

**Debat food community, ie-net in Huis van de Voeding:**

## **Allergenen Management op de werkvloer**

Yves De Groot, freelance journalist

*Voedselallergenen zijn om drie redenen een belangrijk risico voor de consument en vereisen in het bijzonder de aandacht de voedingverwerkende industrie. Ook is de perceptie van allergenen negatief. FAVV is vragende partij voor Europese wetgeving over allergenensporen. Deze zaken kwamen ter sprake tijdens een debat van de food community binnen de ingenieursvereniging ie-net.*

### **Bruno De Meulenaer, department Food Technology, Safety and Health, UGent:**

Een voedselallergie is een afwijkende immunologische reactie op bepaalde natuurlijke of toegevoegde voedselbestanddelen. Meestal zijn dit eiwitten. Meer dan 200 eiwitten uit diverse levensmiddelen zijn allergeen, maar ze zijn niet allemaal even belangrijk. Binnen de EU zijn de volgende 14 allergenen verantwoordelijk voor 90% van de voedselallergenen: vis, ei, schaaldieren, noten, melk, gluten bevattende granen, soja, weekdieren, pinda's, lupine, selderij, mosterd en zwaveldioxide). Het verschil met een voedselvergiftiging is dat iedereen voor giftige stoffen gevoelig is, wat voor allergenen niet het geval is. Dat betekent niet dat allergenen minder significant zijn.

#### **Belangrijke risico's**

Voedselallergenen zijn om drie redenen een belangrijk risico voor de consument en vereisen in het bijzonder de aandacht van de voedingverwerkende industrie. "De eerste reden is de zeer lage referentiedosis", zegt Bruno De Meulenaer van het departement Food Technology, Safety and Health van Universiteit Gent. "Over de referentiedossissen bestaat binnen de FAO en de WHO consensus." Deze liggen doorgaans tussen 1 en 5 milligram. Schaaldieren springen er uit met een referentiedosis van 200 milligram. Als tweede reden noemt hij de gezondheidseffecten. Die gaan van buikpijn en braken, over huidaandoeningen, astma tot hartritmestoornissen die fataal kunnen zijn. De derde en misschien wel de belangrijkste reden is dat sommige allergenen heel veel gebruikt worden in de voedingsbedrijven.

Sinds december 2014 moeten alle aanbieders van voedingsmiddelen allergeneninformatie geven over hun producten. Dit geldt voor voorverpakte producten (via het etiket) maar ook voor onverpakte producten. Dit is vastgelegd in de EU-Verordening 1169/2011 Verstrekking van voedselinformatie.

### **Wim Houf, CEO Mulder Natural Foods**

"De perceptie van allergenen is in onze markt negatief", merkt Wim Houf, ceo van Mulder Natural Foods op. Het West-Vlaamse voedselbedrijf is gespecialiseerd in de productie van ontbijtgranen onder private labels voor retailers in 35 landen wereldwijd. "Daarmee zijn allergenen in de productie een groter risico dan micro-organismen, als Salmonella en Listeria", stelt Houf vast. Belangrijk is een praktische aanpak. Vanuit kwaliteitsborging investeert het bedrijf in hygiënische ontworpen productielijnen en een goed uitgedachte efficiënte productielogistiek met aparte productiezones om kruisbesmettingen te voorkomen. Belangrijk zijn ook ingangscntrole van de grondstoffen en certificaten van de ingrediënten zodat er geen risico's op allergenen zijn.

In de productie wordt zowel droog als nat gereinigd. In de toekomst zou meer droog worden gereinigd, om op flexibele manier te kunnen reageren naar de markt.

Validatie van reinigingsmethodes is volgens de ceo cruciaal voor het borgen van de kwaliteit en de voedselveiligheid. Ook besteedt het bedrijf veel aandacht aan opleidingen, bewustzijn van de operators en de kwaliteitscultuur binnen het bedrijf. "Allergenen zijn niet zichtbaar", zegt Houf.

### **Minder allergene ingrediënten**

Om risico's te voorkomen, streeft Mulder Natural Foods naar het verder terugdringen van allergene grondstoffen. Nul allergenen in voeding is de visie van Houf. De afgelopen jaren zijn alvast pinda's, maar ook lupine en sesamzaad uit het bedrijf verbannen.

Van de 14 allergenen heeft het bedrijf alleen te maken met sojabonen, gluten, nootjes en melk. Noten kunnen moeilijk weg worden gelaten, omdat hier veel vraag naar is in de markt. In heel beperkte mate is er nog sulfiet voor de houdbaarheid. Dit heeft volgens Houf een verwaarloosbare impact. De diverse transitieprojecten vroegen een paar jaren, met name door overleg en communicatie met de klanten. De consument die leidt aan coeliakie, is verantwoordelijk voor de inname van gluten. Inspelend op de trend melk te vervangen door melkalternatieven is het voedingsbedrijf op zoek naar alternatieven voor wei-eiwitten uit melk.

### **Uitdagingen**

De voornaamste uitdagingen zijn volgens Houf de verschillende wetgevingen over allergenen die impact heeft op de export. Japan, bijvoorbeeld, erkent alleen maar zeven allergenen. In de VS is -in tegenstelling tot de EU- de claim dat een product sporen van allergenen bevat niet toegestaan zijn. Dat terwijl sporen een groot gevolg kunnen hebben. Verschillende belanghebbenden, klanten, certificeringsorganisaties en autoriteiten staan nog niet op één lijn. Soms is droog reinigen uitgesloten, geeft Houf als voorbeeld.

## **Barbara Kerkaert, R&D-manager INEX**

Barbara Kerkaert, R&D-manager bij zuivelbedrijf Inex, laat weten dat het bedrijf bij grondstofleveringen frequent wordt geconfronteerd met grondstofspectificaties waarop 'mag sporen bevatten'-claims staan. Om haar verantwoording op te nemen, vraagt het bedrijf hierover meer informatie, maar krijgt die vaak niet. "De leverancier kan de gewenste inlichtingen niet geven of kan de sporen niet valideren", merkt Kerkaert op. Het etiketteren van kruisbesmetting is echter niet wettelijk verplicht, want deze allergenen zijn niet als ingrediënt gebruikt. Ondanks dat in een productiebedrijf -of in een keuken- per ongeluk allergenen in een product terecht kunnen komen, hoeft dit niet vermeld te worden. Het mag overigens wel.

## **Nathalie De Zutter, expert etikettering FAVV**

"FAVV is een vragende partij om dit via Europese wetgeving over allergenensporen te regelen", zegt Nathalie De Zutter, expert etikettering bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen. Daarom hebben wij op onze website alvast een FAQ gepubliceerd over allergenen en kruiscontaminaties ([www.favv.be](http://www.favv.be) > Professionelen > Levensmiddelen > Allergenen). Zo mogen bedrijven niet zomaar alle veertien allergenen uit de wetgeving gaan opsommen. Het is met andere woorden niet de bedoeling om overbodig te waarschuwen voor de mogelijke aanwezigheid van allergenen waardoor de allergische consument enerzijds erg beperkt wordt in zijn keuze en waardoor ook de ernstige waarschuwingen voor allergenen niet meer geloofwaardig zijn. De operators moeten dus op basis van een risicoanalyse gaan kijken welke allergenen effectief een risico kunnen zijn. FAVV geeft de voorkeur dat er op het etiket

'kan bevatten' wordt vermeld in plaats van 'kan sporen bevatten'. De term 'sporen' zou door de allergische consument geïnterpreteerd kunnen worden dat het slechts om verwaarloosbare hoeveelheden gaat, terwijl dit niet altijd het geval is.

### **Samenwerken in de keten**

De ceo van Mulder Natural Foods adviseert over deze problematiek samen te werken door informatie en kennis over allergenen binnen de productketen uit te wisselen. In de afgelopen jaren en de coronaperiode heeft het bedrijf meer dan ooit geleerd dat samen moet gewerkt worden met leveranciers. Beide hebben elkaar nodig. Transparantie moet gestimuleerd en zo nodig afgedwongen worden." Een ander advies van Houf is selectiever op zoek te gaan naar leveranciers die minder of geen allergene grondstoffen verhandelen. Dat kan volgens hem misschien wel een evolutie zijn, zodat er meer toegewijde fabrieken zullen ontstaan.

### **Eveline Notebaert, consultant Q-Support**

Eveline Notebaert, consultant bij Q-Support, rondt het debat af. "Allergenen zijn een groot en complex probleem, voor zowel voedingsbedrijven als hun leveranciers van grondstoffen." Bedrijven doen volgens haar veel inspanningen om het toch echt heel goed voor elkaar te krijgen. Er wordt soms ook veel verder nagedacht dan dat er momenteel gevraagd wordt, vanuit wetgeving, door de klant, .... "Ik denk ook dat wel eens vergeten wordt, dat er dagelijks veel kwaliteitsmensen niet alleen maar bezig zijn met allergenen, maar dat ze ook nog vele andere aspecten moeten behandelen, zodat een veilig levensmiddel op de markt kan gezet worden."

[kader]

#### **Panel**

Bruno De Meulenaer, departement Food Technology, Safety and Health, UGent  
Wim Houf, ceo Mulder Natural Foods  
Barbara Kerkaert, R&D-manager INEX  
Nathalie De Zutter, expert etikettering, FAVV  
Eveline Notebaert, consultant Q-Support