

# Wetgeving allergene voor sportkantines!

Vanaf 13 december 2014 zijn alle sportkantines in Nederland verplicht om informatie over allergenen te verstrekken aan gasten die daarom vragen. Deze wetgeving geldt voor alle organisaties die werken met levensmiddelen (eten en drinken), dus ook voor de kantine van de sportvereniging. Hoe kunt u dit praktisch regelen voor uw vereniging?

## Wat zijn allergenen?

Allergenen zijn stoffen die een allergische reactie kunnen opwekken. Mensen met een voedselallergie kunnen hierop dus overgevoelig reageren. Het gaat om de volgende 14 allergenen: ei, lupine, melk (incl. lactose), gluten (inclusief) tarwe, mosterd, noten, pinda's, selderij, schaaldieren, weekdieren, vis, soja, sulfiet en sesam.

## Wat betekent deze nieuwe wet voor de vereniging?

Alle kantinemedewerkers en vrijwilligers moeten kunnen aangeven welke allergenen er zitten in de snacks, zelf samengestelde of huisgemaakte producten en uit een grootverpakking geschonken dranken. Verpakte producten zoals chips, chocola en flesjes fris bevatten deze informatie al op het etiket, daar hoeft niets mee gedaan te worden.

## Hoe kunt je dit organiseren?

Er zijn 2 mogelijkheden:

- U kunt uw gasten schriftelijk informeren door het samenstellen van een lijst met alle producten, waarop u de Icoontjes van de aanwezige allergenen plaatst.
- U kunt op de bar en op de tafels een aankondiging neerzetten met de tekst: "Heeft u een allergie of vragen over de door ons verkochte producten? Meld het ons. Wij informeren u dan welke allergenen deze producten bevatten".

## Om welke producten gaat het?

- A. Zelfbereide voedingsmiddelen (maak een ingrediëntenlijst en leg vast welke allergenen deze bevatten). Let wel op dat er met vaste receptuur gewerkt wordt!
- B. In (groot) verpakking ingekochte voedingsmiddelen die vervolgens anders verpakt worden, zoals patat, snacks, broodjes, een glas wijn etc. Inventariseer per product welke allergenen deze bevatten en plaats deze op de allergenenkaart.
- C. Verpakte voedingsmiddelen (door de producent), zoals zakjes chips, repen en flesjes frisdrank. De allergenen van deze producten staan vermeld op de verpakking. Deze worden niet op de allergenenlijst gezet.

## Stappenplan

1. Maak iemand eindverantwoordelijk voor het opstellen, uitvoeren en het up-to-date houden van de allergenenkaart.
2. Stel een lijst op van de producten die allergenen bevatten uit categorie A en B. Gebruik hiervoor de specificaties op de verpakking. [Klik hier](#) voor een registratieformulier allergenen.
3. Geef voorlichting aan de barvrijwilligers, of zorg minimaal dat ze kunnen doorverwijzen naar een aanwezig persoon die volledig op de hoogte is.
4. Informeer alle leden over het doel van allergenen informatie via uw website of nieuwsbrief. Geef aan dat zij de allergenenlijst kunnen opvragen bij de barvrijwilliger.

## **Toezicht en handhaving**

De Nederlandse Voedsel en Warenautoriteit is belast met toezicht en handhaving. Hoe dit er in de praktijk wordt gecontroleerd is op dit moment nog niet duidelijk. Wel zijn de boetebedragen bij een overtreding bekend. Deze liggen tussen de € 500 en € 1000.

*Bron: Sportinfodesk.nl*