

## **Bijlage 1:**

### Procedure bij mondelinge overdracht van allergeneninfo voor niet-voorverpakte levensmiddelen.

#### 1. Vereisten:

In het KB van 17 juli 2014 tot vaststelling van de bepalingen inzake de mededeling van bepaalde stoffen en producten die allergieën of intoleranties veroorzaken voor niet-voorverpakte levensmiddelen, staat in artikel 4 dat de overdracht van allergeneninformatie mondeling kan gebeuren op voorwaarde dat in het kader van het autocontrolesysteem een interne schriftelijke procedure is uitgewerkt en geïmplementeerd binnen de inrichting zodat er kan worden verzekerd dat de allergeneninformatie op een correcte manier wordt meegedeeld. Deze procedure dient aanwezig te zijn op de plaats van verkoop en duidelijk omschrijven hoe de allergeneninformatie beheerd wordt en hoe deze onverwijld aan de consument wordt meegedeeld zodat die te allen tijde over volledige en correcte informatie kan beschikken aan de hand waarvan hij de passende keuzes kan maken. Als niet aan deze voorwaarden voldaan wordt, is een schriftelijke overdracht van de allergeneninformatie verplicht.

De stoffen die allergieën en intoleranties veroorzaken zijn vermeld in bijlage II van de verordening (EU) nr.1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten en worden hieronder opgesomd.

#### **STOFFEN OF PRODUCTEN DIE ALLERGIEËN OF INTOLERANTIES VEROORZAKEN**

1. Glutenbevattende granen, namelijk, tarwe (zoals spelt en khorasantarwe), rogge, gerst, haver 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;
- b. maltodextrinen op basis van tarwe;
- 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;
- 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.Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO<sub>2</sub> 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.

## 2. Werkwijze:

Er moet een onderscheid gemaakt worden tussen aangekochte producten en levensmiddelen die in de inrichting zelf worden bereid.

- Bij de aangekochte, inkomende producten zijn de leveranciers verplicht de allergeneninformatie door te geven (bijv. via etiketten op de producten of op begeleidende documenten). Het kan hier zowel gaan om ingrediënten of halffabricaten die verder verwerkt worden (bijv. bakkers die taartbodems aankopen of restaurants die saus maken op basis van een premix) als om levensmiddelen die zonder enige toevoeging van andere ingrediënten aan de consument worden geleverd (bijv. slagers die paté aankopen, de verpakking verwijderen en dan op vraag van de consument verkopen of restaurants die kant-en-klare vol-au-vent aankopen en die zo serveren aan de consumenten). In al deze gevallen moet men op basis van de informatie verkregen van de leverancier de allergeneninformatie kunnen terugvinden. In de procedure moet beschreven staan hoe deze informatie wordt beheerd.
- Voor eigen bereidingen gemaakt binnen de inrichting, moet men zich baseren op de volgens de receptuur voorgeschreven gebruikte ingrediënten.

Als er gewerkt wordt met productfiches of recepturen, wordt deze informatie daarin meegenomen en kan men zich daarop baseren als er een vraag naar informatie komt.

Bij dagverse bereidingen zoals bijv. gerechten in restaurants, of als er geen productfiches zijn, dient men toch een systeem uit te werken waarbij er een aanspreekpunt is (bijv. kok) dat te allen tijde de informatie heeft en die snel en correct kan meedelen.

Bij het uitwerken van de procedure zijn onder meer de volgende aspecten van belang:

- Waar vind ik de allergeneninformatie van mijn grondstoffen?
- Waar vind ik informatie over de allergenen die ik zelf heb gebruikt?
- Hoe zorg ik ervoor dat de allergeneninformatie die ik geef steeds actueel is?
- Wie heeft de verantwoordelijkheid voor het beheer van allergeneninformatie?
- Wat gebeurt er als de verantwoordelijke niet aanwezig of niet beschikbaar is?
- Wat gebeurt er als door omstandigheden onverwachts wordt afgeweken van de gebruikelijke receptuur?
- Hoe gebeurt de informatieoverdracht van de verantwoordelijke naar de eindconsument?
- Is die overdracht steeds gewaarborgd bijv. ook bij piekmomenten of tijdelijk personeel?

Een zeer kleine dosis allergenen kan reeds een ernstige allergische reactie (jeuk, huiduitslag, diarree, braken, zwellingen, ademhalingsproblemen...) uitlokken en zelfs fataal zijn.

Het is daarom heel belangrijk dat de consument weet waar allergeneninformatie kan opgevraagd worden en juist geïnformeerd wordt over de aanwezigheid van allergenen in de aangeboden producten wanneer hij ernaar vraagt. Het betrokken personeel dient voldoende opgeleid te zijn over de te volgen procedure.

Hieronder werd een invulformulier uitgewerkt op basis waarvan een antwoord kan gegeven worden op bovenvermelde vragen en dat kan dienen om de gebruikte werkwijze vast te leggen. Dit formulier kan eventueel worden aangepast aan de specifieke situatie van uw bedrijf.

In Vulformulier bij een mondelinge overdracht van allergeneninformatie voor niet-voorverpakte levensmiddelen

**1. Informatie beheren**

**a. Informatie van grondstoffen**

Voor alle grondstoffen dient u de allergeneninformatie terug te kunnen vinden. Dit kan u doen vertrekkende van de informatie die vermeld staat op de etiketten of op begeleidende documenten. Let erop dit ook te verifiëren bij aankoop van nieuwe producten of nieuwe leveranciers.

Wie is hiervoor verantwoordelijk?

.....  
.....

Hoe en waar kan de informatie worden teruggevonden afkomstig van de grondstoffen?

.....  
.....

**b. Informatie voor zelfgemaakte producten**

Zorg ervoor dat voor zelfgemaakte producten de allergeneninformatie kan teruggevonden worden. Dit kan gebeuren bijv. aan de hand van productfiches of recepturen. Als er niet gewerkt wordt met productfiches of recepturen, moet de informatie op een andere manier worden beheerd.

Wie is hiervoor verantwoordelijk?

.....  
.....

Hoe en waar kan de allergeneninformatie voor zelfgemaakte producten worden teruggevonden?

.....  
.....

### c. Informatie actualiseren

Zorg ervoor dat de informatie steeds actueel is. Verifieer dit regelmatig.

Wie is hiervoor verantwoordelijk?

.....  
.....

Met welke frequentie wordt dit geverifieerd/geactualiseerd?

.....  
.....

## 2. Informatie meedelen

Zorg er steeds voor dat de correcte informatie onmiddellijk ter plaatse kan meegedeeld worden als de consument er om vraagt.

- ✓ Is de informatie centraal beschikbaar en kunnen alle werknemers deze raadplegen en meedelen aan de consument? Ja/nee (schrappen wat niet past)
- ✓ Is er één/een beperkt aantal verantwoordelijke(n) om de informatie over te brengen naar de consument? Ja/nee (schrappen wat niet past)

Indien ja:

- ✓ Wie is hiervoor verantwoordelijk?

.....  
.....

- ✓ Wat gebeurt er als de verantwoordelijke niet aanwezig of beschikbaar is?

.....  
.....

- ✓ Op welke manier wordt de informatie overgedragen (bijv. rechtstreeks van de verantwoordelijke naar de consument of via de werknemer)?

.....  
.....