

Contacten

AFPRAL (Association Française pour la Prévention des Allergies)
<http://www.afpral.asso.fr>

FAVV (Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen)
<http://www.favv.be/home-nl>

CICBAA (Cercle d'Investigations Cliniques et Biologiques en Allergologie Alimentaire)
<http://www.cicbaa.org>

CIRIHA (Centrum voor Informatie en Onderzoek omtrent Voedselintolerantie en Hygiëne)
<http://www.ciriha.org>

EUFC (European Food Information Council)
<http://www.eufic.org>

FEVIA (Federatie Voedingsindustrie)
<http://www.fevia.be>

Kind & Gezin <http://www.kindengezin.be>

NUBEL a.s.b.l. <http://www.nubel.com>

ONE (Office de la Naissance et de l'Enfance)
<http://www.one.be>

Prévention des allergies a.s.b.l.
<http://www.oasis-allergies.org>

UPDLF (Union Professionnelle des Diplômés en Diététique de Langue Française)
<http://www.updlf-asbl.be>

VBVD (Vlaamse Beroepsvereniging van Voedingsdeskundigen en Diëtisten)
<http://www.dietistenvereniging.be>

Realisatie : CIRIHA

(Centrum voor Informatie en Onderzoek omtrent Voedselintolerantie en -Hygiëne)

Tel./Fax : +32 (0)2 526 74 95

<http://www.ciriha.org>

E-mail : gdufourny.ciriha@heldb.be

Coördinatie : Ghislaine Dufourny

Redactie : Caroline Etienne, Charlotte Nicolas

Vertaling : Chris Provoost

Verantwoordelijke uitgever :

© 2012, Haute Ecole Lucia de Brouckère - CIRIHA
Departement Toegepaste Voeding en Diëtetiek
E. Gryzoniaan 1, geb. 4C, gelijkvloers - 1070 Brussel



Centrum voor Informatie en Onderzoek omtrent Voedselintolerantie en -Hygiëne



Met de steun van

**Federale Overheidsdienst
Volksgezondheid,
Veiligheid van de Voedselketen
en Leefmilieu**

*DG Dier, Plant en Voeding - Dienst
Voedingsmiddelen,
Dierenvoeders en andere
Consumptiegoederen*

Eurostation II - 7de verdieping
Victor Hortaplein 40, bus 10
1060 Brussel

Tel.: +32 (0)2 524 73 51/52
Fax: +32 (0)2 524 73 99
E-mail: apf.food@health.fgov.be



Hoe de etiketten van voorverpakte voedingsmiddelen te ontcijferen wanneer men allergisch of intolerant bent ?

2^{de} deel

Aankoopstrategie



De jacht op de te verwijderen substanties wanneer men allergisch of intolerant is

Deze maatregel is op dit ogenblik natuurlijk onmogelijk voor de niet voorverpakte voedingsmiddelen vermits deze geen etiket dragen !

De Europese Unie heeft maatregelen genomen om nauwkeurige informatie te verzekeren over de samenstelling van voorverpakte voedingsmiddelen.



Sommige substanties die reacties kunnen uitlokken bij personen met allergie of intolerantie moeten verplicht geëtiketeerd worden met een duidelijke verwijzing in de lijst van de ingrediënten, wanneer ze gebruikt werden en nog steeds aanwezig zijn in het eindproduct, zelfs in een gemodificeerde vorm !

Er zijn momenteel 14 substanties vermeld :

- Glutenbevatten granen (dat wil zeggen tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of hun hybride stammen) en producten op basis van deze granen
- Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren.
- Eieren en producten op basis van eieren.
- Vis en producten op basis van vis.
- Aardnoten en producten op basis van aardnoten.
- Soja en producten op basis van soja.
- Melk en producten op basis van melk (inbegrip lactose).
- Noten dat wil zeggen amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten, en producten op basis van deze noten.
- Selderij en producten op basis van selderij.
- Mosterd en producten op basis van mosterd.
- Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad.
- Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO₂.
- Lupine en producten op basis van lupine
- Weekdieren en producten op basis van weekdieren.

In geval van allergie voor een substantie die deel uitmaakt van de lijst van 14.

Stappen	→ Vermelding van het allergeen	→ Aankoop
1. Verkoopbenaming	ja	neen
	neen	stap 2
2. Bijzondere vermeldingen die het allergeen uitsluiten (« zonder... », « vrij van... »)	ja	ja
	neen	stap 3
3. Ingrediëntenlijst	ja	neen
	neen	stap 4
4. Aanvullende etikettering*	neen	ja
	ja	vraag advies aan arts/diëtist

* De ingrediëntenlijst is soms gevolgd door een samenvatting van allergenen aanwezig in voedsel, voorafgegaan door de melding « Bevat... », of « Allergenen... ». Ondanks zijn nut, moet men soms preciseringen zoeken in de ingrediëntenlijst. Bv : « Bevat : noten » maar welke ? => « Ingrediënten : ..., hazelnoten,... ».

* De aanvullende etikettering is eveneens een etikettering uit verzorg of preventie die de voedingsindustrie gebruikt om het risico te signaleren op een toevallige aanwezigheid van een substantie die verantwoordelijk is voor allergie of intolerantie : "gemaakt in een bedrijf waar ... verwerkt worden", "mogelijke sporen van...", "kan ... bevatten".

In geval van allergie voor een substantie die geen deel uitmaakt van de lijst van 14

Stappen	→ Vermelding van het allergeen	→ Aankoop
1. Verkoopbenaming	ja	neen
	neen	stap 2
2. Ingrediëntenlijst	ja	neen
	neen	Vraag advies aan arts/diëtist wegens risico op aanwezigheid van de substanties door gebrek aan informatie (toevoegsels, overdracht technische hulpmiddelen draagstof voor toevoegsels...) of wegens onduidelijkheid (gebruik van namen van categorieën).