

Nuttige adressen

AFPRAL

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

FAVV

(Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen)
<http://www.afsca.be/contact-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

<http://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)
Tél./Fax: +32 (0)2 526 74 90
<http://www.ciriha.org>
E-mail: info@ciriha.org

Verantwoordelijke uitgever :

© 2016, Haute Ecole Lucia de Brouckère - CIRIHA
Departement Toegepaste Voeding en Diëtetiek
E. Gryzonlaan 1, gebouw 4C, gelijkvloers - 1070 Brussel



Met de steun van

Federale Overheidsdienst Volksgezondheid,
Veiligheid van de Voedselketen
en Leefmilieu.

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

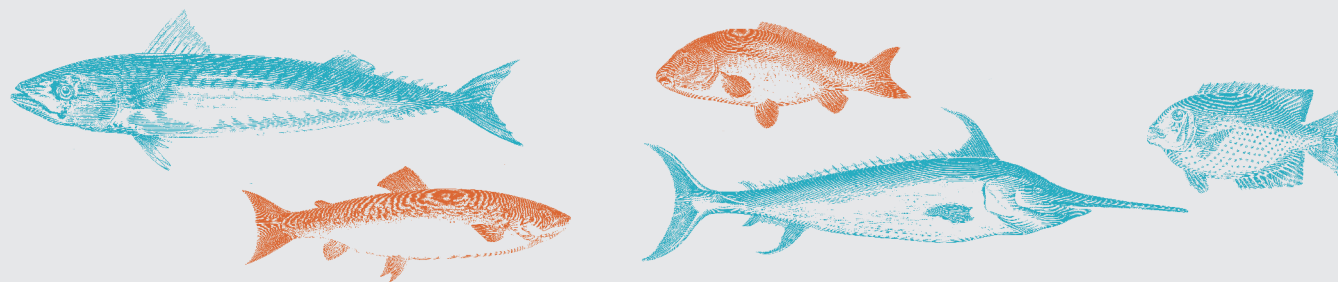
Eurostation II—7de verdieping
Victor Horta plein 40, bus 10
1060 Brussel
Telefoon : +32 (0)2 524 73 51/52
Fax : +32 (0)2 524 73 99
E-mail : apf.food@health.fgov.be



Allergie voor vis



Allergie voor vis



De verscheidenheid aan vissen die wereldwijd genuttigd worden is enorm. Het gaat om een goede bron van eiwitten, essentiële vetzuren en vitaminen.

Allergie voor vis

Het eiwit parvalbumine is verantwoordelijk voor 95% van de allergieën voor vis. Dit allergeen blijft bestaan na verhitting. Bepaalde andere allergenen werden geïdentificeerd: collageen, aldolase, ... Maar veel allergenen in vis zijn nog onbekend. Visgelatine wordt als niet allergeen beschouwd. Nochtans zijn er enkele gevallen bekend waar patiënten ernstige tot zelfs levensbedreigende reacties vertoonden na de inname van voedingsmiddelen waar visgelatine in verwerkt werd.

De symptomen

De symptomen zijn erg variabel en verschijnen na de inname, het contact of de inhalatie (geur) van vis of visextracten zowel bij volwassenen als kinderen. Het kan gaan om jeuk aan de mond, huidirritaties, verteringsstoornissen, braken, luchtwegenstoornissen en stoornissen van de bloedsomloop, anafylactische reacties en in ernstige gevallen kan het zelfs dodelijk zijn.

Kruisallergieën

Vaak zijn de patiënten allergisch aan verschillende soorten vis. Nochtans zullen niet alle patiënten die allergisch zijn aan vis kruisallergieën ontwikkelen.

Kikkerbilen kunnen een kruisreactie opwekken.

Er bestaat geen kruisallergie tussen vis en schaaldieren; het gaat om duidelijk verschillende allergieën!

Wat moet men doen als men een allergie voor vis vermoedt ?

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

Wanneer de allergie bevestigd wordt ?

U moet vis verwijderen uit de voeding. De diëtist kan u adviseren en begeleiden bij het omgaan met uw allergie of die van uw kind. Hij zal u leren om de etiketten van voorverpakte levensmiddelen te ontcijferen en kan u recepten bezorgen, afgestemd op uw behoeften of deze van uw kind.

Evolutie van de allergie

De allergie voor vis is meestal permanent, maar de reactiviteit kan verminderen bij de volwassene. De allergoloog kan een « orale desensibilisatie » voorstellen. Dit wordt altijd ingesteld en opgevolgd door een medisch team.

Het is belangrijk om de allergie voor vis duidelijk te onderscheiden van de **scombroid vergiftiging** (histamine vergiftiging) waarbij de symptomen gelijkaardig zijn. De scombroid vergiftiging wordt meestal waargenomen na het eten van tonijn, makreel, blauwbaars en sardienen en wordt veroorzaakt door een zeer grote hoeveelheid histamine in de vis vanwege bederf door bacteriën.

Ook te onderscheiden van allergie voor vis: de allergische reacties tegen **Anisakis larven**, die kunnen plaatsvinden na het eten van of het contact met onvoldoende gegaarde vis of vis die ingevroren is aan een temperatuur boven -20°C .

Onthoud dat :

- U 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 u vóór elke aankoop van een plaatselijk product informeren naar de regels voor de etikettering. Patiëntenverenigingen kunnen hierbij helpen.
- Allergische reacties door verborgen allergenen in andere voedingsmiddelen zijn redelijk frequent bij patiënten die allergisch zijn voor vis. Die reacties komen meestal voor als patiënten buitenshuis eten of als ze in het buitenland verblijven. Enkele voorbeelden: het inademen van visdampen in een restaurant, het eten van voedingsmiddelen die gefrituurd zijn in een olie die diende om vis te frituren ... Voorzichtigheid is dus geboden ...
- Pas op voor sommige cosmetica, geneesmiddelen en andere farmaceutische bereidingen. Vraag advies aan uw arts/apotheker over hun samenstelling.

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.

HELD B - Departement Toegepaste Voeding en Diëtetiek - CIRIHA