



1



Infosessie allergenen



2



- Actief in voeding en diervoeding
- Ontstaan sinds 2002
- 50 personeelsleden
- Gelegen in Sint-Denijs-Westrem



implementatie van
normen



productontwikkeling



etikettering &
specificatiebeheer



opleidingen



audits & inspecties



advies

Inleiding

Verordening (EU) betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten (FIC) nr. 1169/2011 van het Europees parlement en de raad van 25 oktober 2011.



Inleiding

Koninklijk besluit tot vaststelling van bepalingen inzake de mededeling van bepaalde stoffen en producten die allergieën of intoleranties veroorzaken voor niet-voorverpakte levensmiddelen.



Inleiding

- Sinds 13/12/2014 van kracht
- Wet = Informatieplicht over de aanwezige allergenen in je gerechten en dranken
- Aansprakelijkheid
- Mogelijke sancties langs 2 kanten : inspectiedienst en rechtszaken van gasten
- Belang van een goede allergenenmanagementsysteem stijgt





Voedselallergie ≠ voedselintolerantie



7

Voedselallergie

- Allergie = overgevoelig voor een of meer stoffen(anderen geen last)
- Allergenen = stoffen die allergie veroorzaken
- Allergenen = 95% eiwitten - 5 % andere
- Allergische klachten : afh. van persoon





8

Voedselallergie

“Papa, help, ik kan niet meer ademen”: meisje (15) sterft na allergische reactie op vliegtuig

24/09/2018 om 19:07 door nadb | Bron: THE GUARDIAN - [Print](#) - [Corrigeer](#)

Jonge moeder sterft na eten van portie macaroni

Door: redactie
23/05/13 - 07u18 Bron: Het Nieuwsblad

Een jonge moeder uit Wondelgem is overleden na het eten van een portie macaroni. In de bereiding zat wellicht een kaassoort waarvoor de vrouw allergisch was. "We wisten dat Sarah geen geitenkaas mocht eten. Maar volgens de verpakking zat dat helemaal niet in die pasta", luidt het. De vrouw laat een vriend en een pasgeboren dochter na.



9

Voedselallergie

- Enige manier : elimineren van betreffende allergeen
- Adrenalineauto-injector of noodpen op anafylactische reactie



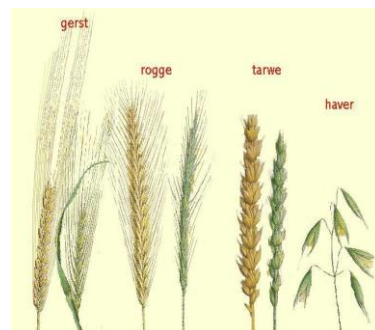
10

De 14 wettelijke allergenen



De 14 wettelijke allergenen

- **Gluten, aanwezig in verschillende graansorten**
 - Tarwe
 - Rogge
 - Gerst
 - Spelt
 - Khorasantarwe (kamut)
 - Haver



Vraag : De reep is glutenvrij, maar op de verpakking staat 'Kan sporen van tarwe bevatten'. Hoe kan dat? Wat is het verschil tussen beide labels?

De 14 wettelijke allergenen

- Noten :
- 8 soorten in de wetgeving opgenomen
- Vallen hier niet onder : kokosnoten, litchi, muskaatnoot,...



Amandelen



Cashewnoten



Hazelnoten



Pistachenoten



Macadamia-noten



Paranoten



Pecannoten

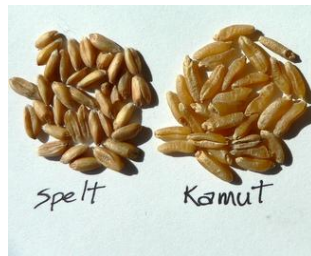
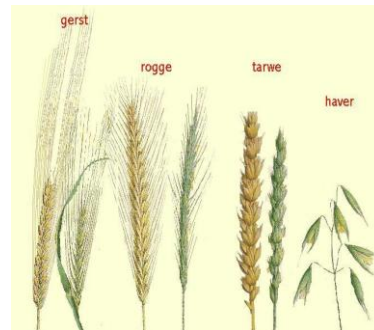


Walnoten

De 14 wettelijke allergenen

Gluten (in verschillende graansoorten):

- Tarwe
- Rogge
- Gerst
- Spelt
- Khorasantarwe (kamut)
- Haver



De 14 wettelijke allergenen

Sulfiet:

- Van nature + toevoeging
- Aanduidingen op etiket : E150b, E150d, E163, E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228, zwaveldioxide, SO₂, sulfiet, zwaveligzuur
- Gebruikt als bewaarmiddel
- Uitzondering : 10mg op 1kg of 1L
- Voornamelijk problemen bij astmalijders

Waar vindt u SULFIET terug?



De 14 wettelijke allergenen



Lupine:

- Vervanger van soja
- Mensen met een aardnootallergie hebben vaak ook een lupine-allergie

Waar vindt u Lupine terug?

- Bakkerijproducten: brood, biscuit en banket, pasta, vleesvervanger en gepaneerde producten



<p>Sesamzaad</p> <p>Waar? - Sesamolie - Sesamzaad - Sesamolie - Sesamzaad</p> <p>Waar? - In producten van sesamolie of sesamzaad - In producten van sesamolie of sesamzaad</p>	<p>Aardnoten</p> <p>Waar? - Aardnoten - Aardnotenolie - Aardnotenolie - Aardnotenolie</p> <p>Waar? - In producten van aardnotenolie of aardnotenolie - In producten van aardnotenolie of aardnotenolie</p>	<p>Selderij</p> <p>Waar? - Selderij - Selderijolie - Selderijolie - Selderijolie</p> <p>Waar? - In producten van selderijolie of selderijolie - In producten van selderijolie of selderijolie</p>	<p>Mosterd</p> <p>Waar? - Mosterd - Mosterdolie - Mosterdolie - Mosterdolie</p> <p>Waar? - In producten van mosterdolie of mosterdolie - In producten van mosterdolie of mosterdolie</p>
<p>Vis</p> <p>Waar? - Vis - Visolie - Visolie - Visolie</p> <p>Waar? - In producten van visolie of visolie - In producten van visolie of visolie</p>	<p>Eieren</p> <p>Waar? - Eieren - Eierenolie - Eierenolie - Eierenolie</p> <p>Waar? - In producten van eierenolie of eierenolie - In producten van eierenolie of eierenolie</p>	<p>Lupine</p> <p>Waar? - Lupine - Lupineolie - Lupineolie - Lupineolie</p> <p>Waar? - In producten van lupineolie of lupineolie - In producten van lupineolie of lupineolie</p>	<p>Wekdieren</p> <p>Waar? - Wekdieren - Wekdierenolie - Wekdierenolie - Wekdierenolie</p> <p>Waar? - In producten van wekdierenolie of wekdierenolie - In producten van wekdierenolie of wekdierenolie</p>
<p>Noten</p> <p>Waar? - Noten - Notenolie - Notenolie - Notenolie</p> <p>Waar? - In producten van notenolie of notenolie - In producten van notenolie of notenolie</p>	<p>Sulfiet</p> <p>Waar? - Sulfiet - Sulfietolie - Sulfietolie - Sulfietolie</p> <p>Waar? - In producten van sulfietolie of sulfietolie - In producten van sulfietolie of sulfietolie</p>	<p>Gluten</p> <p>Waar? - Gluten - Glutendevon - Glutendevon - Glutendevon</p> <p>Waar? - In producten van glutendevon of glutendevon - In producten van glutendevon of glutendevon</p>	<p>Soja</p> <p>Waar? - Soja - Sojaolie - Sojaolie - Sojaolie</p> <p>Waar? - In producten van sojaolie of sojaolie - In producten van sojaolie of sojaolie</p>
<p>Melk</p> <p>Waar? - Melk - Melkolie - Melkolie - Melkolie</p> <p>Waar? - In producten van melkolie of melkolie - In producten van melkolie of melkolie</p>	<p>Schaaldieren</p> <p>Waar? - Schaaldieren - Schaaldierenolie - Schaaldierenolie - Schaaldierenolie</p> <p>Waar? - In producten van schaaldierenolie of schaaldierenolie - In producten van schaaldierenolie of schaaldierenolie</p>	<p style="text-align: center;">in samenwerking met </p>	



Voedselallergie

- Geschatte aantal **Europeanen** met een **voedselallergie**



- Aantal mensen met een allergie in **België**
 - **1 op 3 Belgen** heeft te maken met een of andere vorm van allergie.
 - Dat betekent ongeveer **3,8 tot 4 miljoen mensen**, op een bevolking van circa 11,7 miljoen.
 - Luchtwegallergieën
 - Hooikoorts (pollenallergie): treft ongeveer 20-30% van de bevolking.
 - Huisstofmijt- en dierenallergieën zijn ook wijdverspreid, vooral bij kinderen en jongeren.
 - Voedselallergieën
 - Ongeveer **6-8% van de kinderen** en **2-3% van de volwassenen** in België hebben een voedselallergie.
 - Dat komt neer op ruwweg **300.000 tot 500.000 mensen**.



19

Voedselintolerantie

- MELKALLERGIE ≠ MELKINTOLERANTIE

Voedselallergie (melkallergie)	Intolerantie (lactose-intolerantie)
- Werkt in op het immuunsysteem	- Werkt niet in op het immuunsysteem
- Allergeen : eiwit	- Afwezigheid van enzym lactase
- Symptomen treden onmiddellijk op	- Symptomen pas uren na inname
- Niet hoeveelheidsafhankelijk	- Hoeveelheidsafhankelijk
- Via bloedtesten en priktesten	- Via voedingsdagboek en via ademtest
- Kan levensbedreigend zijn	- Niet levensbedreigend



20

Voedselintolerantie

• Lactose-intolerantie

- Onvermogen om het suiker lactose te verteren
- Darmwand maakt geen of te weinig aan van het enzym lactase
- Symptomen: darmklachten, misselijk, winderigheid, opgezette buik en diarree
- Oorzaak: erfelijk, operatieve verwijdering van de dunne darm, door darmparasieten, virussen (bv. rotavirus), schimmels, na een periode van ondervoeding of bij ouderdom



solucious

21

Voedselintolerantie

• Glutenintolerantie of coeliakie

- Leidt tot een beschadiging van het slijmvlies van de dunne wand
- Symptomen
 - Buikpijn
 - Opgeblazen buik
 - Vertraagde puberteit
 - Chronische vermoeidheid
 - Osteoporose of botontkalking
 - ijzertekort
 - Gewrichtspijn
 - ...



solucious

22

Voedselintolerantie

- "Glutenvrij": 20ppm of 20mg/kg
- "Met zeer laag glutengehalte" : 100ppm of 100mg/kg



Logo glutenvrij



Wetgeving



INGREDIENTENLIJST + ALLERGENEN BENAMING VAN HET PRODUCT

GEBRUIKS-
VOORWAARDEN

VOEDINGS-
WAARDE

CLAIM

HOUBAARHEIDSDATUM

GEWICHT

NAAM EN ADRES

CLAIM

solucious

25

Wetgeving : voorverpakte levensmiddelen

Voor 13/12/2014 : aparte ingrediëntenlijst en allergenenlijst

Sinds 13/12/2014 : artikel 21 - VO 1169/2011

- Allergenen worden opgenomen in de ingrediëntenlijst
- Allergenen duidelijk te onderscheiden van de rest van de ingrediënten door middel van een andere lettertype, stijl of de achtergrondkleur.

Richtlijn 2000/13/EG:

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

solucious

26

Wetgeving : voorverpakte levensmiddelen

poivre, laurier en poudre. ◀ NL ▶ **Boerenbraadworst met wortelstampot**
Ingrediënten: Aardappelen (34%) (aardappelen 99%, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren, kurkuma), boerenworst 30% (varkensvlees 61%, rundvlees, ei, tarwebloem, kruiden, aroma, kleurstof: karamel), wortelen 20%, water, ui, kalfsfond (kalfsbouillon, (kalfsextract, water), melkeiwit, maltodextrine, plantaardige olie (palm, zonnebloem, olijf), zout, glucosesiroop, aroma's, groenten (wortel, look, ui, prei, selder), zout, bindmiddel (verdikkingsmiddel: gemodificeerd maïszetmeel, tarwebloem, sojabloem, emulgatoren: guarpitmeel, xanthaangom), plantaardige olie (zonnebloem-, palm-, koolzaadolie), tijm, pepper, lauriepoeder. ◀ DE ▶ **Bauernbratwurst mit Karotteneintopf** **Zutaten:** Kartoffeln (34%) (Kartoffeln 99%, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Kurkuma), Bauernbratwurst

Vispannetje op basis van schar, mosselen, roze garnalen en groenten vergezeld door een romige saus op basis van w
Ingrediënten : Saus 51%: water, witte wijn 26%, bereiding op basis van room 26% (room, gemodificeerd maïszetmeel, verdikkingsmiddelen: carboxymethylcellulose, voedingszuur: natriumdiëtraat, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren, gekweekte champignon 6,5%, ui, (gemodificeerd maïszetmeel, gehard plantaardig palmvet, emulgatoren: mono- en diglyceriden veresterd met citroenzuur - mono- en diglyceriden van melkeiwitten, lactose, glucosestroop, verdikkingsmiddelen: xanthaangom - guarpitmeel), visfumet (geconcentreerde bouillon van Kabeljauw, maltodegistextract, zonnebloemolie, mosselextract, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren, peperextract, varkensgelatine, zout, strooiaroma (zout, maïsgistextract, suiker, uienpoeder, wortelextract, plantaardige oliën (zonnebloem, koolzaad), tomatenpoeder, natuurlijk aroma), peper. Schar 35,6% (Limar broccoli 6,7%, mossel 4.4% (Mutilus Edulis), zout, water), roze garnalen 2% (Roze garnalen (Solenocera spp.), zout, kleurstof: paprika-extract).

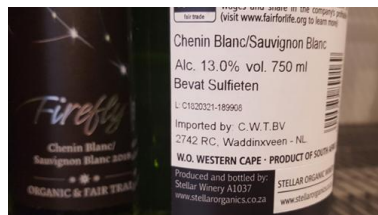


27

Wetgeving : voorverpakte levensmiddelen

Artikel 16 - VO 1169/2011

- Alcoholische dranken met een alcoholvolumegehalte van > 1,2% - vrijgesteld van ingrediëntendeclaratie
- Allergenen worden dan wel aangeduid met "bevat"



28

Wetgeving : voorverpakte levensmiddelen

- Enkel voor wijnbouwproducten
- Sinds 8 december 2023 worden de voorschriften aangevuld met drie verplichte aanduidingen : voedingswaarden, lijst van ingrediënten en indien het alcoholvolumegehalte minder dan 10 % bevat, de datum van minimale houdbaarheid.
- Informatie mag via het etiket of via een QR code (u-label)



Wetgeving : voorverpakte levensmiddelen

Vermelding van kruiscontaminatie op etiket

**KAN SPOREN BEVATTEN VAN ...
WORDT GEMAAKT IN EEN FABRIEK
WAAR OOK...**

Allergenen kunnen aanwezig zijn

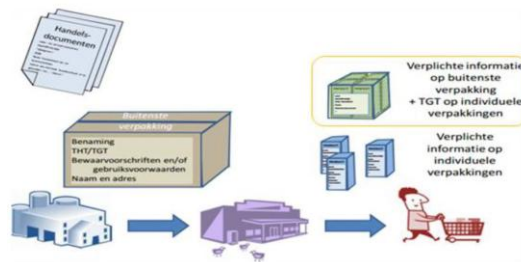


Wetgeving : voorverpakte levensmiddelen

Etikettering : Leverancier naar horeca (BTB) ≠ van leverancier naar consument (BTC)

• **Verplichtingen : etiket omdoos**

- De benaming van het levensmiddel,
- De datum van minimale houdbaarheid of de uiterste consumptiedatum,
- Bijzondere bewaarvoorschriften en/of gebruiksvoorwaarden (bijv. koel bewaren),
- De naam of handelsnaam en het adres van de exploitant.
- Conform Richtlijn 2011/91 moet ook het lotnummer vermeld worden op het etiket



solucious

31



Wetgeving

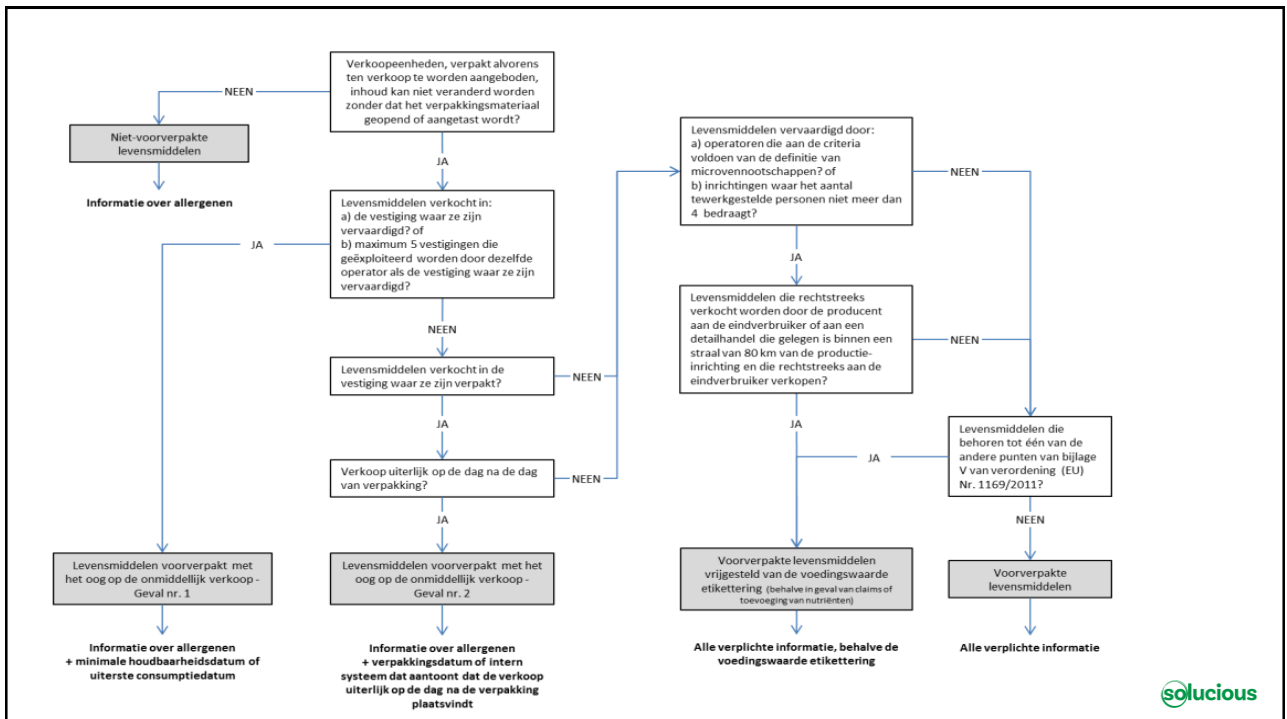
solucious

32

Wetgeving : niet-voorverpakte levensmiddelen

Niet-voorverpakte of onverpakte levensmiddelen :

“Het levensmiddel dat niet voorverpakt te koop wordt aangeboden, of verpakt wordt op de plaats van verkoop op verzoek van de consument, of voorverpakt wordt met het oog op onmiddellijke verkoop.”



Wetgeving : niet-voorverpakte levensmiddelen

Allergisch of voedselintolerant?

Twijfels over allergenen in één van onze producten? We helpen je graag verder!

Opgelet: de samenstelling van onze producten kan veranderen.

- Verplicht : duidelijk zichtbare **melding**
- Een vermelding die aangeeft **waar** de allergeneninformatie ter beschikking wordt gesteld **of tot wie** ze zich moeten wenden
- Een vermelding waarbij de consument wordt gewaarschuwd **dat de samenstelling van de producten kan veranderen**
- Opgelet : uitzonderingen!



solucious

35

Wetgeving : niet-voorverpakte levensmiddelen



solucious

36

Wetgeving : niet-voorverpakte levensmiddelen

- De allergeneninformatie:

1. Schriftelijk aanwezig zijn, of
2. Mondeling aan de consument gegeven worden



Een goed geïnformeerde klant is een trouwe klant !

Wetgeving : niet-voorverpakte levensmiddelen

1. De allergeneninformatie mag schriftelijk aanwezig zijn
- Schriftelijk en duidelijk leesbaar via een fysieke of elektronische drager.
 - Bv. Etiketten, schapkaarten, poster, menukaarten, informatiezuilen, tablet, ...
- De vermelding moet een duidelijk verwijzing bevatten naar de naam van het allergeen zoals opgenomen in bijlage II, VO1169/2011.

Wetgeving : niet-voorverpakte levensmiddelen

Pasta's € 7,25

Spaghetti bolognese, pikante saus met rundergehakt en groenten

Spaghetti al pesto, saus van o.a verse basilicum, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

Spaghetti alla carbonara, gebakken spekjes, eigeel en Parmezaanse kaas in roomsaus

Spaghetti putanesca, tomaat, kapperfjes, ansjovis, olijven en pecorino

Spaghetti con gamberetti e rucola, gamba's, zongedroogde tomaten, rucola en pecorino



De allergieën waarop de gerechten zijn gecontroleerd op aanwezigheid van:



Pinda's: aanwezig



Vis: aanwezig



Koemelk: aanwezig



Schaal- en schelpdieren: aanwezig



Noten: aanwezig



Ei: aanwezig



39

Wetgeving : niet-voorverpakte levensmiddelen

- | | | |
|----------------------|--------------------|----------------------|
| 1. BEVAT GLUTEN | 6. BEVAT SOJA | 11. BEVAT MOSTERD |
| 2. BEVAT SCHALDIEREN | 7. BEVAT LACTOSE | 12. BEVAT SESAM |
| 3. BEVAT EI | 8. BEVAT MELK | 13. BEVAT SULFIEF |
| 4. BEVAT VIS | 9. BEVAT NOTEN | 14. BEVAT LUPINE |
| 5. BEVAT PINDA'S | 10. BEVAT SELDERIJ | 15. BEVAT WEEKDIEREN |

Let op: onze gerechten worden bereid in ruimtes waar allergene ingrediënten aanwezig zijn. Wij kunnen niet garanderen dat gerechten 100% vrij zijn van allergenen of sporen daarvan.

- Glutenvrij te bestellen
- Vegetarisch
- Bevat varkensvlees
- Lactosevrij te bestellen
- Ongeschikt bij Zwangerschap

ENTRADAS VOORGERECHTEN

- O 01. Salade gerookte kip met sinaasappel dressing (1,3,5,7,8,9,10,11,12)
- O 02. Pomadori soep (1,3,6,10)
- O 03. Soep van de Chef (zie tafelkaartje) (1,7,8,10,11)
- O 04. Seizoensgerecht (zie tafelkaartje) (1,3,6,7,8,10,11)
- O 05. Taco kipsalade met jalapeño yoghurt saus (3,7,8,11)
- O 06. Seizoenssoep (zie tafelkaartje) (10)
- O 07. Taco Noorse garnalen (2,3,11,15)
- O 08. Wrapje met zalm, roomkaas en guacamole (1,3,4,7,8,10,11,13)
- O 09. Frisse meloenpartjes met ham (1,3,6,7,8,10)
- O 10. Mediterraanse vleeswaren mix (1,3,6,7,8,10,11)
- O 11. Sweet potato wrap (1,6,12,13)
- O 12. Taco zaimsalade, komkommer, avocado, zure room (1,3,4,10,11,12)
- O 13. Tex-Mex salade getentkaas, mango, melk, avocado (1,3,6,7,8,10,11,12)
- O 14. Taco met tonijnsalade (3,4,6,10,13)
- O 15. Carpaccio met oude kaas en gepofte chilima's (1,3,5,7,8,9,10,11,12)
- O 16. Nacho's met zure room (7,8)

PRINCIPALES HOOFDGERECHTEN

- O 17. Prei quiche met Old Amsterdam kaas (1,3,7,8)
- O 18. Kalkoen in een jasje van bladerdeeg (1,3,6,7,8,9,10,11,12)
- O 19. Garnalenkroketje (1,3,6,8,9,11)
- O 20. Taco met Mexicaans gehakt en kaas (1,3,5,6,8,9,10,11)
- O 21. Chickens wings (1,3,6,10)
- O 22. Gehaktballen omhuld met spek (1,3,10,11)
- O 23. Portabella gevuld met gekruide gehakt (6,7,8,10,13)
- O 24. Ossenhaaspietje (1,6,10,12)
- O 25. Maïskolf met Mexican flavoured kruiden (6,10)
- O 26. Albondigas (gehaktballietjes) in tomatensaus (1,3,6,8,10,11)
- O 27. Mini kipburrito met gesmolten kaas (1,7,8,10,11)
- O 28. Zalmfiletje (1,3,4,7,8,10,11)
- O 29. Hot chicken pizza with cheese (1,3,6,7,8,10)
- O 30. Biefstukje met Argentijnse kruiden en pepersaus (1,3,6,7,8,10,11,12)
- O 31. Krulfriet met mayonaise (1,8,11)
- O 32. Rundergehaktrolletjes met knofloksaus (1,3,6,11)
- O 33. Broodje pulled BBQ pork (1,6,7,8,9,11,12)
- O 34. Gepride groenten met tomatensaus en kaas (7,8,10)
- O 35. Gefrituurde uienringen met chilissaus (1,1)
- O 36. Doradefilet (1,4,7,8)
- O 37. Kippendij spiseje (1,6,10,11,12)
- O 38. Mini fajita met gekruide varkensreep (1,3,6,7,8,11)
- O 39. Chili con carne met nacho's (1,3,5,6,7,8,10,11)
- O 40. Getentkaaskroketje (1,7,8,10,14)
- O 41. Seizoenshoofdgerecht (zie tafelkaartje) (1,3,6,7,8,10,11)
- O 42. Geprateneerde mossel (6,7,8,10,12,15)
- O 43. Gemarineerd sparrentje (1,6)
- O 44. Gamba's in knoflookroom (2,7,8,10,13)
- O 45. Vegetarisch gevulde courgette (6,7,8,10,11)
- O 46. Quesadilla (1,6,7,8,10,13)
- O 47. Gekruide aardappelwedges (1,3,11)
- O 48. Wrap met chilikaas en chorizo (1,3,6,7,8)
- O 49. Sepanederde feta (1,3,6,7,8,10,11,12)
- O 50. Rundersteof (1,6,7,8,11)
- O 51. Gefrituurde inktvisringen met knofloksaus (1,3,6,11,15)
- O 52. Kippenragout (1,3,6,7,8,11,12,14)

ONBEPERKT TAPAS

Onbepert keuze uit onze tapaskaart.
Zoveel rondes als u wenst

TAPAS ALL IN

Onbepert keuze uit bovenstaande kaart inclusief Heineken tapen, frisdranken, friswijnen, koffie en thee gedurende 3 uur.
(Mixdrankjes met toeslag mogelijk à € 1,50 per consumptie. Speciaalbiert met toeslag mogelijk à € 1,00 per consumptie).
Alleen per hele tafel te reserveren.

- O 53. Gepaneerde kippenhaasjes met cajunmayo (1,3,5,7,8,11)
- O 54. Victoriaars in Peruaanse kruiden (1,3,5,10)
- O 55. Hamburger lacon-kaas (1,3,6,7,8,11,12)
- O 56. Chorizo kroketjes (1,3,6,7,8,11,12)
- O 57. Scampi's in een jasje (1,8,6)
- O 58. Varkensfilet gegratineerd met pepercheese (1,3,7,8,10,11)

POSTRES NAGGERECHTEN

- O 59. Vanille ijs met chocoladesaus (7,8,9)
- O 60. Vanille ijs met slagroom en dulce de leche (1,6,7,8)
- O 61. Soesjezjira (1,3,6,7,8,9)
- O 62. Hangop met bosvruchten (1,7,8,9)
- O 63. Crème brûlée, klassiek gebrand met rietsuiker (3,7,8)
- O 64. Lolly van rood fruit omhuld met witte choco (6,7,8)
- O 65. Chocolademousse met stukjes Daim (6,7,8,9)
- O 66. Churros met kaneelsuiker en chocoladesaus (1,7,8,9)
- O 67. Seizoensparfait (zie tafelkaartje) (1,3,6,7,8)
- O 68. Black Hovai ijscream met ananas (3,7,8)
- O 69. Mango passievrucht macaron (1,3,6,7,8)
- O 70. Perzik-sinaasappel smoothie met vanille ijs (7,8)



40

Wetgeving : niet-voorverpakte levensmiddelen



	McWRAP CHICKEN TZATSIKI
Eieren	●
Gluten	●
Lupine	
Melk	●
Mosterd	●
Noten	
Pinda-noten	
Schaaldieren	
Selderij	●
Sesam	
Soja	
Sulfiet	
Vis	
Weekdieren	



Wetgeving : niet-voorverpakte levensmiddelen



Allergenenwetgeving

Legende symbolen

Gluten ●
Tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, ...

Selderij ●
Bleekselderij, knolselderij, bladseider of afgeleide producten zoals aroma's

Schaaldieren ●
Kreeft, garnalen, krab, scampi's, ...

Lupine ●
Verwerkt tot meel of bloem en gebruikt in vleesvervangers, brood, ...

Sesam ●
Sesamzaad of afgeleide producten zoals sesamol

Vis ●
Alle soorten vis en afgeleide producten zoals visolie

Mosterd ●
Witte, gele, bruine en zwarte mosterdzaden en afgeleide producten als mosterdolie

Aardnoten ●
Pinda's, apennoten, grondnoten of olienoten

Melk ●
Melk en afgeleide producten zoals boter, kaas, kwark, room, yoghurt, ...

Zwaveloxide en sulfieten ●
Levensmiddelenadditieven (E220-E228) in bv. wijn of gedroogd fruit

Soja ●
Soja of afgeleide producten zoals sojazaaiers, vleesvervangers, sojamelk of sojadranken

Noten ●
Amandelen, cashewnoten, hazelnoten, macadamianoten, paranoten, pecannoten, pistachenoten ...

Eieren ●
Amandelen, cashewnoten, hazelnoten, macadamianoten, paranoten, pecannoten, pistachenoten ...

Weekdieren ●
Mosselen, scters, inktvissen en slakken, ...

Soepen

1. Tomaten- of kippensoep
2. Bamboe soep
3. Sun Lak soep (pikant gebonden)
4. Haaivinnensoep
5. Thaise soep (pikante bouillon)
6. Wan Tan soep (chinese ravioli)
7. Chinese curry soep
8. Champignonsoep
9. Soep "China Garden"

Voorgerechten

10. Speciaal voorgerecht
11. Voorgerecht "China Garden"
12. Gebakken krabbenpootjes
13. Loempia kip met currysaus
15. Loempia krab met currysaus
16. Mini loempia's (6 stuks)



43

Wetgeving : niet-voorverpakte levensmiddelen

ALLERGENENINFORMATIE IJSSALON EVERTO			
ROOMIJS		DEMI-IJS	
1. AFTER EIGHT	☐ ☐ ☐ ☐	29. AARDBEI	☐
2. AMARETTO	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	30. AMARENA	☐
3. APPELTAART	☐ ☐ ☐	31. ANANAS	☐
4. BOTERBABELLAAR	☐ ☐	32. BANAN	☐
5. BUBBLE GUM	☐ ☐	33. BOSBES	☐
6. BUTTERMILK	☐	34. GRAPEFRUIT	☐
7. CAMEL	☐ ☐	35. MANGO	☐
8. CHOCOLADE	☐ ☐	36. PERZIK-MANGO	☐
9. CHOCO-BISCUIT	☐ ☐ ☐ ☐	37. SINAASAPPEL	☐
10. COCOS	☐ ☐		
11. HAZELNOOT	☐ ☐ ☐ ☐	SORBETIJS	
12. KANEEL	☐ ☐ ☐ ☐	38. APPEL	☐

Milk LACTOSE EIEREN BOOMNOTEN

AARDNOTEN/PINDA GLUTEN SOJA



44

Wetgeving : niet-voorverpakte levensmiddelen



Wetgeving : niet-voorverpakte levensmiddelen

- De informatie mag mondeling aan de consument gegeven worden mits men voldoet aan enkele voorwaarden :



Wetgeving : niet-voorverpakte levensmiddelen

De informatie mag mondeling aan de consument gegeven worden mits men voldoet aan enkele voorwaarden :

- Gratis beschikbaar,
- **Interne procedure** (autocontrolesysteem) om te verzekeren dat correcte informatie meegedeeld wordt
 - Fysiek of elektronisch
 - Beschikbaar voor het personeel,
 - Beschikbaar voor de controlerende autoriteit (FAVV)
- Het betrokken personeel is voldoende opgeleid over de risico's van voedselallergieën en intoleranties, alsook de interne procedure.
- Zonder uitstel meedelen en voordat aankoop plaatsvindt



Wetgeving : niet-voorverpakte levensmiddelen

- Interne procedure (autocontrolesysteem) om te verzekeren dat correcte informatie meegedeeld wordt.
 - Verantwoordelijke?
 - Waar vind ik informatie over de allergenen die ik zelf heb gebruikt?
 - Actualisatie gegevens : om de hoeveel tijd en wie is hiervoor verantwoordelijke?
 - Mondelinge communicatie door wie?
 - Wat gebeurt er als de personen afwezig zijn?



Wetgeving : niet-voorverpakte levensmiddelen

1. Informatie beheren

a. Informatie van grondstoffen

Voor alle grondstoffen dient u de allergeneninformatie terug te kunnen vinden. Dit kan u doen vertrekkende van de informatie die vermeld staat op de etiketten of op begeleidende documenten. Let erop dit ook te verifiëren bij aankoop van nieuwe producten of nieuwe leveranciers.

Wie is hiervoor verantwoordelijk?

Zaakvoerder : Geert De Bruin

Hoe en waar kan de informatie worden teruggevonden afkomstig van de grondstoffen?

Alle technische fiches kunnen teruggevonden worden in de rode map in de bureau.

b. Informatie voor zelfgemaakte producten

Zorg ervoor dat voor zelfgemaakte producten de allergeneninformatie kan teruggevonden worden. Dit kan gebeuren bijv. aan de hand van productfiches of recepturen. Als er niet gewerkt wordt met productfiches of recepturen, moet de informatie op een andere manier worden beheerd.

Wie is hiervoor verantwoordelijk?

Zaakvoerder : Geert De Bruin

Hoe en waar kan de allergeneninformatie voor zelfgemaakte producten worden teruggevonden?

De zaakvoerder (tevens ook de kok) kent de recepturen. Indien een vraag gesteld wordt, zullen de technische fiches overlopen worden. Iedere grondstof aanwezig in de bereide maaltijd zal overlopen worden.

c. Informatie actualiseren

Zorg ervoor dat de informatie steeds actueel is. Verifieer dit regelmatig.

Wie is hiervoor verantwoordelijk?

Zaakvoerder

Met welke frequentie wordt dit geverifieerd/geactualiseerd?

De technische fiches worden driejaarlijks opgevraagd.

In geval een nieuwe grondstof of een bestaand grondstof bij een andere leverancier wordt aangekocht, zal de lijst aangepast worden.

2. Informatie meedelen

Zorg er steeds voor dat de correcte informatie onmiddellijk ter plaatse kan meegedeeld worden als de consument er om vraagt.

✓ Is de informatie centraal beschikbaar en kunnen alle werknemers deze raadplegen en meedelen aan de consument? Ja / Nee (schrappen wat niet past)

✓ Is er één/een beperkt aantal verantwoordelijke(n) om de informatie over te brengen naar de consument? Ja / Nee (schrappen wat niet past)

Indien ja:

✓ Wie is hiervoor verantwoordelijk?

Zaakvoerder + Cindy Verheye

✓ Wat gebeurt er als de verantwoordelijke niet aanwezig of beschikbaar is?

Eén van beiden zijn steeds aanwezig.



49

Wetgeving : niet-voorverpakte levensmiddelen

- De informatie mag mondeling aan de consument gegeven worden mits men voldoet aan enkele voorwaarden
- Gratis beschikbaar,
- Interne procedure (autocontrolesysteem) om te verzekeren dat correcte informatie meegedeeld wordt
 - Fysiek of elektronisch
 - Beschikbaar voor het personeel,
 - Beschikbaar voor de controlerende autoriteit (FAVV)
- Het betrokken personeel is voldoende opgeleid over de risico's van voedselallergieën en intoleranties, alsook de interne procedure.
- **Zonder uitstel meedelen en voordat aankoop plaatsvindt**



50

Wetgeving : niet-voorverpakte levensmiddelen

- Websites van pizza-zaken, afhaalrestaurants waarop men afhaalmenu's kan bestellen
- Valt onder wetgeving voorverpakte levensmiddelen - artikel 14 VO 1169/201

**Toevoegen van
allergenen**

Bestel online!

Home » Broodjes » Kaas << Ga terug

Ons assortiment kaassoorten die wij aanbieden als beleg

Snel zoeken Zoeken

Producten

Product	Tarief	Detail	Aantal	
Kaas	2.70 €		<input type="text" value="0"/>	
Oude kaas	2.90 €		<input type="text" value="0"/>	
Brie	2.70 €		<input type="text" value="0"/>	
Mozarella	5 €		<input type="text" value="0"/>	

Wetgeving : niet-voorverpakte levensmiddelen



Allergenen informatie:

Melk, creamer en cacao bevatten:

Koffie en thee kunnen sporen bevatten van:

Cacao kan sporen bevatten van:

Groentesoep bevat:

Tomaten- en kippensoep bevatten:

Soepen in deze automaat kunnen sporen bevatten van:



Allergenenbeleid

Allergenenbeleid

- 6 pijlers voor goed allergenenbeleid :
 1. Informatie verzamelen van grondstoffen
 2. Receptuurbeheer
 3. Communicatie
 4. Verwisseling voorkomen
 5. Training
 - 6 Kruisbesmetting



Allergenenbeleid – informatie verzamelen van grondstoffen

- Grondstofspecificaties of technische fiches opvragen van alle grondstoffen = weergave van ingrediënten, allergenen, voedingswaarde, analyseresultaten van het labo,...
- Vragen aan de leverancier of zelf opzoeken op websites van leveranciers, algemene website : <http://www.psinfoodservice.be/> of aan de hand van etiketten
- Technische fiches verzamelen indien geen etiketten aanwezig zijn



55

[Home](#) / [Groothandel](#) / [Verse voeding](#) / [Bereide gerechten](#) / [Bereide sohotels groenten](#) / [Gratin van aardappellen-groenten 2kg](#)



Gratin van aardappellen-groenten 2kg

Merk: [Peka Freshline](#)
Artikelnummer: 121577
Volledige verpakking: Karton v. 6 st

Beschrijving Fiches & Certificaten

Deze productfiche werd met veel zorg opgesteld, op basis van door de fabrikant en/of leverancier verstrekte gegevens. Solucious kan de juistheid en volledigheid van deze informatie echter niet waarborgen en kan er dus niet voor aansprakelijk worden gesteld. Het kan gebeuren dat recente wijzigingen in de productfiche nog niet werden verwerkt. Controleer daarom steeds de informatie op de verpakking van het product.

[Klik hier](#) voor meer informatie over onze THF-garanties.

Toon prijzen incl. btw

€ 6,664 / Stuk

~~€ 6,597 / stuk vanaf 6 stuk~~

€ 3,299 / kg

Verkocht per Stuk

in winkelmand

Onze troeven voor professionals

- ✓ Log je in voor je eigen, lage prijzen
- ✓ Ruim assortiment voor horeca, grootkeukens en bedrijven.
- ✓ Kies zelf je leverdag(en)



56



STK Gratin van aardappellen-groenten 2kg Peka Freshline

Aardappelgratin met groenten, vorgegaard

Technische en logistieke info :

Artikelnr. : 121577
Te bestellen per : 1 Stuk
Kartonhoeveelheid : Karton v. 6 st
Pallethoeveelheid : 384

Minimale houdbaarheid bij levering : 7 Dagen

Netto-inhoud per eenheid : 2000 GRM
Nettogewicht (gr.) per eenheid : 2000
Brutogewicht (gr.) per eenheid : 2016

Bijkomende productinfo :

Bewaarcondities :

Gekoeld bewaren max. 7°C.

Claims :

Smaakvolle aardappelgratin met wortel, courgette, pastinaak en knolselderij. Even af gratineren met kaas en in de oven bereiden. ' Past precies in de 1/3 gastronorm bak ' Lang houdbaar

Ingrediënten :

Ingrediënten: 40% saus (magere MELK, water, raapzaadolie, 2,5% slagroom (MELK), maïszetmeel, SCHARRELEI-eigeel, zout, suiker, kaaspoeder (MELK), natuurlijke aroma's, specerijen, weipoeder (MELK), knoflookpoeder, uiipoeder), 33% aardappelen, 9,0% wortel, 7,4% courgette, 6,6% pastinaak, 4,1% KNOLSELDERIJ.

Allergeneninfo :

Dit product	Bevat
Schaaldieren	Bevat geen
Eieren	Bevat
Vis	Bevat geen
Melk	Bevat
Noten	Bevat geen
Aardnoten	Bevat geen
Sesamzaad	Bevat geen
Zwaveloxide en sulfieten	Bevat geen
Granen	Bevat geen
Sojabonen	Bevat geen
Selderij	Bevat
Mosterd	Bevat geen
Lupine	Bevat geen
Weekdieren	Bevat geen

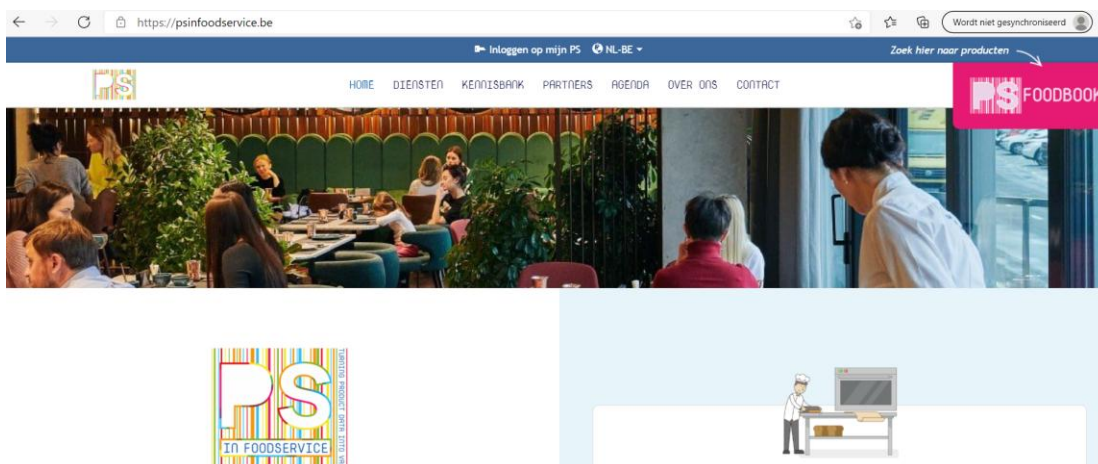
Voedingswaarden :

Voedingswaarden	Per 100GR
Energie (kJ)	479kJ
Energie (kcal)	115kcal
Vetten (g)	6,3g
Waarvan verzadigd vet (g)	1,4g
Koolhydraten (g)	10,6g
- Waarvan suiker (g)	2,5g
Voedingsvezels (g)	1,5g
Eiwitten (g)	1,8g
Zout (g)	0,98g

Contact :

Peka Kroef B.V.
P.O.box 40, 5400 AA Uden, the Netherlands. www.pekakroef.com

Allergenenbeleid – informatie verzamelen van grondstoffen



Allergenenbeleid – informatie verzamelen van grondstoffen

FOODBOOK | PS IN FOODSERVICE - BE

SELECTEER FOODBOOK CONTACT REGISTREREN LOGIN

AGF Brood en beleg DKW Maaltijden Vlees, vegetarisch, vis Zuivel en ei Snacks, frites en ijs Dranken Non-food

Waar ben je naar op zoek? EAN-nummer Merk Zoek Reset filter

ARTIKELNUMMER
Artikelnummer producent Filter

ALLERGENEN (BEVAT NIET)

ALLERGENEN (BEVAT)

KEURMERKEN

In dit gratis FoodBook vind je meer dan 250.000 producten met hun productinformatie: van ingrediënten en allergenen tot keurmerken en recepten, alles staat er in. Producenten hebben zelf de productinformatie ingevoerd en houden de informatie up-to-date. Wil je alleen je eigen assortiment in een overzicht, op de hoogte worden gehouden van mutaties of rekenen met de productinformatie? Kijk dan eens wat PS voor jou kan doen op onze website. ... Toon meer

KEURMERKEN IN PS
Hieronder zie je enkele van de vele keurmerken die je in PS terug kunt vinden. Klik op het logo om te zoeken op de desbetreffende keurmerken.

UTZ Rainforest Alliance EKO



59

AGF Brood en beleg DKW Maaltijden Vlees, vegetarisch, vis Zuivel en ei Snacks, frites en ijs Dranken Non-food

Waar ben je naar op zoek? EAN-nummer Merk Zoek Reset filter

Meer informatie Verkrijgbaar bij Stel een vraag over dit product zoekresultaat

Mayonnaise Vandemoortele Risso 10L
Risso
EAN: 5410093907776 , Artikelnummer: 1667 (9,45 kg)

Arachide Vandemoortele
EAN: 5410093901507 , Artikelnummer: 102 (22,84 kg)

N693 Groot Brood Spelt 800 gr Vandemoortele blanco
EAN: 5413476974129 , Artikelnummer: 81170 (6,4 kg)

L103 Focaccia Traditioneel Vandemoortele
EAN: 5413476976482 , Artikelnummer: 49551 (5,4 kg)

SAUCE AMERICAINE VL VDM 6X1L Vandemoortele
EAN: 5410093137371 , Artikelnummer: 73000078 (1,062 kg)

Mayonnaise Vandemoortele RISSO
Mayonnaise
EAN: 5410093907776 (CE) Artikelnummer: 1667 TM: NL

Ingrediënten
plantaardige olie, water, Elgeel, azijn, MOSTERD, zout, suiker, dextrose, aroma, kleurstof: E160a

Wettelijke allergenen

Receptuur bevat ei, mosterd

Receptuur bevat niet, maar kan sporen bevatten van

Receptuur bevat niet
glutenbevattende granen, tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, khorasantarwe, schaaldieren, vis, pinda's, soja, melk, noten, amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten, selderij, sesam, sulfiet (E220 - E228), lupine, weekdieren



60

Allergenenbeleid – recepturen

Mogelijkheden:

1. Opstellen van recepturen van alle bereidde maaltijden. De recepturen koppelen aan allergenen.
2. Map bijhouden met alle technische fiches of etiketten. Kok is verantwoordelijk voor het geven van de informatie en zoekt de informatie op in de map wanneer de klant erom vraagt. (BASIS)
3. Grondstoffen oplijsten en koppelen aan allergeneninformatie. Kok is verantwoordelijk voor het geven van de informatie en zoekt de informatie op in de lijst wanneer de klant erom vraagt.



61

Allergenenbeleid – receptuurbeheer

- Opstellen van recepturen van alle bereidde maaltijden. De recepturen koppelen aan allergenen.

RECEPTNAAM : puree met vispannetje

GEWICHT PER PORTIE :

BEREIDINGSTIJD :

BASISINGREDIËNTEN EN HUN VARIANTEN + GEWICHT:

75 gr boter
3 ei bloem
100 ml melk
250 ml visbouillon
400 gr schelvis,
in stukken 8 Sint-jakobsvruchten
400 gr zalm,
in stukken 100 gr
grijze garnalen
250 gr aardappelpuree
50 gr gemalen peper - zout - gedroogde dille

BEREIDING :

Begint met het maken van de saus. Smelt de boter in een steelpannetje op het vuur. Meng er de bloem onder en blus met de melk en de visbouillon. Roer tot een gladde saus en kruid met peper, zout en gedroogde dille. Neem een grote ovenschaal en verdeel de vis over de bodem. Giet er de saus overheen en strijk glad. Doe de aardappelpuree in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje en spuit kleine toefjes puree bovenop de saus. Strooi in het midden van de ovenschotel de gemalen kaas. Plaats het vispannetje gedurende 20 à 25 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden alvoren te serveren.

ALLERGENEN : **gluten** (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut, **schaaldieren**, eieren, **vis**, aardnoten, **soja**, **melk**, noten (amandelen, hazelnoten, macadamianoten, paranoten, **pecannoten**, walnoten, cashewnoten, pistachenoten), **seiderij**, mosterd, sesamzaad, sulfiet, lupine, weekdieren



62

Allergenenbeleid – receptuurbeheer

Receptuurfiche

VOORGERECHTEN	Grondstoffen																													
	verse garnalen	eieren	salade	tomaten	dressing merk x	garnaalkroketten	prei	erwten	bouillon merk x	eigen gemaakte bouillon	zout	peper	zonnebloemolie	boter	Kruidentmengeling merk:XXX	Room	aardappel	Schartongfilets	kalfsgehakt	Varkenslever	Varkensgehakt	knoflook	Gehakt	Peterselie	kipfri	Spek	Pistachenoten			
Garnaalkroketten	X	X	X	X	X	X					X	X	X																	
erwtensoep							X	X	X	X			X	X	X	X	X						X		X					
Schartongfilets	X	X	X	X	X													X						X						
Terrine			X								X	X		X					X	X	X	X	X		X	X	X			



63

Allergenenbeleid – receptuurbeheer

• Receptuurfiche - allergentabel

Eindproducten voorgerechten	Allergenen																													
	GLUTEN	Tarwe	Sjef	Roegge	Gerst	Haver	Khorasanwae (kamut)	SCHAALDEREN	Ei	VS	AARDNOTEN	SOJA	MELK (incl.lactose)	NOTEN	Amandelen	Walnoten	Hazeholten	Macadamanoten	Cashewnoten	Pecannoten	Parannoten	Pistafes	SELDERJ	MOSTERD	SESAMZAAD	SULFET	LUPINE	WEEKDEREN		
Garnaalkroketten	X	X						X	X	X	X	X											X			X				
Erwtensoep												X												X						
Schartongfilets	X							X	X	X		X											X	X		X				
Terrine	X	X						X				X														X				
Carpaccio																													X	
Gebakken ganzenlever	X	X										X														X				
Kreeft																														
Kreeft risotto	X	X						X				X											X	X		X				
Kreeft krokant	X	X						X				X																		



64

Allergenenbeleid - receptuurbeheer

Receptuurfiche - allergentabel

Eindproduct	Glutenbevattende granen	Schaaldieren	Eieren	Vis	Pinda	Soja	Melk (incl. lactose)	Noten	Selderij	Mosterd	Sesamzaad	Zwaveloxide en sulfiet	Lupine	Weekdieren
Alaska Pollack in Thaise curry				x			x		x					
Zeebaarbeel in tomatensaus				x				x						
Oostends Vispannetje		x		x										x
Duo van zalm en kabeljauw				x										
Zeebaarbeel in tomaat/basilicum				x										

Granen & noten dienen uitgesplitst te worden!

Allergenenbeleid - receptuurbeheer

- Andere mogelijkheden :
 - **Map bijhouden met alle technische fiches of etiketten. Kok is verantwoordelijk voor het geven van de informatie en zoekt de informatie op in de map wanneer de klant erom vraagt (basis)**
 - Grondstoffen oplijsten en koppelen aan allergeneninformatie. Kok is verantwoordelijk voor het geven van de informatie en zoekt de informatie op in de lijst wanneer de klant erom vraagt

Allergenenbeleid - receptuurbeheer

- Map bijhouden met alle technische fiches of etiketten.
- Bij voorkeur datum van ontvangst vermelden op de technische fiches.
- Bij voorkeur mail bijhouden waarop men de technische fiches aanvraagt aan de leverancier.
- Opzoeken in de map in geval de klant vraagt naar een gerecht. (basis)
- Technische fiches dienen geactualiseerd te zijn.



67

Allergenenbeleid - receptuurbeheer

- **Grondstoffen olijsten en koppelen aan allergeneninformatie. Kok is verantwoordelijk voor het geven van de informatie en zoekt de informatie op in de lijst wanneer de klant erom vraagt**

Allergenen	Leverancier	Artikelnummer	Allergenen																														
			GLUTEN	Lactose	Beef	Roosje	Chape	Alm	(Korvenstave (Bamf))	SCHAALEIEREN	EI	VIS	ANDEREN	SOJA	MELK (incl. lactose)	SCHAALVUICHTEN / NOTEN	Aardbeien	Afnoten	Afnoten	Miscelamandelen	Castaneden	Afnoten	Alm	SELDERIJ	MOSTERD	SEIZAKZAD	DIJ FET	LUPINE	WEEKEREN				
HINDFLOCK	Solucious	56397																															
BOULLON GROENTEN	Solucious	10320	S	S	S	S	S	S	S	S				X	S											S	S						
MARJAFRIME	Solucious	6776												X																			
MELK	Solucious	0401040												X																			
KRUID PEPER WIT ISPI	Solucious	3633																															
ficule de pomme de terre	Solucious	17276																															
ASPERGEMESOEPI KNORR	SOLLUDIOUS	74403	X	X							S			X											S	S							
ASPERGEMESOEPI KNORR	SOLLUDIOUS	754074	X	X							S			S	X										S	S							
BOSPADENSTOELCREME KNORR	SOLLUDIOUS	3564	X	X							S			S	X										S	S							
BROCCOLI	Solucious	16250																															



68

Allergenenbeleid - communicatie

- Bedenk hoe je de gast gaat informeren : schriftelijk of mondeling
- Wie doet de hoofcommunicatie naar de allergische klant?
- Rekening houden met claims
 - "Glutenvrij" : 20 ppm of 20 mg/kg
 - "Met zeer laag glutengehalte" : 100 ppm of 100 mg/kg

Allergenenbeleid - verwisseling voorkomen

- Risico op verwisseling van grondstoffen, halffabricaten of etiketten
- Juiste informatie is heel belangrijk
- Belang van een goede identificatie
- Ontvangstcontrole en magazijnbeheer



Allergenenbeleid – training

- Algemeen bewustzijn
 - Basiskennis personeel (wat zijn allergenen)
 - Impact verkeerde handeling of miscommunicatie
- Interne werkwijze
 - Vb. Kleurcodes materiaal, wijze communicatie, ...



“Kruisbesmetting of kruiscontaminatie is het onbedoeld overbrengen van de allergene stof in een ander product via bijvoorbeeld een productielijn, gebruikte materialen, medewerkers of de lucht.

Allergenenbeleid – kruiscontaminatie

- Kruiscontaminatie → wettelijk kader VO2021/382 (NIEUW)
- “Apparatuur, vervoermiddelen en/of recipiënten die worden gebruikt voor het verwerken, omgaan met, vervoeren, of opslaan van één van de stoffen of producten die allergieën of intoleranties veroorzaken, als bedoeld in bijlage II van VO 1169/2011, mogen niet worden gebruikt voor het verwerken, omgaan met, vervoeren of opslaan van levensmiddelen die deze stof of dat product niet bevatten, tenzij de apparatuur, vervoermiddelen, en/of recipiënten zijn gereinigd en ten minste gecontroleerd worden op de afwezigheid van zichtbare resten van die stof of dat product”
- Vanaf 24/03/2021 in werking
- Doel : zoveel mogelijk kruiscontaminatie tegengaan



Alergenen informatie
Al onze pannenkoeken bevatten standaard gluten, lactose en ei. Indien u een pannenkoek wenst zonder een van deze ingrediënten kunt u dit aangeven bij het personeel. Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot het personeel. Door onze ambachtelijke productiewijze is kruisbesmetting van allergenen nooit voor 100% uit te sluiten.

SPECIALE PANNENKOEKEN

Kempische pannenkoek Appel, roggien en spek	€9,50	Pannenkoek d'n Utrecht Bosvruchten, slagroom en bosvruchtenijs	€11,95
Hawaiïaanse pannenkoek Ananas, kaas en honing (apart)	€9,50	Hildewaris pannenkoek Appel, spek, mango en kersen	€11,95
Zuid-Amerikaanse pannenkoek Kaas, ananas, ham en cajunkruiden	€10,25	Franse pannenkoek Spek, brie, walnoten en honing	€13,25
Boerenpannenkoek Spek, uien, ham en champignons	€10,95	Indonesische pannenkoek Nipsaté, satésaus, atjar en kroepoek	€13,25
Provençaalse pannenkoek Tomaat, uien, champignons, kaas en provençaalse kruiden	€10,95	Shoarma pannenkoek Shoarmavlees, ijsbergsla, tomaat en knoflooksaus	€13,25
Italiaanse pannenkoek Uien, tomaat, champignons, salami, kaas en oregano	€11,95	Bourgondische pannenkoek Niveaubakken pees, gettenkaas, spek en pijnboompitjes geseerveerd met honing (apart)	€13,25
Milanese pannenkoek Tomaat, champignons, ham en kaas	€11,95	Pannenkoek van de chef Banaan, walnoot, honing (apart), boerenjongers-ijis en slagroom	€13,25
Mexicaanse pannenkoek Uien, kaas, champignons, paprika, salami en Mexicaanse kruiden	€11,95	Noorse pannenkoek Gerookte zalm, champignons, kaas en prei	€13,25
Exotische pannenkoek Banaan, ananas, appel, perzik en slagroom	€11,95	Trappisten pannenkoek In Oudseggel geveerde abribozen, uitgebakken spek, Trappisten kaas en natuurlijk een klein glaasje Trappist	€13,25
Baarschotse pannenkoek Spek, uien, ham, champignons, kaas en prei	€11,95		

SELMA'S PANNENKOEK
 Winaar van de pannenkoekwedstrijd 2014 €13,75
 Spinazie, paprika, toerijn, courgettes, geflankeerd, zongedroogde tomaattjes, Italiaanse kruiden & geraspte kaas.

ALLERGENEN

Wij gaan zeer zorgvuldig om met uw voedselallergie - voedselintolerantie. Kruisbesmetting van allergenen is in onze keukens nooit 100% uit te sluiten.

KOUDE DRANKEN

Limonaal	1.50
Melk, Karmemelk	2.20
Verse jus d'orange	3.50
Fristi, Chocomel (flesje)	2.50

FLESJES FRISDRANK

Appelap, tomatensap	2.30
Dubbelfris classic / cranberry	2.30
Chaudfontaine blauw / rood	2.30
Coca Cola, Cola Light, Cola Zero	2.30
Sinas, Cassis, Sprite	2.30
Tonic, Bitter Lemon,	2.30
Rivella	2.30
Nestea, Nestea Green	2.30

TERSCHELLINGER DRANKEN

Koffie, thee, espresso	2.20
Koffie verkeerd, cappuccino	2.40
Latte Macchiato	2.75
Latte Muntthee	2.75
Irish coffee (Ierse Whisky)	6.00
Irish coffee 0%	4.50
Terschellinger koffie Juttersbitter	6.00
Dokkumer koffie (Beerenburg)	6.00
Hazelnoot cappuchino	2.75
Hazelnoot iced latte	3.00
Mocha latte	3.00
Chocolate mocha latte	3.00
Spaanse Glühwein	3.50

WARMES DRANKEN

DAVID RIO CHAI LATTE

Elephant Vanilla zoete vanille brengt deze Masala Chai 2.75 naar een rijke en romige dimensie.

Tiger spice is voorzien van een indische mix van thee 2.75 en unieke specerijen en honing.

BIJ DE KOFFIE

Appelgebak of cranberrygebak met slagroom	3.25
Homemade cranberry cupcake	2.75
Appeltrudiel met vanillesaus	3.00

WARMES CHOCOMELK

Warme Chocomelk	2.50
Warme Chocomelk met slagroom	3.00
Choco met Marshmallows	3.50
Wienermelange espresso & chocomelk	3.50
Choco Latte met opgeschuimde melk	3.50
Choco Mint met verse munt	3.50
Choco Cranberry met cranberry compote	3.50
Choco Orange met Grand Marnier & een schijfje sinaasappel	6.00
Choco Russian met vodka & amaretto	6.00
50/50 half glühwein / half chocomelk	6.00
Choco Rum of Sijtje	5.50
Choco Malibu	6.00
Choco Balleys	6.00



Allergenen

			
EI	GLUTEN	LUPINE	
			
MELK	MOSTERD	NOTEN	PINDA'S
			
SCHAALDIEREN	SELDERIJ	SESAMZAAD	SOJA
			
VIS	WEEKDIEREN	ZWAVELDIOXIDE	

Wij gaan zeer zorgvuldig om bij de bereiding van onze producten, maar wij kunnen overdracht van voedselallergenen nooit 100% voorkomen.

Maar wij doen wel heel graag ons best voor u!

Heeft u vragen over voedselallergenen? Meldt het ons!

Allergenenbeleid - kruiscontaminatie

1. Infrastructuur

- Voldoende ruimte / indeling keuken met degelijk apparatuur → werk op allergeenvrije plekken
- Voldoende tijd voor een productievolgorde



Allergenenbeleid - kruiscontaminatie

2. Leveranciers en grondstoffen

- Goede leveranciersselectie
- Ga gericht op zoek in het gamma
- Voorverpakte producten hebben de voor
- Zit



1a



solucious

77

Allergenenbeleid - kruiscontaminatie

2. Leveranciers en grondstoffen

- Ontvangstcontrole van de n
- Gesloten houden grondstoffen
- Apart stapelen (boven - onder principe toepassen)
- Identificatie



solucious

78

Allergenenbeleid - kruiscontaminatie

3. Manier van werken : scheiden in functie van materiaal + plaats

- Gebruik altijd schone snijplanken, messen en lepels
- Denk aan de kleurcode
- Niet afkuisen met dezelfde schoteldoek



Allergenenbeleid - kruiscontaminatie

3. Manier van werken : scheiden in functie van materiaal + plaats

- Verhitten of invriezen zorgt er niet voor dat de allergenen verdwijnen
- Apart materiaal is noodzakelijk voor allergene vrije voeding



Allergenenbeleid - kruiscontaminatie

3. Manier van werken : tijdens de bereiding

- Proeven doe je met een lepel. Gebruik de lepel éénmalig.
- Hand- en vaatdoeken kunnen allergenen overdragen. Regelmatig wassen bij 90°C



 solucious

81

Allergenenbeleid - kruiscontaminatie

• 4. Reiniging

- Reinigen met een basisch kuisproduct is het meest efficiënte
- Gebruikmaken van toegelaten ontsmettingsmiddel (BE-nummer). (biocide.be)
Een ontsmettingsmiddel zorgt er niet voor dat alle eiwitten kapotgaan.
- Juiste techniek hanteren : Respecteer de dosering & gebruiksaanwijzing van het product
- Opletten met dode hoeken en spleten



 solucious

82

Allergenenbeleid - kruiscontaminatie



5. Personeel

- Aangepaste propere kledij
- Handhygiëne : dragen van handschoenen of handen goed reinigen en ontsmetten



Allergenenbeleid - kruiscontaminatie

6. Verborgen allergenen

- Stoom, spatten
- Soort olie / boter
- Tijdens het opdienen, ook voldoende aandacht schenken
- Vaak vergeten : sulfiet in wijn / bier
- Opletten met kruiden





FAVV

 solucious

85

FAVV en aansprakelijkheid

- Verzekering burgerrechtelijke aansprakelijkheid na levering
- Deze dekt de schade ontstaan door vergissingen of gebreken gepleegd tijdens de conceptie, de fabricatie, de voorbereiding, de uitvoering, de conditionering en de voorstelling van producten...of gedurende het plaatsen van installaties of na uitvoering van de werken.



 solucious

86

FAVV en aansprakelijkheid

- Inspecties
 - Onaangekondigde inspectie
 - Aangekondigde inspectie
 - Microbiologische analyses
- Validatie/ certificatie van het autocontrolesysteem



FAVV en aansprakelijkheid

- Inspecties
 - aan de hand van checklist om uniformiteit te creëren tussen de verschillende controleurs
 - Gratis raadplegen : www.favv.be > thema's > controles door het FAVV en interne controles door bedrijven > checklist inspecties

The screenshot shows the 'PubliCL' web application interface. At the top, there is a header with the 'PubliCL' logo. Below it, a dark grey bar contains the text 'Lijst checklisten'. The main content area is divided into two columns. The left column is titled 'Selecteer activiteiten' and contains a dropdown menu for 'Uitgevoerde activiteit :', followed by input fields for 'Plaats :', 'Activiteit :', and 'Product :', each with a dropdown arrow. A blue 'Toevoegen' button is at the bottom of this section. The right column is titled 'Selecteer de checklist' and contains a dropdown menu for 'Nummer :', a blue 'Toevoegen' button, and a checkbox labeled 'Ik wens de bijkomende checklists te raadplegen (niet gelinkt aan een activiteit)'. Below these columns, there is a checkbox labeled 'Ik wens de actieve checklists te raadplegen vanaf :' followed by an input field. At the bottom of the page, there is a dark grey bar with a plus sign icon and the text 'Selectiecriteria', and two blue buttons labeled 'Installeern' and 'Zoeken'.

<p>1. Voor niet-voorverpakte levensmiddelen is de allergeneninformatie SCHRIFTELIJK beschikbaar op de plaats waar het levensmiddel te koop wordt aangeboden, en is deze duidelijk leesbaar, correct en volledig. <i>Koninklijk besluit: 17/07/2014 A3 (1*)</i> Zie TF DIS 960 en omzendbrief PCCB/S3/CDP/1249145 van 13/12/2014 In geval er geen schriftelijke informatie aanwezig is: markeer deze vraag als 'NA' en ga naar het volgende item. De operator of een lid van het personeel moet in staat zijn om deze informatie mondeling mee te delen aan de consument en aan de C/I. In het geval de allergeneninformatie zowel schriftelijk als mondeling verstrekt wordt aan de consument worden alle items ivm de allergenen beoordeeld. Controleer deze informatie a.d.h.v. een steekproef: minstens 2 levensmiddelen en/of drank. Indien een van de items niet conform is, verduidelijk in het veld commentaar welk levensmiddel/ drank werd gecontroleerd en welke non-conformiteit werd vastgesteld.</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
<p>2. De MONDELINGE allergeneninformatie wordt meegedeeld o.b.v. een interne schriftelijke procedure. In deze procedure wordt duidelijk beschreven hoe en door wie de informatie beheerd en gecommuniceerd wordt aan de consument. <i>Koninklijk besluit: 17/07/2014 A4 (1*)</i> Deze procedure moet wettelijk aanwezig zijn op de plaats van verkoop en deze moet gemakkelijk toegankelijk zijn voor het betrokken personeel en het FAVV. Deze procedure moet duidelijk beschrijven hoe de allergeneninformatie beheerd wordt (incl. actualiseren van de informatie) en hoe deze aan de consument gecommuniceerd wordt.</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
<p>3. Op de plaats waar het levensmiddel te koop wordt aangeboden en de allergeneninformatie mondeling meegedeeld wordt, hangt een duidelijk zichtbare schriftelijke vermelding uit voor de consument. Hierin is opgenomen waar de allergeneninformatie kan worden teruggevonden/ opgevraagd en een waarschuwing dat de samenstelling van het levensmiddel kan wijzigen. <i>Koninklijk besluit: 17/07/2014 A4 (1*)</i> NA in 1 geval: De operator (bvb crêche) doet op voorhand navraag bij de consumenten over hun voedingsbehoeftes inzake voedselallergieën en -intoleranties en hij kan hen levensmiddelen op een individuele en aan die behoeften beantwoordende manier bezorgen.</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
<p>4. Voor niet-voorverpakte levensmiddelen wordt de MONDELINGE allergeneninformatie meegedeeld aan de consument op de plaats waar het levensmiddel te koop wordt aangeboden zonder uitstel en is correct en volledig. <i>Koninklijk besluit: 17/07/2014 A4 (1*)</i> Controleer deze informatie a.d.h.v. een steekproef: minstens 2 levensmiddelen en/of drank. Indien een van de items niet conform is, verduidelijk in het veld commentaar welk levensmiddel/ drank werd gecontroleerd en welke non-conformiteit werd vastgesteld.</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>



FAVV en aansprakelijkheid

- Inspectieresultaten beschikbaar voor de consument
- www.favv.be → foodweb

Voedselagentschap publiceert resultaten controles op website



© 2016/2015 - 12.14 - www.favv.be

Vanaf vandaag kan iedereen de resultaten van de controles van het federaal Voedselagentschap bekijken op een website. Zo kan iedereen zien of de bakker, slager of horecazaak in zijn buurt in orde is met de regels. De horeca-uitbaters vrezen dat de consumenten de resultaten verkeerd zullen interpreteren.





Praktisch

 solucious

91

**OEFENING 4 : Maak een allergenenkaart op, op basis van
volgend receptuur. Zoek de fiches op de website van
Solucious en vul de allergenenlijst aan**

 solucious

92

RECEPT : Stoofvlees met puree en appelmoes.

➤ **Stoofvlees :**

- 1 kg rundvlees - art. 113456
- 1 flesje bruin bier - art. 98904
- 2 eetlepels Luikse stroop - art. 73415
- Kruiden - art. 36423
- Margarine - art. 66177
- zout - art. 36240

➤ **Puree :**

- Aardappelvlokken - art. 57653

➤ **Appelmoes**

- Appelmoes - art. 124019



Eindproducten	Allergenen																												
	GLUTEN	Tarwe	Spelt	Rogge	Gerst	Haver	Khorasantarwe (kamut)	SCHAALDIEREN	EI	VIS	AARDNOTEN	SOJA	MELK (incl.lactose)	SCHAALVRUCHTEN	Amandel	Walnoten	Hazelnoot	Mincade	Cashew	Pistacnie	Pijnappel	Pistacnie	SELDERIJ	MOSTERD	SESAMZAAD	SULFET	LUPINE	WIEHOIEREN	
Stoofvlees																													
Bruin bier																													
Luikse siroop																													
Kruiden																													
Boter																													
Zout																													
Appelmoes																													
Aardappelpuree																													
Stoofvlees met aardappelpuree en appelmoes																													





Natasja De Troch

Consultant AMNorman

32 (0)491 59 83 86

Natasja.detroch@amnorman.be



Ines Lamont

Consultant AMNorman

32 (0)491 61 48 16

Ines.lamont@amnorman.be



**Kortrijksesteenweg 1121 bus 0202
9051 Sint-Denijs-Westrem
info@amnorman.be**

