nieuws

Test-Aankoop vraagt meer aandacht voor allergenen

nieuws

Bakkers en slagers zijn niet altijd even goed op de hoogte van allergenen in hun voedingswaren. Dat blijkt uit een onderzoek van de gebruikersorganisatie Test-Aankoop. Het blad stuurde anonieme onderzoekers op pad om bij 25 bakkers en 25 slagers/traiteurs na te gaan in hoeverre verkopers van losse voedingsmiddelen op de hoogte zijn van eventuele allergenen in hun waren en in welke mate hun beweringen kloppen met de laboanalyses die Test-Aankoop liet uitvoeren.

26 MAART 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:03

Bakkers en slagers zijn niet altijd even goed op de hoogte van allergenen in hun voedingswaren. Dat blijkt uit een onderzoek van de gebruikersorganisatie Test-Aankoop. Het blad stuurde anonieme onderzoekers op pad om bij 25 bakkers en 25 slagers/traiteurs na te gaan in hoeverre verkopers van losse voedingsmiddelen op de hoogte zijn van eventuele allergenen in hun waren en in welke mate hun beweringen kloppen met de laboanalyses die Test-Aankoop liet uitvoeren. De informatie die de verkopers gaven, bleek vaak ontoereikend en zelfs foutief.

Dertien van de negentig onderzochte stalen waren volgens de verkoper veilig voor personen met een allergie, terwijl bij laboanalyses toch sporen van allergenen werden gevonden. Zo was 82 procent van de verkopers er zeker van dat er geen noten zitten in hun chocoladebroodjes. Volgens de labresultaten bevatten vier van de achttien koeken (22 procent) die volgens de verkoper veilig waren, echter sporen van noten. In elf gevallen kon helemaal geen informatie worden gegeven.

Volgens verschillende studies kampt zo'n 1,5 procent tot 3,8 procent van de Belgische bevolking met een voedselallergie. Bij kinderen gaan de genoemde percentages van 0,3 tot 7,5 procent. Een allergie geeft in de meeste gevallen reacties zoals niezen, jeuk, diarree of uitslag, maar in sommige gevallen kan het een anafylactische schok veroorzaken, wat fataal kan aflopen. Volgens een Europese richtlijn moeten veertien allergene stoffen worden vermeld op voedingsmiddelen waarin ze kunnen voorkomen.

België zette deze richtlijn om in een KB, maar beperkte zich tot de voorverpakte levensmiddelen. Test-Aankoop pleit voor een verplichte ingrediëntenlijst voor niet-voorverpakte producten en voor een betere kennis over voedselallergieën in de voedingssector. De organisatie betreurt ook het gebrek aan een wettelijk kader in België voor voeding in bulk, maar verheugt zich wel over het voorstel voor de nieuwe Europese verordening inzake etikettering van onder andere niet-voorverpakte voedingsmiddelen, dat momenteel op tafel ligt.
De organisatie wil dat de overheid en de verschillende beroepsverenigingen meer inspanningen leveren om verkopers van niet-voorverpakte voeding te sensibiliseren en te informeren over voedselallergie, met aandacht voor kruisbesmettingen, de belangrijkste allergenen, de ingrediënten van hun waren en de gevolgen van een allergie.(KS)
Meer informatie: Ontwikkeling van een geïntegreerde aanpak ter beheersing van de allergenenproblematiek in de Belgische voedingsindustrie en catering

Bron: Belga

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |