

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>

EUFIC (European Food Information Council)

<http://www.eufic.org>

FEVIA (Federatie Voedingsindustrie)

<http://www.fevia.be>

Kind & Gezin www.kindengezin.be

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

ONE (L'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. : +32 (0)2 526 74 90 - <http://www.ciriha.org>

E-mail : info@ciriha.org

Coördinatie : Ghislaine Dufourny

Verantwoordelijke uitgever :

© 2014, Haute Ecole Lucia de Brouckère - CIRIHA

Departement Toegepaste Voeding en Diëtetiek

E. Gryzoniaan 1, gebouw 4C, gelijkvloers - 1070 Brussel



Centre d'Information et de Recherche sur
les Intolérances et l'Hygiène Alimentaires



HAUTE ECOLE
Lucia de Brouckère



federale overheidsdienst
VOLKSGEZONDHEID,
VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN
EN LEEFMILIEU

MET DE STEUN VAN

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

DG Dier, Plant en Voeding—Dienst
Voedingsmiddelen, Dierenvoeders en
andere Consumptiegoederen

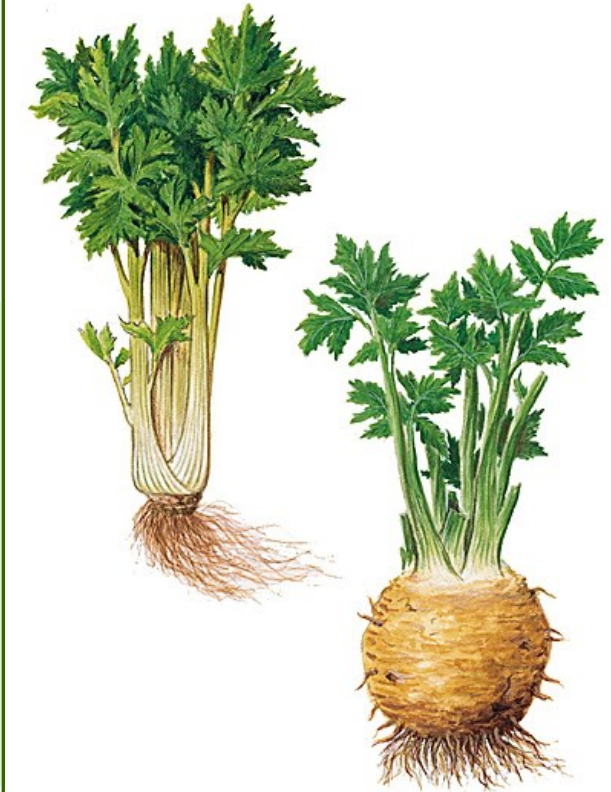
Eurostation II—7de verdieping
Victor Horta plein 40, bus 10
1060 Brussel

Telefoon : +32 (0)2 524 73 51/52

Fax : +32 (0)2 524 73 99

E-mail : apf.food@health.fgov.be

Selderallergie



Centre d'Information et de Recherche sur
les Intolérances et l'Hygiène Alimentaires



federale overheidsdienst
VOLKSGEZONDHEID,
VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN
EN LEEFMILIEU



HAUTE ECOLE
Lucia de Brouckère

Selderallergie (of selderij allergie)

Wat is selder ?

Selder (ook selderij genoemd), *Apium graveolens*, is een plant behorend tot de familie van de Apiaceae of scherm-bloemen, ook bekend als Umbelliferae. Tot dezelfde familie behoren ook wortelen, venkel, kervel, koriander, pastinaak, lavas, komijn, dille, peterselie, enz. Er bestaan meerdere variëteiten waarvan vooral drie soorten geteeld worden:

- de groene selder en bleekselder waarvan de stelen en de bladeren gegeten worden
- de knolselder waarvan we de wortel eten
- de snijselder of kleine selderij waarvan de bladeren gebruikt worden als aromaten.

De selderijzadjes worden in de keuken ook gebruikt als aromaten, evenals selderijzout (mengsel van zout en selderij-poeder).

Het gevaar van selder in de allergieproblematiek zit in het gebruik ervan in de bereidingen van veel voedingsmiddelen. In verborgen of gemaskeerde vorm is het een potentieel gevaar voor mensen met selderallergie.

Selderallergie

Selder kan gevaarlijk zijn voor mensen die er allergisch voor zijn.

Selderallergie is een van de meest voorkomende voedselallergieën in veel Europese landen en in Centraal-Europa. Allergie voor de Apiaceae is evenwel zeer zeldzaam bij jonge kinderen.

Er worden verschillende symptomen opgemerkt bij volwassenen. Ze verschijnen vaak snel (enkele minuten tot een uur na inname) en ze verschillen naar gelang de reacties te wijten zijn aan inademing of aan een manipulatie van het allergeen of na inname.

Er worden hoofdzakelijk volgende symptomen waargenomen : oraal (bv. jeuk op de lippen, op de tong en in de keel), op de huid (bv. urticaria, pruritis, oedeem), in de luchtwegen (bv. astma, rhino-conjunctivitis), en gastrointestinale klachten. Er kunnen ook meer verontrustende tekens verschijnen zoals anafylactische shock (zeer ernstige allergische reactie). Deze vereisen dan wel dringende medische verzorging.

Kruisallergieën

Selderallergie komt zelden alleen voor! Ze wordt sterk geassocieerd met sensibilisering voor het stuifmeel van berk en/of alsem.

Reactiviteit voor selder is ook sterk verbonden met de sensibilisering voor wortelen en venkel die groenten zijn van dezelfde familie, maar ook voor specerijen. Men spreekt thans over het **selder-wortel-bijvoet-berken-specerijen-syndroom**. Er is ook een sterk verband tussen selderallergie en hazelnotenallergie vastgesteld.

Hoe kan men een seldervrij dieet realiseren ?

Het lezen van de etiketten van voedingsmiddelen is een noodzakelijk stap om selder te elimineren uit de voeding ! Men moet op zijn hoede zijn voor voedingsmiddelen en gerechten waarvan men de exacte samenstelling niet kent (bijvoorbeeld op restaurant, bij vrienden...).

Wat moet men doen als men een selderallergie vermoedt ?

Men moet een specialist (allergoloog) raadplegen die verschillende testen zal uitvoeren om de diagnose te bevestigen of te weerleggen.

En als de allergie bevestigd wordt ?

Het enige wat moet gebeuren is het verwijderen van alle voedselbronnen waarin selder aanwezig is. De arts zal beslissen, over de strengheid van het eliminatiedieet, afhankelijk van uw tolerantie, en hij zal misschien ook nog medicatie voorschrijven.

Onthoud dat :

- Je in het buitenland andere termen kunt vinden op de etiketten, in de taal van het bezochte land. De wetten kunnen buiten Europa anders zijn en daarom moet men vóór elke aankoop van een plaatselijk product informeren naar de regels voor de etikettering. Patiëntenverenigingen kunnen hierbij helpen. Bovendien kunnen de lokale gerechten en ingrediënten soms verschillen van deze die we meestal in ons land gebruiken, ze kunnen selder bevatten. Voorzichtigheid is dus geboden...

Bij twijfel kunt u zich beter onthouden !

De diëtist zal u ondersteunen en begeleiden bij uw voedselkeuzes om een evenwichtige en gevarieerde voeding te behouden.



Voor meer informatie, aarzel dan niet om de diëtisten van CIRIHA te contacteren !