



'Specificatie grondstof vaak niet op orde'

Tekst: Norbert van der Werff | Foto's: SignElements, Norbert van der Werff

Marjan van Ravenhorst, eigenaar van Allergenen Consultancy, houdt zich al bijna twintig jaar bezig met allergenen. Ze meent dat er bij voedingsmiddelenbedrijven nog steeds veel verbeterd kan worden. Op alle producten de waarschuwing plaatsen dat er sporen van een allergeen in zouden kunnen zitten, is echter géén goede oplossing. Dan nemen consumenten de waarschuwing niet meer serieus. Fabrikanten moeten uitgaan van reële risico's.



Waar komt uw belangstelling voor allergenen vandaan?

"Ik ben zelf allergisch voor pinda's, noten, soja, lupine en nog wat andere peulvruchten. Daar is mijn belangstelling voor voeding vandaan gekomen. Ik heb levensmiddelen-technologie gestudeerd en heb jarenlange ervaring opgedaan als HACCP- en BRC-auditor en QA-manager bij diverse bedrijven. Ook doe ik al bijna twintig jaar vrijwilligerswerk voor de stichting VoedselAllergie. Bedrijven richtten zich tot de patiëntenvereniging voor informatie en vroegen ook om eens een training te komen geven. Zo is het begonnen."

Is het aantal consumenten met voedselallergieën toegenomen?

"Ja, uit onderzoek van de European Academy of Allergy and Clinical Immunology blijkt dat het aantal mensen met een voedselallergie in tien jaar tijd is verdubbeld. Of dat ook voor voedselintolerantie geldt, waarbij het immuunstelsel niet betrokken is? Dat zou ik niet durven zeggen. Bij andere aandoeningen waarbij de afweer is betrokken, zoals astma en hooikoorts zie je wel hetzelfde beeld."

"Hygiëne is één van de oorzaken van die toename. We hebben het dan niet over de keukenhygiëne, maar bepaalde infecties door bijvoorbeeld het contact met huisdieren. Een andere oorzaak is het voedselconsumptiepatroon. In Oost-Europa komen veel minder voedselallergieën voor. Daar

>>>



worden veel meer producten uit de eigen regio gegeten. Als je met nieuwe producten in aanraking komt, kun je daar een allergie voor ontwikkelen. Paprika en kiwi kenden we vroeger niet, tegenwoordig zijn er mensen die daarvoor een allergie ontwikkeld hebben.”

“Of er ook meer mensen zijn die last hebben van kleurstoffen weet ik niet. De verplichte waarschuwing op producten met één of meer azo-kleurstoffen was een politieke beslissing. Het is ook een heel beperkte groep die daar last van heeft. Je kunt bij bijna elk product mensen vinden die erop reageren. Het gaat bij kleurstoffen niet om eiwitten, dus het is in elk geval geen voedselallergie, waarbij het afweersysteem betrokken is.”

Wat vindt u ervan dat tegenwoordig op heel veel producten staat dat het sporen van allergenen kan bevatten?

“Uit verschillende onderzoeken is gebleken dat in zo’n vijf tot tien procent van de gevallen het allergeen waarvoor gewaarschuwd wordt, er daadwerkelijk in zit. In producten zónder waarschuwing is in zeker tien procent van de gevallen een allergeen aantoonbaar... Bedrijven die ten onrechte géén waarschuwing voeren, zullen hun allergenenbeheer moeten verbeteren.”

“Het is dus maar een klein deel van de producten waar terecht een waarschuwing op staat. Soms wordt de waarschuwing geplaatst uit angst voor aansprakelijkheid, maar ik ken ook bedrijven die denken ‘We zetten het er maar op, want misschien gaan we in de toekomst wat met noten doen’. Ook heb ik meegemaakt dat bij navraag blijkt dat een bedrijf waarschuwt voor noten omdat er in de bedrijfskantine Snickers worden verkocht...”



“Op initiatief van de Engelse retail gaat er wel wat veranderen. BRC zegt: als er een risico is, moet er een waarschuwing op de verpakking, maar dat risico moet aantoonbaar zijn. Nu heeft een notenvrij bedrijf waar bij de koffie een amandelkoekje wordt geserveerd meteen de eerste tekortkoming te pakken, zoals vroeger een onderneming waar in het kantoor geen folie op het glas zat. Ik zou zeggen: begin met de echte risico’s. Als je gewoon je handen wast na het eten is er niets aan de hand.”

Toch zijn er wel berichten dat mensen heel snel een allergische reactie krijgen, bijvoorbeeld na een kus, of na een transfusie met bloed van een donor die pinda’s gegeten had, zoals een zesjarig jongetje in Nijmegen overkwam.

“Bij kussen heb je rechtstreeks contact. Bij die bloedtransfusie kan ik me ook iets voorstellen. Je moet voedselallergieën niet onderschatten, maar ook niet overschatten. De drempelwaarden verschillen, vaak is 0,1 milligram de grens. Dat is net een mespuntje, dat is goed om te weten. Bedrijven slaan soms door met hun waarschuwingen. Wanneer te veel gewaarschuwd wordt, verliezen de waarschuwingen hun waarde. Mensen slaan de waarschuwingen dan in de wind.”

Heeft die ‘kan-sporen-bevatten-van’ disclaimer soms te maken met de uit de VS overgewaaide claimcultuur?

“Die claims doen zich tot nu toe niet voor. Ondernemers zijn wel bang voor claims, maar dat is angst voor de angst. In het buitenland zijn er wel claims geweest, maar dat was bij grove nalatigheid. Bijvoorbeeld in Engeland waar iemand bij een kraampje vroeg of een product pinda’s bevatte. De betreffende persoon werd daarop ernstig ziek, het was kantje boord. Toen bleek het product voor de helft uit pinda’s te bestaan... De problemen worden niet veroorzaakt door de claimcultuur, maar door verkeerde productinformatie.”

Wat zijn de meest gemaakte fouten in de voedingsmiddelenindustrie?

“Het allergenenbeheer bestaat uit vijf pijlers. Een van de meest gemaakte fouten is dat de grondstoffsificatie niet op orde is. Informatie over allergenen in de grondstoffen is niet voorhanden. Ik heb het zelfs meegemaakt dat een bedrijf werkte met productinformatie uit 1995. Toen was er nog niet eens allergenenwetgeving... Voor elk bedrijf geldt: als je niet weet wat er in je grondstoffen zit, kun je ook geen goede allergenendeclaratie maken.”

“Waar het ook fout gaat is bij het aanhouden van de receptuur. Ingrediënten worden verwerkt in producten waar ze niet in horen,



bijvoorbeeld door foutief rework-gebruik. Ook wordt er als een grondstof niet voorhanden is wel eens een ander ingrediënt gepakt. Een derde punt is het etikettenbeheer. Als er bijvoorbeeld een nieuwe receptuur voor een product gehanteerd wordt, moet dat aan de kwaliteitsdienst worden doorgegeven, zodat die een nieuw etiket kan maken. Als ze dat niet weten, passen ze het etiket niet aan. Soms worden eerst de oude etiketten opgemaakt. Daar wordt vaak überhaupt niet over nagedacht.”

“Bovendien worden er grondstoffen en etiketten verwisseld. Informatie gaat verloren, bijvoorbeeld omdat bij een halffabricaat het briefje met de productspecificatie eraf valt, of omdat de etiketten zelf worden verwisseld. De vijfde pijler is kruisbesmetting. Dat ontstaat doordat er niet goed gereinigd wordt of doordat lijnen te dicht bij elkaar staan, of elkaar kruisen.”

“Er is vooral veel aandacht voor kruisbesmetting. Dat wordt gevoed door de retail, met name vanuit Groot-Brittannië. Retailers willen dat de producenten van hun huismerken nu ook voldoen aan bovenwettelijke eisen met betrekking tot allergenen. Voor de patiënt maakt het immers niet uit op

welke manier het allergeen in het product is gekomen, maar gaat het erom dat het erin zit. Iedereen kijkt daarbij naar de risico's van kruisbesmetting, maar in de praktijk gaat het vaak om andere dingen. De meeste recalls en terughaalacties hebben niets te maken met kruisbesmetting maar met verwisseling van producten of etiketten, waardoor de informatie op de verpakking niet overeenkomt met wat erin zit, of fouten in de receptuur.”

Zo'n 40 procent van de recalls heeft te maken met allergenen. Wat kan er worden gedaan om dat omlaag te brengen?

“Er wordt bij audits te weinig aandacht besteed aan grondstofinformatie en etikettering. Auditoren weten ook niet altijd wat ze ermee aan moeten. In BRC wordt één hele bladzijde besteed aan allergenenbeheer. De productiebedrijven die voor retailers huismarkproducten maken, zijn zich echter vaak niet bewust van de gluten- of melkvrilgootjes op de verpakking. Retailers moeten die bedrijven daarop attent maken en de producent begeleiden. Of een product vrij van allergenen is, wordt nu voornamelijk bepaald aan de hand van de receptuur.”

“Allergenenbeheer gaat over informatie. Ik pleit voor meer aandacht voor etikettering. Een etiket wordt gezien als iets wat toegevoegde waarde biedt of informatie geeft aan mensen met een bepaalde geloofsovertuiging. Maar het gaat ook over gezondheidsrisico's. Daarom moet er op het etiket staan wat erin zit, niets meer en niets minder. Consumenten kunnen dan zelf beslissingen nemen.”

Vervult de overheid daarbij nog een rol?

“De overheid doet vrij weinig aan toezicht op dit gebied. Met betrekking tot kruisbesmetting is er ook geen wetgeving, maar de overheid kan wel handhaven op de juistheid van etiketten en dan doel ik op de gezondheidsrisico's als allergeneninformatie ontbreekt of niet juist is.”

Sinds november 2005 moeten veertien allergenen gedeclareerd worden. Is dat genoeg?

“Ja. Je kunt niet alles wettelijk regelen. Er zijn tientallen producten waar mensen op reageren: kiwi, wortel, appel, kruiden en specerijen. Je kunt niet van voedingsmiddelenfabrikanten verlangen dat ze daar allemaal informatie over kunnen geven. Dat is praktisch gezien bijna onmogelijk.”

Hoe zit het met informatie in de horeca over allergenen?

“In de verordening voedselinformatie staat dat vanaf december 2014 ook bij niet-verpakte producten informatie over allergenen verstrekt moet worden. Op welke manier is nog niet helemaal duidelijk. Nu hebben ze in de horeca vaak geen productspecificaties of informatie over allergenen voorhanden. De horeca is nog afwachtend.” ■

Allergenen Consultancy

Allergenen Consultancy in Scherpenzeel geeft adviezen, verzorgt trainingen en verkoopt sneltesten voor allergenendetectie. Ook controleert het bedrijf of etiketten voldoen aan de voorschriften. De AllergenenScan is een audit van één dag waarbij een voedingsmiddelenbedrijf wordt doorgelicht. Bij trainingen wordt veel gebruikgemaakt van op de werkvloer gemaakte foto's en informatie van productiemedewerkers over de praktijk. De adviezen kunnen bijvoorbeeld betrekking hebben op verbouwingen of de inrichting van een nieuw magazijn.