



Federale Overheidsdienst Volksgezondheid,
Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu

Hoe voorverpakte voedingsmiddelen **kiezen** wanneer men **allergisch** is voor één of meer ingrediënten ?



Deze brochure werd gefinancierd door de Federale Overheidsdienst (FOD) Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu en opgesteld door mevrouw Ghislaine Dufourny, diëtiste-voedingsdeskundige en verantwoordelijke voor CIRIHA, het Centrum voor Informatie en Onderzoek omtrent Voedselintolerantie en -Hygiëne.

Via beide organisaties kan u extra brochures bestellen, op de volgende adressen :

Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu

Directoraat-Generaal Dier, Plant en Voeding

Afdeling Voedingsmiddelen en andere consumptieproducten

Rijksadministratief Centrum - Arcadengebouw (4^{de} verdieping)

Oratoriënberg 20, bus 3 - 1010 Brussel - Tel.: 02/ 210 48 43 - Fax : 02/ 210 48 16

CIRIHA (Centrum voor Informatie en Onderzoek omtrent Voedselintolerantie en -Hygiëne)

Haute Ecole Lucia de Brouckère - Institut Arthur Haulot - Afdeling diëtetiek

Emile Gryzonlaan 1 (geb. 4c, gelijkvloers) - 1070 Brussel - Tel./Fax : 02/ 526 74 95

E-mail : gdufourny.cirihaheldb.be - Website : <http://www.cirihaheldb.be>



Woord vooraf

Lijdt u zelf of iemand uit uw omgeving aan voedselallergie, dan is dit boekje voor u bestemd.

De eerste en enige echte behandeling is het volgen van een dieet waarbij het voedingsmiddel waarvoor men allergisch is consequent wordt gemeden. Maar het valt niet mee iets te mijden wat men graag lust. En hoe kan men te weten komen of men dit of dat voedingsmiddel al dan niet mag eten?

Het probleem stelt zich voornamelijk voor de voorverpakte producten die in de winkel worden gekocht. Consumenten kunnen bij hun keuze enkel afgaan op het etiket. Maar vaak is dit etiket onvolledig of vaag en soms zelfs geheel onbegrijpelijk.

Allergische consumenten zijn niet steeds op de hoogte van die gebrekkige etikettering. Het valt dus voor dat ze levensmiddelen aanschaffen die voor hen niet geschikt zijn. Hun allergie steekt dan weer de kop op en ze vragen zich af waarom.

Deze korte gids bevat een aantal tips die u in staat moeten stellen een reeks valstrikken te vermijden en raad u aan enkele essentiële voorzorgen aan: de etiketten aandachtig lezen en telkens weer herlezen, geen samengestelde voedingsmiddelen kopen, ...

Dit betekent dat men constant waakzaam moet zijn. Het is de enige manier om gezond te blijven ondanks de allergie.

Hier leert u moed te scheppen en uit uw doppen te kijken. Bij twijfel kunt u steeds terecht bij uw arts, diëtist(e) of zelfhulpgroep. Zij zijn er immers om u te helpen.

Suzanne Van Rokeghem

Voorzitster van de "Fondation pour la prévention des allergies"

Inhoud

Woord vooraf	3
Inleiding	5
1. Voedselallergie : een stand van zaken	6
1.1. Begripsomschrijving	6
1.2. Van waar die toename van het aantal gevallen van voedselallergie ?	7
1.3. Stoffen die het vaakst allergie veroorzaken	7
1.4. Dieetbehandeling bij voedselallergieën	8
2. Hoe het etiket van een voorverpakt voedingsmiddel lezen ?	9
3. Tips bij het aankopen van voorverpakte levensmiddelen	13
4. Weldra iets nieuws	15
5. Contactadressen	17

Inleiding

In haar Witboek over Voedselveiligheid van januari 2000 beklemtoont de Europese Commissie het enorme belang van een hoog niveau van voedselveiligheid in de Europese Unie. Dit veronderstelt onder meer nuttige en duidelijke informatie over de kwaliteit en de bestanddelen van voedingsmiddelen om alle consumenten in staat te stellen met kennis van zaken te oordelen. Dit laatste aspect is bijzonder relevant voor personen die lijden aan een voedselallergie.

Allergische reacties in het algemeen en voedselallergieën in het bijzonder zijn de laatste jaren sterk toegenomen, wat de gezondheidsinstanties ten zeerste verontrust. De Federale Overheidsdienst (FOD) Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu is zich terdege bewust van de grote problemen waarmee allergische personen te kampen hebben en wil een bijdrage leveren om hun dagelijkse besommeringen te verlichten. Daarom participeert de afdeling Voedingsmiddelen en andere Consumptieproducten die behoort tot het Directoraat Generaal Dier, Plant en Voeding van de FOD Volksgezondheid, in verschillende werkgroepen die zich bezig houden met voedselallergieën, samen met CIRIHA (Centrum voor Informatie en Onderzoek omtrent Voedselintolerantie en Hygiëne) van de Haute Ecole Lucia de Brouckère, FEDIS (Federatie van de Distributiesector) en FEVIA (Federatie van de Voedingsindustrie). De afdeling volgt ook van zeer nabij de evolutie van de Europese wetgeving inzake etikettering van voedingsmiddelen en is bovendien belast met de implementatie van de nieuwe regelgevende bepalingen, door de Europese Unie gestemd, in het Belgisch recht op voedingsmiddelen.

De etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen is een essentieel instrument om de consumenten duidelijke informatie te verschaffen. Toch zijn daarmee niet alle problemen voor allergische personen van de baan. Daarom is het belangrijk dat patiënten met een voedselallergie zich laten behandelen en dat ze door medici en paramedici worden gevolgd. Huisartsen of specialisten kunnen op verschillende vlakken een rol spelen: zij kunnen een juiste diagnose stellen en de patiënten begeleiden door hen alle informatie te verstrekken om hun allergie op de best mogelijke manier onder controle te houden.

Deze brochure, bestemd voor allergische personen en hun omgeving, zal ongetwijfeld helpen om de ingrediëntenlijst op voedingsmiddelen te ontcijferen, waardoor foute interpretaties die bijvoorbeeld kunnen ontstaan doordat niet alle ingrediënten zijn vermeld of doordat de gebruikte terminologie te ingewikkeld of te weinig bekend is, kunnen worden vermeden.

Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid Voedselketen en Leefmilieu

1. Voedselallergie : een stand van zaken

1.1. BEGRIPSOMSCHRIJVING

Allergie is een buitensporige reactie van het lichaam op een stof ('allergeen' genoemd) waarvoor het overgevoelig is.

Voedselallergie kan worden beschouwd als een herhaalde en reproduceerbare abnormale reactie van het lichaam op een voedingsmiddel of een stof die eraan is toegevoegd.

Bij een voedselallergie beschouwt ons afweersysteem, dat ons tegen een aanval of invasie van schadelijke lichaamsvreemde stoffen verdedigt, een bepaald voedingsmiddel om een onverklaarbare reden als een vijandige stof.

Bij het eerste contact met het allergeen (een levensmiddel dat als een vijandige stof wordt beschouwd) reageert het lichaam niet; dit is de zgn. 'sensibilisatiefase'. Pas bij een volgend contact van de allergische persoon met het allergeen treedt er een allergische reactie op.

Deze disfunctie van het afweersysteem lokt bij de patiënt overdreven of schadelijke reacties uit, die zich op verschillende manieren, in verschillende organen, in erge of minder erge mate kunnen voordoen. Doorgaans zijn de ziekteverschijnselen als volgt :

Maagdarmkanaal : diarree, braken, verstopping, gebrek aan eetlust, ...

Huid : eczeem, netelroos, ...

Ademhalingsstelsel : neusverkoudheid, astma.

Voedselallergie kan ook ernstige vormen aannemen. Het gaat dan meestal om oedemen (zwellingen) en/of anafylactische reacties (ernstige, veralgemeende reacties waarbij zich tegelijk symptomen aan de huid, de ademhaling, het hart- en vaatstelsel en het maagdarmkanaal kunnen voordoen). Deze symptomen kunnen plots, na enkele minuten, tot enkele uren na het contact met het voedingsmiddel optreden.

1.2. VANWAAR DIE TOENAME VAN HET AANTAL GEVALLEN VAN VOEDSELALLERGIE ?

Twee tot drie procent van de Belgische bevolking heeft last van een voedselallergie. Dit percentage ligt hoger bij kinderen (4-8%), vooral bij kinderen jonger dan twee jaar.

De toename van het aantal gevallen van voedselallergie heeft verschillende oorzaken:

- De steeds grotere impopulariteit van borstvoeding;
- Het toenemend scala aan voedingsmiddelen voor zuigelingen;
- Het actieve leven en het chronisch tijdsgebrek die de levensstijl volledig hebben omgegooid. Er is steeds minder tijd om het eten klaar te maken en er worden ook steeds vaker kant-en-klare producten gebruikt. Omdat nagenoeg iedereen nu beschikt over een diepvries, hetelucht-, microgolf- en andere ovens, kennen voorverpakte, kant-en-klare en diepgevroren maaltijden, vaak van onbekende of onduidelijke samenstelling, een steeds groter succes;
- Reizen en de zucht naar "exotische" gerechten, waaraan het lichaam niet gewoon is en waartegen het geen tolerantie heeft opgebouwd.

Voedselallergie blijft in wezen een kwalitatief verschijnsel; de ruime verscheidenheid aan voedingsmiddelen is vóór alles verantwoordelijk voor een toename in de frequentie van de symptomen.

Het vaker voorkomen van allergie is misschien ook het gevolg van een steeds grotere betrouwbaarheid van de opsporingsmethoden. Het is al mogelijk om de diagnose van een voedselallergie te stellen vanaf de geboorte.

1.3. STOFFEN DIE HET VAAKST ALLERGIE VEROORZAKEN

In België is nog geen epidemiologisch onderzoek verricht.

Over de hele wereld zijn thans meer dan 160 voedselallergenen gekend. Voedingsmiddelen die het vaakst betrokken zijn bij allergische reacties zijn tarwemeel en afgeleide producten, schaaldieren, eieren en eiproducten, vis en visproducten, pinda's, soja en afgeleide producten, schaalvruchten en producten van noten, sesamzaad en sulfiet (bewaarmiddel dat in bepaalde voedingsmiddelen gebruikt worden).

Volwassenen en kinderen zijn niet allergisch voor dezelfde categorieën van voedingsmiddelen. De meest voorkomende allergenen (d.w.z. stoffen die een reactie oproepen bij meer dan 50% van de allergische patiënten) bij kinderen zijn eieren, pinda's, noten, melk, vis en soja.

Bij volwassenen zijn de voornaamste allergenen (in afnemende orde van belangrijkheid): fruit met vruchtvlies en met pitten (abrikosen, kersen, perziken,...), selder, eieren, schaaldieren, vis, melk, tarwe, peulvruchten en pinda's.

1.4. DIETBEHANDELING BIJ VOEDSELALLERGIEËN

Voor lijders aan voedselallergie komt het er in de eerste plaats op aan het allergeen (uiteraard na zorgvuldige diagnose!) volledig uit de voeding te bannen.

Een bepaald voedingsmiddel vermijden, is vanzelfsprekend niet eenvoudig. Zelfdiagnose en zelfbehandeling zijn gevaarlijk. Die kunnen namelijk aanleiding geven tot een echte verslechtering van de gezondheidstoestand van de consument doordat er een tekort ontstaat aan essentiële voedingsstoffen. Een eliminatie- of uitsluitingsdieet moet worden opgesteld in samenwerking met de arts die het medisch dossier van de allergische persoon volgt. De behandeling bestaat hoofdzakelijk uit diëtmaatregelen. Raadgevingen van een diëtist(e) zijn absoluut onontbeerlijk om te zorgen voor een evenwichtige voeding. Patiënten moeten bij hun inkopen zorgvuldig het etiket van de voorverpakte producten lezen. Hoewel die informatie vaak onvoldoende is, kan ze toch van nut zijn voor allergische patiënten.

De uitleg die volgt, verschaft allergische personen de nodige informatie om de lijst ingrediënten op de verpakking van voorverpakte voedingsmiddelen te kunnen interpreteren.



2. Hoe het etiket van een voorverpakt voedingsmiddel lezen ?

De uitleg die volgt is het resultaat van een diepgaand onderzoek van de eetwarenwetgeving inzake etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen. Opgelet, de samenstelling van een product kan variëren in de tijd en tussen verschillende producenten.

Indien U allergisch bent, moet u de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen aandachtig lezen ! Vergeet echter niet dat deze gegevens vaak onnauwkeurig zijn. Onderstaande voorbeelden zullen u helpen de juiste keuze te maken uit het grote aantal voorverpakte voedingsmiddelen.

MEVROUW PEETERS IS ALLEREGISCH VOOR SOJA.

Wat kan zij best als ontbijt nemen: beschuit of rijstwafels ?

→ *Het is absoluut noodzakelijk om de ingrediëntenlijst aandachtig te lezen.*

Beschuit :

Ingrediënten : tarwemeel, suiker, PLANTAARDIG VET, gist, weipoeder, zout, EMULGATOR (LECITHINE), gemout tarwemeel, meelverbeteraar (ascorbinezuur).

Rijstwafels :

Ingrediënten : volle rijst, zout.

Op de ingrediëntenlijst van de **beschuiten** komen **twee risicohoudende ingrediënten** voor, namelijk : • **Plantaardig vet**; hierin zit mogelijk soja, • **Emulgator** (lecithine); de fabrikant heeft misschien sojalecithine gebruikt.

→ *Mevrouw Peeters moet de rijstwafels kiezen voor haar ontbijt. Uit de lijst ingrediënten blijkt immers dat er in dit voedingsmiddel geen soja zit.*



Ook voor andere allergieveroorzakende stoffen worden soms soortnamen als "plantaardig vet" gebruikt (zie Tips bij het aankopen van voorverpakte voedingsmiddelen).

Bijgevolg is het heel belangrijk de generieke aanduidingen voor uw allergie te onthouden.

BART, HET ZOONTJE VAN DE HEER EN MEVROUW JANSSENS, gaat naar de kleuterschool. Hij wordt binnenkort drie jaar en hij is **ALLERGISCH VOOR MELK**.

Bart eet elke middag een warme maaltijd thuis en zijn ouders hebben zijn ziekte aan de kleuterleidsters uitgelegd. Ze waarschuwen hen wanneer er op school een feestje of een verjaardag is. Op een dag echter komt Bart thuis van school met rode huiduitslag op handen en armen. Zijn ongeruste mama informeert of Bart iets anders heeft gegeten dan het tussendoortje dat ze hem had meegegeven. Maar de onderwijzeressen verzekeren haar dat Bart niets anders heeft gegeten.



Bart's ouders begrijpen het niet. Zij stappen naar de diëtiste met de etiketten van alles wat Bart heeft gegeten. Door de etiketten aan een nader onderzoek te onderwerpen, ontdekt deze al snel welk **voedingsmiddel verantwoordelijk** is voor Bart's reactie, **namelijk een KOEKJE met volgende ingrediënten :**

Tarwemeel, suiker, plantaardige olie, **WEIPOEDER**, glucosestroop, maltodextrine, zout, geur- en smaakstoffen, bakpoeder (E500).

Weipoeder wordt gemaakt van melk.



Om zulke fouten te vermijden moet u uw dokter en/of diëtist(e) om een lijst vragen van ingrediënten waarin de stof zit waar u allergisch voor bent.

Sedert haar tiende weet KATHLEEN DAT ZIJ ALLERGISCH IS VOOR TARWE.

Nu ze 17 is, mag ze een weekendje doorbrengen bij haar vriendin Sofie. Na de bios komen de vrienden samen om het lievelingsgerecht van Kathleen klaar te maken: een cassoulet (ragoût van witte bonen met vlees). Kathleen is aangenaam verrast maar gewoontegetroouw vraagt zij hoe de schotel is klaargemaakt. **Stefaan, die de allergieproblemen van Kathleen kent, toont haar het etiket van de doos en zegt : "ik heb het nagekeken, alles kits". Kathleen wil toch nog wel even checken... en stelt vast dat ze jammer genoeg niet van de cassoulet mag eten. Stefaan begrijpt er niets van!** Kathleen ziet zijn verwondering en geeft een woordje uitleg. Op het etiket staan toch enkele stoffen die voor problemen kunnen zorgen.

Cassoulet :

Ingrediënten : Tomatensaus : 45,7%, water, tomatenpuree, gemodificeerd maïszetmeel, zout, suiker, specerijen, runderbouillonextract, uienextract – Witte bonen: 33% – CHARCUTERIEGARNEERSEL : 21,4% – TOULOUSEWORST : 11,3% – Varkensborst met spek – JACHTWORST : 2% – Dextrose, Maïszetmeel, Glucosestroop, Lactose, Bewaarmiddel: natriumnitriet, Buffer: dinatriumdifosfaat, Antioxidant: L-ascorbinezuur.

Het gaat hier om samengestelde ingrediënten.

Samengestelde ingrediënten zijn ingrediënten die zelf betaan uit andere ingrediënten. Krachtens de huidige wetgeving hoeven fabrikanten niet alle ingrediënten van een product op te geven wanneer minder dan 25% van dit product in het voedingsmiddel aanwezig is. Kathleen kent dus de samenstelling niet van het **charcuteriegarneersel 21,4%** noch van de **Toulouserworst : 11,3%** of van de **jachtworst : 2%**. Deze wet wordt evenwel gewijzigd. Vanaf 25/11/05 is de regel van 25 % niet meer van toepassing (zie "Weldra iets nieuws", p. 15).

Zij mag niet van de cassoulet eten omdat zij geen zekerheid heeft dat deze samengestelde ingrediënten geen tarwe bevatten.



Koop dus geen voorverpakte voedingsmiddelen die samengestelde ingrediënten bevatten waarvan de samenstelling niet in detail is opgegeven.

RAYMOND IS ALLERGISCH VOOR SULFIET.

Dit is een additief, meer specifiek een stof die aan voedingsmiddelen wordt toegevoegd om beter te bewaren (conserveermiddel) (codes E220 tot E228). **Als Raymond een stapje in de wereld zet drinkt hij enkel water of limonade.** Hij weet immers dat **bier of wijn**, de enige alcoholhoudende dranken die hij lust, **sulfiet kunnen bevatten.**



**Opgelet,
de samenstelling van
alcoholhoudende
dranken is niet
weergegeven op het
etiket !**

3. Tips bij het aankopen van voorverpakte voedingsmiddelen

U bent allergisch en het is dan ook noodzakelijk de stof(fen) uit uw voeding te bannen die uw reactie veroorzaakt. Op het etiket van voorverpakte voedingsmiddelen staat de lijst van alle ingrediënten die in dat voedingsmiddel zijn verwerkt. U vindt er dan ook een aantal inlichtingen die u bij de keuze van uw voeding kunnen helpen. Vergeet echter niet dat die gegevens soms onduidelijk of onvolledig zijn.

Leer goed om te gaan met uw allergie.

Hierbij zijn de volgende drie stappen van essentieel belang :



Vraag aan uw arts en/of diëtist(e) een lijst met alle ingrediënten die de stof bevatten waarvoor U allergisch bent.



Lees steeds aandachtig enkele keren de lijst met ingrediënten op het etiket van het voorverpakte voedingsmiddel, zelfs indien u steeds hetzelfde product koopt.



Vermijd alle voedingsmiddelen met een onduidelijk etiket. Overloop stelselmatig elk ingrediënt.

STELSELMATIGE AFWEGING VAN ELK INGREDIËNT

- Indien het allergeen op de ingrediëntenlijst voorkomt, zal er ongetwijfeld een allergische reactie ontstaan en mag het product dus niet worden gekocht.
- Indien op de lijst van ingrediënten de benaming «plantaardige olie» voorkomt zonder verder te preciseren om welke olie het gaat (olijfolie, zonnebloemzaadolie, arachideolie, koolzaadolie, sesamolie, sojaolie, ...) kan er een allergische reactie optreden en mag het voedingsmiddel niet worden gebruikt.

Ook bij andere allergieveroorzakende stoffen kunnen soortnamen worden gebruikt. Volgende tabel kan daarbij wellicht behulpzaam zijn :

Allergie/Intolerantie voor	Soortnaam
Arachide, soja, sesam, ...	Plantaardige olie
Arachide, soja, sesam, ...	Plantaardig vet
Tarwe, gluten, sesam, ...	Paneermeel
Een of meer groenten	Groenten
Een of meer vruchten	Gekonfijt fruit
Sulfiet	Wijn, bier
Een aromastof of de draagstof ervan	Geur- en smaakstof, specerijen
Lactose	Suikers
Een of meer specerijen	Specerijen of specerijenmengsel
Aromatische plant(en)	Aromatische planten en mengsel van aromatische planten
Maïs	Zetmeel
Een additief (toevoegsel, hulpstof)	E ...

- Indien in de ingrediëntenlijst een ingrediënt voorkomt waarvan de samenstelling niet in detail is opgegeven bestaat er gevaar op allergische reactie en mag het voedingsmiddel niet worden gebruikt.

Het is van essentieel belang om steeds het risico van allergie voor ogen te houden wanneer men aankopen doet.

Denk erom dat zelfdiagnose en zelfbehandeling gevaarlijk zijn. Ze kunnen uw gezondheid grondig ondernemen doordat een aantal belangrijke voedingsbestanddelen kunnen ontbreken. Een allergeenvrij dieet moet worden opgesteld in samenspraak met uw arts. De diëtist(e) kan u helpen bij de keuze van de voedingsmiddelen.

4. Weldra iets nieuws...

Vanaf 25 november 2005

Verbod tot verkoop in de Europese Unie van voorverpakte voedingsmiddelen die niet conform volgende richtlijnen zijn :



1. DE ALLERGENE STOFFEN MOETEN, MET HUN SPECIFIEKE BENAMING, IN DE LIJST VAN INGREDIËNTEN VOORKOMEN

- Graangewassen met gluten (d.i. tarwe, rogge, gerst, spelt, kamut of andere hybride soorten), en afgeleide producten
- Schaaldieren en afgeleide producten
- Eieren en eiproducten
- Vis en visserijproducten
- Aardnoten en afgeleide producten
- Soja en afgeleide producten
- Melk en zuivelproducten (met inbegrip van lactose)
- Schaalvruchten, met name amandelen (*Amygdalus communis L.*), hazelnoten (*Corylus avellana*), noten (*Juglans regia*), cashewnoten (*Anacardium occidentale*), pecannoten (*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*), Brasil-noten (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), Macadamia-noten en Queensland-noten (*Macadamia ternifolia*), en producten met die vruchten
- Selder en producten met selder
- Mosterd en producten met mosterd
- Sesamzaad en producten met sesamzaad
- Zwavelanhydride en sulfiet met een concentratie van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/liter uitgedrukt in SO²

2. VOOR DE SAMENGESTELDE INGREDIËNTEN, MOETEN ALLE INGREDIËNTEN IN DE ETIKETTERING VOORKOMEN MAAR ...

... sommige ingrediënten (die niet in de lijst van allergene stoffen zijn opgenomen) zouden in volgende gevallen nog steeds een afwijking kunnen hebben :

- wanneer de samenstelling van het samengestelde ingrediënt door de geldende communautaire voorschriften is vastgesteld en mits het samengestelde ingrediënt minder dan 2% van het eindproduct uitmaakt; deze bepaling is echter niet van toepassing op additieven;
- wanneer het samengestelde ingrediënt dat bestaat uit mengsels van kruiden en/of aromatische planten voor minder dan 2% in het eindproduct voorkomt, met uitzondering van de additieven;
- wanneer het samengesteld ingrediënt een voedingsmiddel is waarvoor een lijst van ingrediënten niet door een communautaire reglementering is vereist.

We kunnen besluiten dat de etikettering van allergene voedingsmiddelen in de toekomst een bron van belangrijke informatie zal betekenen voor de allergische patiënt, althans voor wat de voorverpakte voedingsmiddelen betreft.

Het is evenwel zo dat bepaalde allergene voedingsmiddelen nog niet zijn opgenomen in de lijst van ingrediënten die een allergie kunnen opwekken: dit is bij voorbeeld het geval voor lupine, dat in de voedingsindustrie steeds meer wordt gebruikt. De regel van 2 % zal het de industrie mogelijk maken de ingrediënten van samengestelde ingrediënten niet te vermelden, wat een rampzalig gevolg kan hebben voor een persoon die allergisch is voor lupine en een voedingsmiddel heeft verbruikt dat lupine in verdoken vorm bevat ! **In dat geval is de toepassing van het allergisch risicobeheer bij de aankoop van voedingsmiddelen van essentieel belang.**

Sommige industriële maken gebruik van een bijkomende etikettering :

- "mogelijke sporen van..." of "eventuele aanwezigheid van..." gevolgd door de naam van de allergene ingrediënten (risico op toevallige aanwezigheid),
- "sporen van ... ", "aanwezigheid van ..." (geïdentificeerd risico).

Een bijkomende etikettering kan meer verwarring stichten bij de gevoelige consument die uit ongerustheid zijn voedingskeuze zal beperken.

5. Contactadressen

AFPRAL (Association Française pour la Prévention des Allergies)

BP 12 - 91240 Saint-Michel s/ Orge - France
Tel. : +33 (0)1 48 18 05 84 - Fax : +33 (0)1 48 18 06 14
Email : afpral@prevention-allergies.asso.fr
Website : <http://www.prevention-allergies.asso.fr>

Allallergy.Net

Website : <http://www.allallergy.net>

ALLERBIO

Hoofdkantoor - 55271 Varennes-en-Argonne Cedex
Tel. : +33 (0)3 29 80 71 62 - Fax : +33 (0)3 29 80 78 34
Email : contact@allerbio.fr

Paris - Rue de Paradis, 45 - 75010 Paris
Tel. : +33 (0)1 45 23 88 70 - Fax : +33 (0)1 45 23 88 99
Email : neuilly@allerbio.fr
Website : <http://www.allerbio.fr>

Allergie-net

Website : <http://www.allergienet.com>

Allergie Preventie v.z.w.

Sint-Anna, 38 - 8500 Kortrijk
Tel./Fax : +32 (0)56 25 89 16
Email : allergie.preventie@pandora.be
Website : <http://www.astma-en-allergiekoepel.be>

Allergiepreventie - Fondation pour la prévention des allergies (FPA)

Eendrachtstraat, 56 - 1050 Brussel
Tel. : +32 (0)2 511 67 61
Email : fpa@oasis-allergies.org
Website : <http://www.oasis-allergies.org>

CICBAA (Cercle d'Investigations Cliniques et Biologiques en Allergologie Alimentaire)

Website : <http://www.cicbaa.org>

CIRIHA (Centrum voor Informatie en Onderzoek omtrent Voedselintolerantie en -Hygiëne)

Haute Ecole Lucia de Brouckère - Institut Arthur Haulot
Emile Gryzonlaan, 1 (geb. 4c, gelijkvloers) - 1070 Brussel
Tel./Fax : +32 (0)2 526 74 95
Email : gdufourny.ciriha@helledb.be
Website : <http://www.ciriha.org>

EUFIC (European Food Information Council)

Guimardstraat, 19 - 1040 Brussel
Tel. : +32 (0)2 506 89 89 - Fax : +32 (0)2 506 89 80
Email : eufic@eufic.org
Website : <http://www.eufic.org>

**Federale Overheidsdienst (FOD) Volksgezondheid,
Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu**

Directoraat-generaal Dier, Plant en Voeding
Afdeling Voedingsmiddelen en andere consumptieproducten
Rijksadministratief Centrum (R.A.C.)
Arcadengebouw (4^{de} verdieping)
Oratoriënberg 20, bus 3 - 1010 Brussel
Tel : +32 (0)2 210 48 43 - Fax : +32 (0)2 210 48 16
Website : <http://www.minsoc.fgov.be>

FEVIA (Federatie Voedingsindustrie)

Kunstlaan, 43 - 1040 Brussel
Tel. : +32 (0)2 550 17 40 - Fax : +32 (0)2 550 17 54
Website : <http://www.fevia.be>

FEDIS (Belgische Federatie van de Distributieondernemingen)

Sint Bernardusstraat, 60 - 1060 Brussel
Tel. : +32 (0)2 537 30 60 - Fax : +32 (0)2 539 40 26
Email : info@fedis.be
Website : <http://www.fedis.be>

NUBEL vzw

Rijksadministratief Centrum (R.A.C.)
Arcadengebouw (4^{de} verdieping)
Pachecolaan 19, bus 5 - 1010 Brussel
Tel. : +32 (0)2 210 48 28 - Fax : +32 (0)2 210 48 16
Website : <http://www.nubel.com>

OIVO (Onderzoeks- en Informatiecentrum van de Verbruikersorganisaties)

Riddersstraat, 18 - 1050 Brussel
Tel. : +32 (0)2 547 06 11 - Fax : +32 (0)2 547 06 01
Website : <http://www.oivo-crioc.org>

TNO Preventie en Gezondheid

Postbus 2215 - 2301 CE Leiden - Nederland
Tel. : +31 (0)71 518 18 18 - Fax : +31 (0)71 518 19 16
Email : info@pg.tno.nl
Website : <http://www.health.tno.nl>

Voedingscentrum Nederland

Postbus 85700 - 2508 AD Den Haag - Nederland
Tel. : +31 (0)70 35 10 890 - Fax : +31 (0)70 35 47 343
Website : <http://www.voedingscentrum.nl>

VVVD (Vlaamse Vereniging van Voedingskundigen en Diëtisten)

Vergote Square, 43 - 1030 Brussel
Tel. : + 32 (0)478 48 20 48
Email : dietisten@skynet.be
Website : <http://www.vvvd.be>



**Federale Overheidsdienst (FOD) Volksgezondheid,
Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu**

Directoraat-Generaal Dier, Plant en Voeding
Afdeling Voedingsmiddelen en andere consumptieproducten
Rijksadministratief Centrum - Arcadengebouw (4^{de} verdieping)
Oratoriënberg 20, bus 3 - 1010 Brussel
Tel. : 02/ 210 48 43 - Fax : 02/ 210 48 16



CIRIHA (Centrum voor Informatie en Onderzoek omtrent Voedselintolerantie en -Hygiëne)
Haute Ecole Lucia de Brouckère - Institut Arthur Haulot - Afdeling diëtetiek
Emile Gryzonlaan 1 (geb. 4c, gelijkvloers) - 1070 Brussel
Tel./Fax : 02/ 526 74 95

