

## Vermelden van allergenen

Nederlands Bakkerij Centrum

Postbus 360

6700 AJ Wageningen

Telefoon 0317 47 12 12

Fax 0317 42 32 06

E-mail [info@nbc.nl](mailto:info@nbc.nl)

[www.nbc.nl](http://www.nbc.nl)

**Het zal u maar gebeuren: een consument wordt ernstig ziek van een ingrediënt van uw product. Het kan, want 2 tot 3 procent van alle kinderen en 1 tot 2 procent van de volwassenen in Nederland lijdt aan voedselallergie. Elk jaar overlijdt er ten minste één persoon aan de gevolgen van voedselallergie<sup>1</sup>. Het is dus erg belangrijk dat mensen met een voedselovergevoeligheid en mensen in hun omgeving precies weten welke zogenaamde allergene stoffen er in uw product zitten.**

Allergene stoffen zijn stoffen die voedselovergevoeligheid kunnen veroorzaken. Die overgevoeligheid uit zich in maag- en darmklachten, huidklachten, luchtwegklachten of andere ernstige (soms zelfs dodelijke) reacties, zoals een shock of gedragsstoornissen. De in de bakkerij meest voorkomende allergenen zijn glutenbevattende granen, sesamzaad, pinda, noten, ei, soja, lupine en melk.

### Wat betekent dit voor u?

U bent wettelijk verplicht de onderstaande allergenen te vermelden in de ingrediëntenlijst van voorverpakte producten, wanneer de allergenen voorkomen in ingrediënten van het product of gebruikte hulpstoffen. Het gaat om glutenbevattende granen (tarwe, rogge, spelt, haver, gerst, kamut en tricale), ei, vis, pinda (inclusief arachide-olie), noten, soja, melk, schaaldieren, selderij, mosterd, sesamzaad, lupine, weekdieren en sulfiet (in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 ml/l uitgedrukt als SO<sub>2</sub>) en hiervan afgeleide stoffen.

De allergenen waarmee u in uw bedrijf werkt, kunnen door versleping of kruisbesmetting ook terechtkomen in andere producten. U bent niet wettelijk verplicht dit te vermelden op het etiket, maar wanneer u hiermee niet zorgvuldig omgaat, kunt u toch aansprakelijk worden gesteld. Pas ook op met het promoten van allergeenvrije producten. Doe dat alleen wanneer u zeker weet dat ze allergeenvrij zijn en dat kruisbesmetting is uitgesloten.

<sup>1</sup> Bron: Gezondheidsraad

## Meer informatie

Het is dus belangrijk dat u bedenkt of het nodig is een waarschuwing op uw product te plaatsen en wat u er aan kunt doen om versleping van of kruisbesmetting met allergenen te voorkomen. NBC helpt u deze afweging te maken. Op de NBC website [www.nbc.nl/allergenen](http://www.nbc.nl/allergenen) vindt u:

- Belangrijke oorzaken van versleping van allergenen (en beheersmaatregelen) per basisvoorwaarde.
- Belangrijke oorzaken van versleping van allergenen (en beheersmaatregelen) per processtap.
- Een korte samenvatting over wat voedselovergevoeligheid is en welke gevolgen dit heeft voor mensen die er mee te maken hebben.
- Achtergrondinformatie over wet- en regelgeving rondom allergenen.
- Verwijzingen naar andere relevante websites.

## Belangrijk

Belangrijkste aandachtspunten bij het vermelden van allergenen:

- u bent verplicht bepaalde allergenen op het etiket te vermelden wanneer ze in het product zijn verwerkt;
- een waarschuwing is niet verplicht, maar kan soms wenselijk zijn. Kijk om een goede afweging te maken op [www.nbc.nl/allergenen](http://www.nbc.nl/allergenen);
- promoot allergeenvrije producten alleen als u zeker weet dat ze allergeenvrij zijn en wanneer kruisbesmetting is uitgesloten!

Deze NBC Werkwijzer is bedoeld om u uitleg te geven over het vermelden van de wettelijke verplichte allergenen. U kunt geen rechten ontleen aan deze NBC Werkwijzer. Voor meer informatie over dit onderwerp neemt u contact op met de kennisspecialisten wet- en regelgeving van het Nederlands Bakkerij centrum, telefoon 0317 47 12 47.