

De meeste vragen gaan over E-nummers en voedselallergie

De informatiesite Food-info.net begon heel bescheiden in 1999 als een simpele vraag-antwoordlijst met circa dertig vragen over voeding op de server van de Wageningse universiteit. Inmiddels is het een uitgebreide site in 27 talen, die meer dan 300 duizend bezoekers per maand trekt. De website geeft informatie over de productiewijze van voeding, ingrediënten en additieven (E-nummers), voedselveiligheid en allergenen. Een blik achter de schermen.

De op consumenten gerichte vraag-antwoordlijst over diverse aspecten van voeding was zo'n twintig jaar geleden een initiatief van Ralf Hartemink, opleidingsdirecteur Levensmiddelentechnologie van Wageningen UR. Hij begon de lijst omdat er nogal wat vragen van het publiek op het gebied van levensmiddelentechnologie binnenkwamen; e-mail begon op te komen. Hartemink kon niet vermoeden dat 'zijn' lijst in de jaren erna zo'n vlucht zou nemen.

Al binnen een maand was de lijst genomineerd als 'site van de dag' door de net opgerichte zoekmachine Ilse

De site begon op een geschikt moment, simpelweg omdat er destijds geen informatiebron gericht op de gewone consument bestond over de productiewijze van voedsel. Al binnen een maand was de lijst genomineerd als 'site van de dag' door de net opgerichte zoekmachine Ilse.

Toonaangevend

Door de belangstelling voor de vraag-antwoordlijst werd het door de universiteit beter geacht om er een apart domein voor aan te vragen: www.voedsel.net was geboren. Deze site was nog uitsluitend gericht op het Nederlandse taalgebied.

In 2001 toonde the *European Food Information Council* (EUFIC) interesse om de site te sponsoren en te internationaliseren. Door de internationale focus van EUFIC moest Voedselnet wel een andere naam krijgen, dat werd www.foodexperts.net. Voor het Nederlandstalige publiek bleef (en blijft) het domein [voedsel.net](http://www.voedsel.net) gewoon bestaan. Na twee jaar besloot EUFIC haar focus te verleggen naar professionals en zich niet meer op consumenten te richten. De internationale vereniging van levensmiddelentechnologen EFFoST en de *European Hygienic Engineering and Design Group* (EHEDG) werden de nieuwe sponsoren. EUFIC wilde echter geen afstand doen van de domeinnaam [foodexperts.net](http://www.foodexperts.net). Hierdoor was opnieuw een naamswijziging noodzakelijk: www.food-info.net.

Sinds 2003 wordt de site beheerd door Martina Starovicová. Zij is de enige betaalde kracht achter de in 2007 opgerichte onafhankelijke Stichting Food-Info. De rest van het werk wordt gedaan door een team van internationale studenten, afkomstig van tien universiteiten, die vrijwillig meewerken aan het project.

Doordat de site beschikbaar is in 27 talen, is deze inmiddels toonaangevend op het vakgebied. Dit is te merken aan het feit dat de media bijna wekelijks een beroep doen op de medewerkers. En niet alleen de Nederlandse media; zo was de site 'tip van de dag' van de Griekse nationale omroep, werd expertise gevraagd door de Engelse BBC en de Duitse ZDF en werd de site vermeld in Turkse en Litouwse kranten. In 2007 kwam er zelfs een Japanse filmcrew op bezoek, die in beeld wilde brengen op welke wijze Nederlanders pinda's en afgeleide producten, zoals pindakaas of satésaus, gebruiken. Een bijkomend effect is dat door de site ettelijke buitenlandse studenten hun weg gevonden hebben naar Wageningen Universiteit.

Feitelijke informatie

De site geeft achtergrondinformatie over de productiewijze van voeding, ingrediënten en additieven (E-nummers), voedselveiligheid en allergenen. Informatie over diëten of eetgewoonten staat niet op Food-info.net. Wel is ruimte gereserveerd voor functionele voeding, zoals pre- en probiotica. Ook bevat de site een lijst met functionele componenten in levensmiddelen.

'De site presenteert puur feitelijke informatie', aldus Starovicová. 'Dus als we E-nummers behandelen, gaan we niet in op controversiële studies. We beperken ons tot de feitelijke informatie, waarbij de achtergrondinformatie een belangrijke rol speelt. Je kunt op andere sites wel informatie vinden over E-nummers, maar bijvoorbeeld niet over de bron of de wijze waarop deze worden geproduceerd of voor wie ze niet geschikt zijn.'

Steeds meer vragen

Het doel van de oorspronkelijke lijst in 1999 was om tijd te besparen door de vragen van het publiek on-line te zetten. Dat heeft echter een tegengesteld effect gehad: de hoeveelheid informatie is enorm toegenomen, maar het aantal vragen dat dagelijks binnenkomt groeit ook nog steeds.

De site www.food-info.net geeft achtergrondinformatie over voedsel, de productiewijze van voedsel, ingrediënten (additieven), voedselveiligheid, de relatie tussen voeding en gezondheid. Ook is er een uitgebreide lijst van vragen en antwoorden op allergiegebied, zoals 'Welke additieven bevatten melkbestanddelen?' of 'Wie heeft een verhoogd risico om voedselallergie te krijgen?' De populairste pagina's zijn:

- Wat zijn probiotica?
- Welke E-nummers zijn van dierlijke oorsprong?
- Welke E-nummers zijn halal of haram?
- Allergiewoordenlijsten voor op vakantie.
- Levensmiddelenwoordenboek in 35 talen.
- De ingrediëntenwijzer.

Via een formulier op de site kunnen bezoekers een voedselgerelateerde vraag stellen.



Food-info vorig jaar op de Familiedag

Uit deze vragen en andere reacties, komt naar voren waar- aan het publiek behoefte heeft. De twee belangrijkste aandachtsgedebieden van de vragen zijn additieven (E-nummers), al dan niet in verband met religie, en voedselallergie. De site speelt hierop in door steeds meer informatie over deze gebieden on-line te zetten. De informatie over voedselallergie komt vooral via specialisten van de internationale *Informall-database* en wordt herschreven voor de gewone consument. Toch blijft het bij voedselallergie erg lastig om objectieve informatie te geven. De vaak sterk persoonlijke vragen op dat gebied worden dan ook doorverwezen naar de Stichting VoedselAllergie of andere patiëntenorganisaties, het Voedingscentrum en diëtisten. Waarop de site ook inspeelt is de vraag naar vertalingen van ingrediënten. Ook hier zijn het meestal mensen met een allergie die daaraan behoefte hebben. Sinds een paar jaar kent de site daarom lijsten van de tweehonderd meest voorkomende woorden op het gebied van voedselallergie en niet-allergische voedselovergevoeligheid, in de meeste Europese en wereldtalen. Zo is er een lijst Nederlands-Albanees te vinden, maar ook een lijst Arabisch-Fins. Zo'n woordenlijst is echter nooit compleet, er is altijd behoefte aan meer of andere talen en ingrediënten of producten. Sinds de zomer van 2009 kent de site daarom ook een woordenboekapplicatie, www.fooddictionary.eu, die deze beperkingen niet kent. Aan dit woordenboek kunnen alle op voedsel en voeding betrekking hebbende woorden worden toegevoegd, van keukengerei tot chemische namen van aromacomponenten. En er is geen beperking in het aantal talen. Het aantal basiswoorden bedraagt inmiddels meer dan vijfduizend en er zijn rond de 75 duizend vertalingen beschikbaar. Door gebruik te maken van de vele internationale studenten en het netwerk van universiteiten van Food-Info komen er steeds meer vertalingen

beschikbaar.

Persoonlijk gesprek

De site krijgt ook regelmatig verzoeken van organisaties of medewerkers aanwezig kunnen zijn op markten, beurzen en dergelijke. Hieraan wordt ook steeds meer gehoor gegeven: voor veel mensen is een persoonlijk gesprek veel beter dan contact via e-mail. Zo waren medewerkers aanwezig bij tentoonstellingen, (culinaire) festivals, vakbeurzen en vorig jaar oktober bij de Familiedag van de Stichting VoedselAllergie.

Tegenwoordig blijkt er bij het publiek steeds meer belang-

De twee belangrijkste aandachtsgedebieden van de vragen op de site zijn additieven (E-nummers) en voedselallergie

stelling te zijn voor voeding, en meer behoefte aan juiste informatie, dan toen de site begon. Wat dat betreft ziet de toekomst er voor de site goed uit. Nadeel blijven de beperkte financiële middelen van de site. Commerciële sponsors worden slechts sporadisch geaccepteerd om de onafhankelijkheid te waarborgen. 'Behalve van de twee eerder genoemde sponsors, zijn we dus sterk afhankelijk van donaties en vrijwilligers, waardoor we minder snel kunnen groeien dan we zouden willen', aldus Starovicová. ◆

Food-info.net

**Auteursrecht © 2010 Stichting Voedselallergie
(www.voedselallergie.nl)**