

VOOR ONZE GASTEN MET EEN VOEDSELALLERGIE



Graag zijn wij ook onze gasten met een voedselallergie van dienst. Bij onze producten worden iconen weergegeven. Elk symbool staat voor een allergeen – een ingrediënt dat bij daarvoor gevoelige mensen een allergische reactie kan veroorzaken.

Wanneer een icoon wordt weergegeven is dit ingrediënt in het product gebruikt. Zo kunt u zelf de keuze maken of een product geschikt voor u is.

Let op: deze iconen geven geen informatie over mogelijke kruisbesmetting welke bij de bereiding kan optreden. Vraag onze medewerkers gerust om advies.



GLUTEN BEVATTENDE GRANEN

Gluten komt voor in **tarwe, rogge, gerst, spelt** en **khorsantarwe (kamut)**. **Haver** is in principe glutenvrij maar meestal verontreinigd met tarwe waardoor het toch gluten bevat. Gluten zijn bepaalde eiwitten uit deze graansoorten.



NOTEN

Wettelijk moet de aanwezigheid van acht noten aangegeven worden, dit zijn: **amandel, cashew, hazelnoot, macadamia, paranoot, pecan, pistache** en **walnoot**. Pijnboomspitten, nootmuskaat of kokos vallen niet onder noten.



SCHAALDIEREN

Schaaldieren hebben een gesegmenteerd lichaam met een harde schaal of schil. Het gaat om **garnalen, krabben en kreeften**.



SELDERIJ

Alle onderdelen van de selderijplant zoals **bleekselderij** (stengels), **knolselderij** (knol), **bladselderij** en **selderijzaad**. Selderij wordt ook wel **selder** genoemd.



EIEREN

Alle soorten eieren, waaronder kippenei maar ook ganzen- en kwarteleieren. Een ei bestaat uit eigeel – de dooier- en eiwit. Beide kunnen allergische reacties geven.



MOSTERD

Alle soorten **mosterd**, zowel als zaad als verwerkt tot pasta. De mosterdplant kan ook geconsumeerd worden als kiemplantje (cress) of sla.



VIS

Alle soorten **vis** en alle producten waarin vis is verwerkt zoals Worcestersaus.



SESAMZAAD

Sesamzaad of olie. **Sesam** wordt ook verwerkt in producten als tahin(i) en hummus.



PINDA

Pinda's zijn ondergronds groeiende peulvruchten, ook wel aard- of apenoot genoemd. Maar **pinda** is dus geen noot.



SULFIET

Sulfiet komt van nature voor in bepaalde producten maar het is ook een levensmiddelenadditief (E220-E228). Wanneer **toegevoegd** in concentraties van 10 mg per kilo of meer wordt **sulfiet** of **zwaveldioxide** aangegeven.



SOJA

De **sojaboon** is een peulvrucht welke verwerkt wordt tot bloem, olie, lecithine, sojasauzen (ketjap) of vleesvervangers.



LUPINE

Lupine is een peulvrucht waarvan het meel vaak in brood- en banketproducten en vleesvervangers wordt gebruikt.



MELK (INCLUSIEF LACTOSE)

Alle soorten dierlijke melk, waaronder koemelk maar ook geiten- of schapenmelk. Boter, kaas, vla, kwark, room, yoghurt, wei (poeder) en caseïne zijn gemaakt van **melk**. Alle melksoorten bevatten ook lactose.



WEEKDIEREN

Deze groep omvat **schelpdieren** zoals mosselen, oesters maar ook **inktvissen** en **slakken** (wulken, alikruiken).

VOOR DE ONDERNEMER

De iconen zijn bedoeld om te communiceren over de *aanwezigheid* van allergenen in producten. Elk icoon staat voor één van de wettelijk verplicht te vermelden allergenen. Een allergeen is een ingrediënt dat bij daarvoor gevoelige mensen een allergische reactie kan veroorzaken. Europese wetgeving (Verordening Nr. (EG) 1169/2011) stelt het verplicht om allergeneninformatie te geven over voedingsmiddelen. Andere informatie zoals een volledige ingrediëntenopsomming en vaak ook voedingswaarde is niet verplicht. Ook het vermelden van kruisbesmetting, als allergenen per ongeluk in een product terecht komen bijvoorbeeld door gebruik van dezelfde gereedschappen, is niet wettelijk verplicht. Meer informatie over de wetgeving:

www.allergenenconsultancy.nl/horeca-allergenenwet

Bij voorverpakte producten wordt elk allergeen duidelijk vermeld in de ingrediëntendeclaratie op het etiket. Voor alle andere producten kunnen iconen gebruikt worden om duidelijk te maken welke allergene ingrediënten gebruikt zijn bij de bereiding van het product.

Van elk gerecht of product moet nagegaan worden of het één van de veertien allergene stoffen (zie voorzijde) bevat. Hierbij gaat het om de aanwezigheid in elke vorm -herkenbaar of als 'verstopt' ingrediënt als onderdeel van een ander product- én in elke concentratie. Ook al wordt slechts heel weinig van een allergeen ingrediënt gebruikt, dan moet het allergeen nog steeds vermeld worden. Dat geldt ook voor producten die verhit of gefilterd worden. Dit zorgt namelijk niet voor (een volledige) vernietiging of verwijdering van de allergenen.

VOORBEELD GEBRUIK ICONEN

Bij de bereiding van pistache ijs worden de volgende ingrediënten gebruikt: gepelde pistachenoten, melk, eidooier en suiker. Hierbij worden drie allergene ingrediënten gebruikt: pistache, melk en ei. Bij dit product worden drie iconen getoond als allergenensamenvatting:



STAPPENPLAN

Allergenen Consultancy heeft een stappenplan ontwikkeld om te voldoen aan de wetgeving. Om niet alleen informatie te geven maar de voedselallergische consument gastvrij te ontvangen én een veilig product te bieden, raden wij stap 5 en 6 ook aan:

1. Grondstofinformatie

Wat zit in de ingrediënten? Kijk op de verpakking, raadpleeg de leverancier of databanken op internet. Hou deze info up to date.

2. Denk na over recepturen

Leg de (toegestane) ingredienten vast. Maak intern afspraken over het naleven van de receptuur. "Freestyle" bereiden kan ook maar vergt meer administratie om de gebruikte ingrediënten bij te houden en elke bereiding te 'vertalen' naar een allergenensamenvatting.

3. Communiceer

Maak een allergenensamenvatting per product op basis van de grondstoffeninfo. Gebruik bijvoorbeeld softwaretools om informatie over ingredienten en recepten vast te leggen en samen te voegen tot informatie over de aanwezige allergenen. Bedenk hoe je de gast gaat informeren. Bijvoorbeeld via de menukaart, schaduwkaart of bordjes op de toonbank of counter.

4. Voorkom verwisseling

Door simpelweg een verkeerd ingrediënt te gebruiken of het presenteren van een ander product aan de gast, kan de allergeneninformatie afwijken. Denk na over de interne aanduiding van de voorraad en communicatie tussen keuken en bediening. Maak afspraken en zorg dat je een systeem hebt bijvoorbeeld door gebruik van de voorraadstickers van LabelLord en Allergenen Consultancy, bestelbonnen of tafelaanduidingen.

5. Training

Zorg dat personeel basiskennis heeft over voedselallergie. Maak afspraken over de te volgen werkwijze, ook voor tijdelijk personeel. Bepaal of het nodig is om een product te bereiden waarbij ook rekening gehouden is met het vermijden van kruisbesmetting.

6. Voorkom kruisbesmetting

Denk na over het gebruik van apparatuur, de wijze van schoonmaak, persoonlijke hygiëne en de presentatie in een vitrine of buffet. Bereid een product zonodig vanaf het begin en verwijder nooit een allergeen ingrediënt van een al gereed product.

ICONEN

De iconen zijn ontwikkeld door Allergenen Consultancy in samenwerking met Dutch Spices. De HACCP/ allergenen voorraadstickers en vrij-van stickers zijn een gezamenlijk initiatief van LabelLord en Allergenen Consultancy.

De iconen zijn bedoeld voor gebruik in foodservice zoals horeca, ambacht, retail en zorginstellingen. De iconen kunnen gebruikt worden op menu- of schapkaarten, posters, displays, voorraad- of transportverpakkingen.

Online bestellen van de digitale versie van de iconen, transparante of krijtbordstickers, voorraadstickers of de vrij-van stickers: www.allergenenconsultancy.nl/iconen

De HACCP/ allergenenvoorraadstickers en vrij-van stickers zijn ook verkrijgbaar bij de groothandel en alle LabelLord verkooppunten.

Label LORD[®]
Proven systems for food safety

ALLERGENEN
consultancy
opleiding · advies · sneltesten · hygiëne