

1. Inleiding:

De belangstelling voor allergenen in de voeding groeit. Of dit nu veroorzaakt wordt doordat er meer mensen zijn die een allergie hebben of doordat de diagnose vaker wordt gesteld is niet eenduidig vast te stellen. Voor de fabrikant van levensmiddelen betekent deze toename dat er vaker gedetailleerde vragen gesteld worden over de samenstelling van zijn producten *en dat de juiste informatie aan consumenten verstrekt moet worden. Per 1 januari 2024 is er een nieuw allergenenbeleid vanuit de overheid opgesteld. Daarin zijn referentiewaarden m.b.t. specifieke allergenen in opgenomen. Dit zodat met de informatie op verpakkingen van voorverpakte voedingsmiddelen ook rekening gehouden kan worden met kruisbesmetting. In het vernieuwde beleid is vastgelegd welke waarschuwendende teksten er op verpakkingen moeten staan voor risico's met allergenen. Bedrijven hebben tot 01-01-2026 de tijd om hun etiketten aan te passen aan het vernieuwde allergenenbeleid. Het beleid is van toepassing op voorverpakte levensmiddelen, met uitzondering van producten die in de horeca, catering, op de markt of bij ambachtelijke organisaties worden verkocht. Het vernieuwde allergenenbeleid houdt het volgende in:*

- *Alleen de teksten "Kan X bevatten" of "Niet geschikt voor X" mogen nog op etiketten gebruikt worden.*
- *Deze tekst komt alleen op een verpakking / etiket als de specifieke drempelwaarde van het allergeen in het betreffende product (mogelijk) wordt overschreden. De drempelwaarde is de absolute hoeveelheid van een allergeen wat in een product mag zitten.*

De specifieke drempelwaarden zijn gebaseerd op de FAO-WHO (ED05) regel, wat inhoudt dat maximaal 5% van de consumenten die voor het betreffende allergeen een voedselallergie hebben een reactie krijgen bij het consumeren van een product met eiwitwaarden van het betreffende allergeen onder de drempelwaarde. Als er geen allergeen waarschuwing voor het betreffende allergeen op de verpakking / etiket staat, dan moet je er vanuit gaan dat 95% van de mensen met een voedselallergie voor dat allergeen het product veilig kunnen eten.

De nieuwe referentiedoses (RfD) (drempelwaarden) zijn hieronder aangegeven:

<i>Allergeen</i>	<i>Drempelwaarde* per 01-01-2024 van VWS</i>
<i>Glutenbevattende granen / Tarwe</i>	<i>5,0 met als maximale actielimiet 20 mg gluten / kg*</i>
<i>Schaaldieren</i>	<i>200,0</i>
<i>Ei</i>	<i>2,0</i>
<i>Vis</i>	<i>5,0</i>
<i>Pinda (aardnoten)</i>	<i>2,0</i>
<i>Soja</i>	<i>10,0</i>
<i>Melk</i>	<i>2,0</i>
<i>Noten (cashew, amandel, walnoot, pecan, pistache, pacannoten, macadamianoten)</i>	<i>1,0</i>
<i>Hazelnoten</i>	<i>3,0</i>
<i>Selderij</i>	<i>1,0</i>
<i>Mosterd</i>	<i>0,40</i>
<i>Sesam</i>	<i>2,0</i>
<i>Lupine</i>	<i>15,0</i>
<i>Weekdieren</i>	<i>20,0</i>

** De referentiedosis is een absolute hoeveelheid eiwit van een allergeen (mg). Om het om te rekenen naar concentratie (mg eiwit van een allergeen / kg product = ppm) moet de RfD gedeeld worden door de consumptiegrootte (in kilo per eetmoment). (bron NormecFoodcare)*

De fabrikant die aan deze vraag tegemoet wil komen, zal in eerste instantie uitgaan van de eigenschappen van het product, maar als hij het zekere voor het onzekere wil nemen, moet hij ook rekening houden met contaminatie, onbedoelde vermenging tijdens de processen en opslag.

Het is niet mogelijk om levensmiddelen te maken waarvoor niemand allergisch is, maar het is wel mogelijk om allergenen te beheersen en betrouwbare informatie te verstrekken aan de consument.

2. Proceseigenaar

QA Manager

3. Referenties

- ALG04.3 HACCP plan
- F50.0- Allergenenlijst
- Verordening (EU) nr. 1169/2011 (bijlage II)

4. Beheersing van allergenen

Om de consument adequate informatie te kunnen verstrekken zal de Greenpack zich in de eerste plaats in de eigenschappen van het product moeten verdiepen.

Afhankelijk van de mate van gevoeligheid van de te gebruiken allergene grondstoffen, kan het noodzakelijk zijn om rekening te gaan houden met kruisbesmetting van producten *en de mogelijke overschrijding van specifieke drempelwaarden (referentiewaarden)*. Dan moeten ook de procesgang en de productieomgeving worden beoordeeld. De risico's van kruisbesmetting moeten worden beoordeeld en worden beheerst binnen het kwaliteitssysteem. Gevarenanalyse uitgevoerd, zie [ALG04.3 HACCP plan](#).

Het beperken van het aantal punten waarop besmetting kan plaatsvinden, verkleint het risico van besmetting door allergene stoffen en verhoogt de beheersbaarheid van een besmetting.

Het controleren op de afwezigheid van allergenen in het consumentenproduct is geen goede oplossing. Deze controle is te beperkt betrouwbaar vanwege de hoogte van de detectiegrenzen bij de analyse en het gegeven, dat een geringe concentratie al een allergene reactie kan opwekken.

5. Procesbeheersing en contaminatie

Door manuele overdracht of versleping via de verwerkingslijnen tijdens de productie kan een allergeen in een product terechtkomen.

De aanwezigheid van deze allergenen in het levensmiddel komt niet voort uit de grondstoffen. Deze aanwezigheid wordt ook wel contaminatie, onbedoelde besmetting, of kruiscontaminatie genoemd.

Het is aan te raden een overzicht te maken van de situaties waarin contaminatie kan optreden *en rekening te houden met de wettelijk aangegeven specifieke drempelwaarden (referentiewaarden)*.

6. De Allergenen

De keuze van de 14 allergene stoffen in [F50.0 Allergenenlijst](#) is gebaseerd op de in bijlage II "stoffen of producten die allergieën of intoleranties veroorzaken" van verordening (EU) nr. 1196/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten en het voorkomen van allergie (prevalentie) voor deze stof en de heftigheid van de reacties, waarbij in het bijzonder op anafylactie gelet wordt.

De 14 allergene stoffen die vanaf 2005 gedeclareerd moeten worden zijn:

1. Glutenbevattende granen namelijk tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen, met uitzondering van:
 - a. glucosestroop op basis van tarwe, met inbegrip van dextrose⁽¹⁾
 - b. maltodextrinen op basis van tarwe⁽¹⁾
 - c. glucosestroop op basis van gerst
 - d. granen die worden gebruikt voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten.
2. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren
3. Eieren en producten op basis van eieren
4. Vis en producten op basis van vis, met uitzondering van:
 - a. visgelatine die wordt gebruikt als drager voor vitamine- of carotenoïdenpreparaten
 - b. visgelatine of vislijm die wordt gebruikt als klaringsmiddel in bier en wijn
5. Aardnoten en producten op basis van aardnoten
6. Soja en producten op basis van soja, met uitzondering van:
 - a. volledig geraffineerd(e) sojaolie en -vet⁽¹⁾
 - b. natuurlijke gemengde tocoferolen (E306), natuurlijk D-alfa-tocoferol, natuurlijk D-alfa-tocoferolacetaat en natuurlijk D-alfa-tocoferolsuccinaat van soja
 - c. fytosterolen en fytosterolesters van plantaardige oliën van soja
 - d. plantenstanolesters geproduceerd uit sterolen van plantaardige oliën van soja
7. Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose), met uitzondering van:
 - a. wei die wordt gebruikt voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten
 - b. lactitol
8. Noten, namelijk amandelen (*Amygdalus communis* L.), hazelnoten (*Corylus avellana*), walnoten (*Juglans regia*), cashewnoten (*Anacardium occidentale*), pecannoten (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), paranoten (*Bertholletia excelsa*), pistachenoten (*Pistacia vera*),

macadamianoten (*Macadamia ternifolia*) en producten op basis van noten, met uitzondering van noten die worden gebruikt voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten

9. Selderij en producten op basis van selderij
10. Mosterd en producten op basis van mosterd
11. Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad
12. Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO₂ moeten worden berekend voor producten die worden voorgesteld als klaar voor consumptie of als weer in de oorspronkelijke staat gebracht volgens de instructies van de fabrikanten
13. Lupine en producten op basis van lupine
14. Weekdieren en producten op basis van weekdieren

(1) En producten daarvan, voor zover het proces dat zij hebben ondergaan naar verwachting niet zal leiden tot een grotere allergeniciteit dan de EFSA in het desbetreffende uitgangspunt heeft vastgesteld.

Fruit

Voor allerlei soorten fruit kunnen patiënten allergisch zijn. Appel, kers, pruim, perzik, abrikoos, kiwi, banaan, ananas, papaja worden allen genoemd als mogelijk allergeen. Welk product de allergische reactie opwekt en hoe sterk deze reactie is, hangt af van de mate overgevoeligheid van het individu.

7. Conclusie

Afhankelijk van de mate van gevoeligheid van de te gebruiken allergene grondstoffen, kan het noodzakelijk zijn om rekening te gaan houden met kruisbesmetting van producten *en de bijbehorende specifieke drempelwaarden (referentiewaarden)*. Dan moeten ook de procesgang en de productieomgeving worden beoordeeld. De risico's van kruisbesmetting moeten worden beoordeeld en worden beheerst binnen het kwaliteitssysteem.

Als bij de beoordeling rekening wordt gehouden met kruisbesmetting neemt de veiligheid voor de gevoelige consumenten toe, maar neemt de keuzevrijheid voor velen van hen af. En wel door het vermelden van die allergenen.

De bovenstaande mogelijkheden beïnvloeden de bedrijfsvoering in zekere mate, daar bij de productieplanning en processen rekening moet worden gehouden met de voedselovergevoelige consument. Als door een eenvoudige verandering contaminatie verhinderd kan worden, kan een groep gevoelige consumenten met vertrouwen het product consumeren.

Het is aan te raden om de te vermelden allergenen op alle niveaus te volgen.

Ter wille van een goede beheersing en vermelding van allergenen is het aan te bevelen om een risico analyse ten aanzien van de aanwezigheid van allergenen in de te produceren levensmiddelen uit te voeren en de te nemen maatregelen te implementeren in het kwaliteitssysteem in de vorm van onder andere specificaties, instructies en procedures.