

VOEDSELALLERGIE IN DE HORECA

In Nederland hebben ruim 500.000 mensen last van voedselallergie. U zult dan ook steeds vaker gasten ontvangen met specifieke wensen over hun maaltijd. Komende Europese wetgeving verplicht u bovendien om betrouwbare allergeneninformatie aan hen te verstrekken.

door Marjan van Ravenhorst

Voedselallergie is een serieuze aandoening, waaraan helaas elk jaar mensen overlijden. Zoals onlangs gebeurde in een snackbar waar een vrouw met een pinda-allergie een satékroket at. Ze overleed later in het ziekenhuis. Ter bescherming van consumenten bestaat sinds 2005 Europese allergenenwetgeving voor verpakte voedingsmiddelen, zoals deze in de supermarkt te koop zijn. Producten op de markt of in restaurants zijn niet geëtiketteerd. Vaak is het voor de allergische consument ook lastig om (betrouwbare) allergeneninformatie over deze producten te verkrijgen. Dat gaat veranderen.

EUROPESE WETGEVING

Op dit moment wordt de nieuwe Verordening 'Verstrekking van voedselinformatie aan de consumenten' opgesteld. Door deze wijziging van Europese wetgeving moet ook informatie over aanwezige allergenen in niet-verpakte producten gegeven gaan worden. De strekking van dit voorstel komt overeen met al eerder ontwikkelde wetgeving en initiatieven in VS en Zweden.

IN HET HUIDIGE EUROPESE VOORSTEL STAAT:

- 'In de verkoopprijs van de menukaart moet duidelijk zichtbaar worden aangegeven dat:
- de klanten in een verkoopsgesprek of door middel van klaarliggend informatiemateriaal informatie over allergene stoffen kunnen krijgen;
- kruisbesmetting niet kan worden uitgesloten.

Naar verwachting wordt deze wetgeving in 2011 officieel, waarna een overgangstermijn van drie jaar en voor kleinere bedrijven van vijf jaar zal gelden.

Omdat de gevolgen groot zijn, is het zinvol om u alvast te oriënteren en voor te bereiden. Bovendien kunt u nu ook allergische gasten met een paar aanpassingen een gastvrij, onbezorgd en veilig uitje bieden.

GEVOLGEN

De consequenties voor horeca, ambachtelijke bedrijven en supermarkten zijn groot. Met name het beheren van informatie over grondstoffen en ingrediënten zal de nodige aandacht vragen. Hierbij kunnen databases met productinformatie over grootverbruikartikelen, zoals PS in foodservice, een belangrijke rol spelen.

Ook training van medewerkers en het juist kunnen beantwoorden van vragen van gasten en klanten is een punt van aandacht. Om u meer inzicht te geven in waar u op moet letten bij de bereiding en het serveren van aangepaste maaltijden, heeft Allergenen Consultancy een aantal praktische cursussen samengesteld (zie kader).

CURSUSSEN EN WORKSHOPS

Speciaal voor de horeca, instellingskeukens en catering organiseert Allergenen Consultancy de volgende praktische cursussen en workshops:

9 november 2010 Maarsse
Cursus Voedselallergie in de horeca

23 november 2010 Maarsse
Workshop 'Koken voor mensen met een allergie in de horeca'

Op locatie
AllergenenScan Horeca, een snelle scan van uw eigen bedrijf met een praktisch verbeterplan en naar wens een gerichte training van personeel.

Korting voor leden Koninklijke Horeca Nederland.

Meer informatie en aanmelden via www.allergenenconsultancy.nl/horeca



ALLERGENEN

Er zijn veertien allergene stoffen in de Europese wetgeving genoemd (zie kader). Deze stoffen moeten bij naam genoemd worden als ze gebruikt zijn in een product of gerecht, ongeacht de gebruikte hoeveelheid. Ook als ingrediënten van één van deze stoffen zijn gemaakt (bijv. couscous is van tarwe, arachide-olie is van pinda en caseïne is van melk gemaakt) worden deze als allergen beschouwd. En weet u wat lupine is? Dit doet een beroep op de productkennis van de koks!

PRAKTIJKVOORBEELD STICHTING RESTOUR

Stichting Restour verzorgt de catering van het Europees Octrooi Bureau in Rijswijk. In het restaurant The Hinge (grote foto) lunchen dagelijks 1800 gasten. Er worden dagelijks wisselende gerechten geserveerd, waaronder vier warme gerechten, diverse voor- en nagerechten en soepen. Ook beschikt de freeflow over een enkelvoudige en een samengestelde saladebar en een specialcorner waar onder andere belegde broodjes, uitsmijters, snacks en steaks van de grill worden bereid. De koks serveren de warme gerechten vanuit de counters en de specialcorner en voor de overige gerechten is zelfbediening van toepassing. In 2009 heeft het management van het Europees Octrooi Bureau Stichting Restour gevraagd om een allergenenbeheer in te voeren. Deze vraag kwam ook naar voren uit klanttevredenheidsonderzoeken.

PRAKTISCH PLAN VAN AANPAK

Stichting Restour heeft daarop een AllergenenScan door Allergenen Consultancy laten uitvoeren. Dit resulteerde in een praktisch plan van aanpak. Allereerst werd een systeem opgezet voor het verzamelen van productinformatie, zowel van verse produc-

ALLERGENEN

1. Glutenbevattende granen: tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut
2. Schaaldieren (garnalen, kreeft, krab)
3. Eieren
4. Vis
5. Pinda
6. Soja
7. Melk (inclusief lactose)
8. Noten
9. Selderij
10. Mosterd
11. Sesamzaad
12. Conserveermiddel sulfiet
13. Lupine
14. Weekdieren (schelpen, slakken, inktvis)

ten direct van de veiling als van horecagroothandels en ambachtelijke bedrijven. Waar nodig werden alternatieve ingrediënten gezocht, zoals bak- en braadproducten zonder melk en soja. Hoewel duidelijk was dat kruisbesmetting nooit geheel uit te sluiten valt, bleek het wel mogelijk te zijn om - vaak met kleine aanpassingen - kruisbesmetting tijdens bereiding en uitserveren te voorkomen. Ook werden trainingen gegeven aan de koks en later het bedienend personeel. Alle inspanningen hebben uiteindelijk geleid tot een systeem waarbij van elk gerecht allergeneninformatie wordt verstrekt. Door middel van een plasma-scherm bij de entree van het restaurant en bordjes op de counters en saladebars wordt zichtbaar gemaakt welke allergenen het gerecht bevat.



Allergenen Consultancy

Opleiding – advies –
sneltesten – hygiëne
www.allergenenconsultancy.nl

STICHTING RESTOUR

Met een simpele aanpassing werd de enkelvoudige saladebar allergenenvrij: de halve eieren werden verhuisd naar de samengestelde saladebar.

