat: gluten, mosterd, soja, melkbestanddelen, selderij.

Koel bewaren bij max. 7°C

Verpakt onder beschermende atmosfeer



ALLERGENEN
consultancy
spinning advies - analyses - training

Etikettering



Niet-wettelijk verplicht:

- Aanwezige allergenen door kruisbesmetting
- Samenvatting van allergenen
- Verpakte en onverpakte producten

ALLERGENEN
consultancy
oplossing advies evaluatie registratie

Etikettering



Glutenvrij:

- Etikettering allergenen (2000/13/EG, 2007/68/EG) gaat over ingredientendeclaratie
- Verordening EG 2009/41 gaat over claim/productkenmerk

ALLERGENEN
consultancy
oplossing advies evaluatie registratie

Etikettering



Verordening EG 2009/41:

- Geldt niet voor (opvolg)zuigelingenvoeding
- Dieetvoeding:
 - 20 mg/kg: 'glutenvrij'
 - 100 mg/kg: 'met zeer laag glutengehalte'
- Gewone levensmiddelen
 - 20 mg/kg: 'glutenvrij'
 - 'met zeer laag glutengehalte' niet toegestaan
- Normen voor het product zoals het aan de eindconsument wordt verkocht
(dus niet na bereiding, zoals het oplossen van droge soep e.d.)

ALLERGENEN
consultancy
oplossing advies evaluatie registratie

Nieuwe Verordening



Voedselinformatieverstrekking consumenten:

- Verordening (EG) Nr. 1169/2011 van 25/10/2011
- Datum inwerkingtreding: 13 december 2014
- <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:NL:PDF>
- Bijzonderheden (m.b.t. allergenen):
 - Lijst 14 allergenen verandert niet
 - Noten zijn weer noten (ipv schaalvruchten)
 - Norm sulfiet verduidelijkt (totaal sulfiet als SO₂)
 - Plantaardige olie/ vet verduidelijken
 - Allergene ingrediënten moeten afwijken in ingrediëntendeclaratie opgenomen worden

ALLERGENEN
consultancy
oplossing advies analyse training

Nieuwe Verordening



ALLERGENEN
consultancy
oplossing advies analyse training

Nieuwe Verordening



Vervolg:

- Herhaling allergene herkomst verplicht
- Verplichte allergeneninfo voor onverpakte producten
- Gevolg: productinformatie foodservice & training!
- Kruisbesmetting: uitvoeringshandelingen
- Vrijwillige info (samenvattende/ waarschuwingsbox): niet misleidend of verwarrend
- Webshops: (allergenen)info tonen voor bestelknop

ALLERGENEN
consultancy
oplossing advies analyse training

Nieuwe Verordening



Richtlijn 2000/13/EG:

Ingrediënten: Aardappelvlokken, melkpoeder, plantaardig vet, eigeelpoeder, weipoeder, zout, specerijen, emulgator E471, smaakversterker E621, stabilisator E450, antioxidant E223
Bevat: melk, ei en sulfiet

Verordening (EG) Nr. 1169/2011:

Ingrediënten: Aardappelvlokken, **melkpoeder**, plantaardig vet (kokos), **eigeelpoeder**, **weipoeder (van melk)**, zout, specerijen, emulgator E471, smaakversterker E621, stabilisator E450, **antioxidant E223 (sulfiet)**

ALLERGENEN
consultancy
spinning - gelatin - suikers - legumine

Etikettering



Kruisbesmetting:

- Waarschuwing zinvol voor consument?
- Geloofwaardigheid bij lange waarschuwing
- Alleen bij reëel risico etiketteren
- Drempelwaarden kunnen nuttig zijn bij risico-afweging mits GOED toegepast

Ingrediënten: Uipoeder, preipoeder, knoflookpoeder, zout, melkpoeder, suiker, gedroogde paprika, plantaardige olie, dextrose (van aardappel), aroma's [kaas (bevat ei, melk, soja, tarwe)], kruiden 2,8% (selderij, basilicum), smaakversterker (mononatriumglutamaat).
Let op: Gemaakt in een bedrijf waar ook lupine, vis, schaal- en schelpdieren, mosselen, mosterd en sulfiet worden verwerkt.

ALLERGENEN
consultancy
spinning - gelatin - suikers - legumine

Etikettering



Allergy Advice: Zero Zebra products are made and tested to the highest allergen-free standards.
UK This product is made in a factory that handles nut and dairy products.
NL/BE Gemaakt in een fabriek waar noten en melkproducten worden verwerkt.
DE Dieses Produkt wird in einer Fabrik hergestellt, in der auch Nüsse und Milchprodukte gefertigt werden.
FR/BE Ce produit est fabriqué dans une unité de production qui utilise également des noix et des produits laitiers.

ALLERGENEN
consultancy
spinning - gelatin - suikers - legumine

Etikettering



ALLERGENEN
consultancy
oplossing advies analyse toelichting

Allergenenbeheer

Basisprincipes allergenenbeheer:

- Grondstofinformatie
- Juiste receptuur
- Correcte verpakking
- Voorkom verwisseling
- Voorkom kruisbesmetting

ALLERGENEN
consultancy
oplossing advies analyse toelichting

Allergenenbeheer

Waarschuwing voor mensen met een overgevoeligheid voor tarwe en gluten

Product:

PLUS Appétit Slagroomijs Strawberry Cheesecake

PLUS waarschuwt mensen met een overgevoeligheid voor tarwe en/of gluten dat het product 'PLUS Appétit Slagroomijs Strawberry Cheesecake' tarwe en gluten bevat. Consumptie van het product kan uitsluitend schadelijk voor de gezondheid zijn voor klanten met een gluten intolerantie of tarwe-allergie. Deze klanten wordt dringend verzocht het product niet te consumeren. Andere klanten kunnen het product wel gewoon consumeren.

PLUS heeft besloten om met onmiddellijke ingang dit product uit de winkels te halen. Reden voor deze maatregel is dat de etikettering van de allergie-informatie op het betreffende product onjuist is. Op de achterzijde van de verpakking van 'PLUS Appétit Slagroomijs Strawberry Cheesecake' staat ten onrechte een glutenvrij-icoon.

De PLUS Appétit Slagroomijs varianten 'Belgian Chocolate' en 'Butterscotch Pecan' zijn wel glutenvrij.

Klanten die het product terugbrengen naar de winkel, ontvangen het aankoopbedrag retour. Voor nadere richtlijnen kunt u tijdens kantooruren (en op zaterdag 15 maart) contact opnemen met de gratis consumentenservice van PLUS (0800-2234443).

PLUS biedt haar verontschuldigingen aan voor dit ongemak.

ALLERGENEN
consultancy
oplossing advies analyse toelichting

Allergenenbeheer



Waarschuwing Deen Kip Cordon Bleu

DEEN Supermarkten heeft besloten om met onmiddellijke ingang **DEEN Kip Cordon Bleu 2 stuks** met houdbaarheidsdatum 01-12-2011 terug te halen. Door een verpakkingsfout kan er mogelijk een met pinda'saus gevulde schnitzel in de verpakking zitten waardoor dit een gevaar oplevert voor consumenten met een pinda en/of notenallergie.

Consumenten met een dergelijke voedselallergie worden dringend verzocht het product niet te consumeren. Deze maatregel geldt alleen voor bovengenoemd product. Indien u niet allergisch bent voor pinda's/noten loopt u geen risico.

Klanten kunnen het product terugbrengen naar de winkel, u ontvangt dan het aankoopbedrag retour.

Voor nadere inlichtingen kunnen consumenten contact opnemen met de klantenservice van DEEN Supermarkten (0229 - 252100).

DEEN Supermarkten biedt haar verontschuldigingen aan voor dit ongemak.

De in dit bericht opgenomen informatie is gebaseerd op de melding van het betrokken bedrijf. Voor meer informatie verzoekt de NVWA u contact op te nemen met genoemd bedrijf.

ALLERGENEN
consultancy
spinning · advies · analyses · training

Allergenenbeheer



ALLERGENEN
consultancy
spinning · advies · analyses · training