


Kennis bij te
schaven

Verkopers zouden
een lijst met
allergenen moeten
checken vóór ze
antwoorden.

Nog te weinig info over allergenen



Volgens de wet moeten winkeliers kunnen vertellen welke allergenen er in hun niet-voorverpakte voedingsmiddelen zitten. Uit ons onderzoek blijkt dat de situatie erop vooruitgaat, maar zeker nog kan verbeteren.

Julie Braun – Katrien Renders

Eén tot 5 % van de Europeanen heeft een voedingsallergie, die in de slechtste gevallen dodelijk kan zijn. De kans is dus groot dat er vroeg of laat iemand met een voedselallergie bij je komt eten. Dan moet je opletten dat je geen allergene stof in je bereiding gebruikt. Dat zou simpel moeten zijn. Volgens de wetgeving moeten 14 courante allergenen namelijk in de ingrediëntenlijst van voorverpakte levensmiddelen worden vermeld (granen die gluten bevatten, schaaldieren, eieren, vis, pinda's, soja, melk, noten, selderij, mosterd, sesamzaad, lupine, weekdieren en sulfiet in een concentratie van meer dan 10 mg per kg of per liter).

Sinds eind 2014 moeten winkeliers die informatie ook kunnen geven voor niet-voorverpakte voedingsmiddelen, hetzij schriftelijk, hetzij mondeling (op vraag). Maar volgens ons onderzoek gebeurt dat nog lang niet altijd zoals het hoort.

Al beter, maar nog niet voldoende

In 2008 deden we ook al onderzoek naar de informatie die winkeliers geven over bepaalde allergenen in onverpakte voedingsmiddelen. Tijdens onze labotests vonden we toen toch allergenen in bijna 1 op de 5 stalen die zogezegd "veilig" waren.

Naar aanleiding van een Europese Verordening heeft een Koninklijk Besluit de informatieplicht over allergenen intussen ook uitgebreid naar niet-voorverpakte voedingsmiddelen. Wij wilden dus nagaan of de situatie in de praktijk is verbeterd en bezochten 43 verkooppunten om chocoladebroodjes te kopen: 34 bakkerijen, 5 supermarkten en 4 andere zaken waar broodjes te koop zijn (2 filialen van Panos, 1 Exki, 1 Starbucks). Die selectie is natuurlijk niet representatief voor de hele markt, maar geeft wel een idee van de algemene stand van zaken. Onze medewerkers vertelden de verkoper dat een familielid allergisch was voor hazelnoten en vroegen of er in

Ons onderzoek

Wij gingen naar 43 verkooppunten om chocoladebroodjes en vroegen of die hazelnoten bevatten. Daarna lieten we ze in het labo analyseren.

Informatie over de allergenen



Heel vaak mondeling

We moesten er in **40** winkels naar vragen

5 verkopers konden geen antwoord geven

13 verkopers antwoordden nadat ze een lijst hadden bekeken

22 verkopers raadpleegden geen lijst van allergenen in ons bijzijn

In 3 gevallen

was er schriftelijke informatie bij het product. Dat is het best, omdat die betrouwbaarder en vollediger is dan mondelinge informatie.



de chocoladebroodjes voorkwamen. Vervolgens lieten we de chocoladebroodjes in het labo analyseren om de eventuele aanwezigheid van hazelnoten op te sporen. Goed nieuws is dat 67 % van de bezochte winkeliers ons vlot informatie over de allergenen wist te geven.

In 3 winkels was die informatie zelfs bij de chocoladebroodjes vermeld (bij 1 Carrefour Market, 1 Exki en 1 Lidl). Wij verkiezen trouwens een schriftelijke vermelding, omdat die gemakkelijk te bekijken, betrouwbaarder en vaak vollediger is dan mondelinge uitleg. Als je de chocoladebroodjes zelf moet nemen, zoals vaak het geval

**In twee
"veilige"
chocolade-
broodjes
was er toch
hazelnoot
aanwezig**

is in de supermarkt en in bepaalde broodjeszaken, is het niet zo handig wanneer je een verkoper naar allergenen moet vragen.

Te vaak niet aangeduid

Winkels die enkel mondeling informatie over allergenen verstrekken, moeten wel schriftelijk aangeven dat de klant het personeel ernaar kan vragen (door middel van een affiche, een bordje, een sticker enz.). Dat was echter in slechts 17,5 % van de betrokken winkels het geval. Vooral bakkers verzaken vaak aan die plicht: bij minder dan 12 % van de bezochte bakkerijen vonden we die boodschap terug. De supermarkten van Albert >

Betrouwbaarder na raadpleging van een allergenenlijst

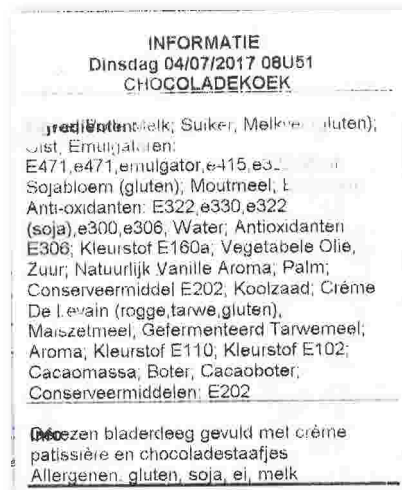
Verkopers die bij het antwoorden een lijst met allergenen raadpleegden, gaven vaker een vollediger antwoord: **83 %** van hen wees op het risico van kruisbesmetting wanneer hazelnoot niet als ingrediënt was gebruikt.

Van de verkopers die antwoordden zonder dat we ze een lijst zagen raadplegen, sprak **maar 27 %** over het risico op kruisbesmetting.

In **2** van de chocoladebroodjes die zogezegd "veilig" waren, zonder dat er gesproken was over kruisbesmetting, bleek er toch hazelnoot aanwezig!



Goed idee!



2 winkels (een bakkerij en een Albert Heijn) hebben alle informatie over de allergenen in het product voor ons afgedrukt.

>
Heijn en Delhaize doen het wel goed op dat vlak. Bij de broodjeszaken was de boodschap echter niet aanwezig bij 1 Starbucks en 1 van de 2 Panos-winkels. In de andere Panos wel, maar daar kon het personeel ons geen antwoord geven! De boodschap dat je naar allergenen kunt vragen, garandeert niet dat je een betrouwbaar antwoord krijgt. Maar niettemin is ze belangrijk, omdat ze een positief signaal is voor de klant en de verkopers aan hun informatieplicht herinnert.

5 verkopers wisten van niks

12,5 % van de verkopers die we naar allergenen in de chocoladebroodjes vroegen, stond met de mond vol tanden en liet ons aan ons lot over. Dat is niet alleen onaanvaardbaar, maar zelfs onwettelijk. Deze situatie deed zich voor bij 3 bakkers en 2 winkels van een grote keten, namelijk een Panos en een Lidl. Als enkel mondeling informatie over allergenen wordt gegeven, zegt de wet dat "het betrokken personeel de nodige kennis moet hebben van allergenen en van de procedure." De bewustmaking van het personeel blijkt echter nog voor verbetering vatbaar.

Allergenenlijst helpt verkopers

Voeding die allergenvrij is, kan alsnog in contact komen met allergenen en dus even gevaarlijk zijn voor wie allergisch is. Dat heet dan kruisbesmetting. Jammer genoeg is het volgens de Europese Verordening nog niet verplicht om het risico op kruisbesmetting te vermelden. Dat gebeurt dus enkel op vrijwillige basis. Zonder vermelding van dat risico kunnen mensen met een voedselallergie echter helemaal niet zeker zijn dat een voedingsmiddel veilig is.

In de bezochte winkels waar de informatie over allergenen uithing, bleek die gelukkig zeer volledig en werd het risico op kruisbesmetting altijd vermeld. Bij de mondelinge informatie was dat niet het geval. Ruim de helft van de verkopers die beweerden dat de chocoladebroodjes geen allergenen bevatten, zei niets over

"Het moet verplicht worden om het risico op kruisbesmetting te vermelden"



Katrien Renders
voedingsdeskundige bij Test Aankoop

"Als voeding onbedoeld in contact komt met een allergeen, kan dat heel gevaarlijk zijn voor mensen die er allergisch voor zijn. Toch is de vermelding van het risico op kruisbesmetting nog niet verplicht. Dat is weliswaar een complex probleem, maar de Europese Commissie zou dringend meer werk moeten maken van haar rapport daaromtrent.

Wij vragen dat ze de vermelding van het risico op kruisbesmetting verplicht, door de woorden "kan bevatten". De Commissie moet er wel over waken dat het risico enkel wordt vermeld als de onbedoelde aanwezigheid niet kan worden vermeden door goede praktijken, zoals een gescheiden productie van voedingsmiddelen die allergenen bevatten of een grondige schoonmaak na elk gebruik van allergenen. Het risico moet ook kritisch worden ingeschat: het moet enkel worden vermeld als het allergeen onbedoeld in voldoende hoge mate aanwezig kan zijn om een allergische reactie te veroorzaken bij een bepaald percentage van de mensen die allergisch zijn. Dit om een explosie van onnodige waarschuwingen te vermijden die enkel dienen om de fabrikant te beschermen."

een eventueel risico op kruisbesmetting. Opvallend genoeg maakten degenen die eerst een lijst van allergenen bekeken, daar wel vaak melding van (83 % tegenover 27 %). Verkopers zouden dus altijd eerst de allergenenlijst moeten raadplegen om volledige informatie te kunnen geven.

Allergenen in 2 producten

Uiteindelijk kochten we 27 chocoladebroodjes die zorgezegd veilig waren. In 2 daarvan vond het labo toch sporen van hazelnoot terug. In beide gevallen had de verkoper gezegd dat er geen hazelnoot in zat, zonder te spreken van het risico op kruisbesmetting. De situatie is weliswaar aanzienlijk verbeterd sinds ons vorige onderzoek, waarbij nog 1 op de 5 zorgezegd "veilige" producten allergenen bevatte. Maar aangezien elke misser levensgevaarlijk kan zijn voor mensen met een voedselallergie, verwachten we in de toekomst nog betere resultaten. Daarvoor is er op nationaal niveau nood aan meer controles op de correcte toepassing van de wetgeving (betere opleiding van de verkopers, een register met informatie over allergenen en de zichtbare boodschap dat de klant informatie kan vragen indien die niet schriftelijk beschikbaar is). Daarnaast zouden zelfbedieningszaken volgens ons verplicht moeten zijn om de informatie over allergenen te afficheren. Tot slot zou de Europese Commissie dringend de vermelding van het risico op kruisbesmetting moeten verplichten (zie hiernaast). Gelukkig blijkt het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) zich ook bewust van het probleem. Op zijn website publiceert het Agentschap regelmatig waarschuwingen voor producten met sporen van allergenen die niet op de verpakking staan.

Meer informatie over voedselallergieën vind je in ons internetdossier op www.testaankoop.be/voedselallergie. 🍓