

Zorginstellingen bereiden zich voor op invoering allergenendeclaratie

## DECLAREREN OF INFORMEREN?

Eind dit jaar wordt de nieuwe Europese wet 'Verstrekking voedselinformatie aan consumenten' van kracht. Deze wet verplicht onder andere dat het etiket van een product informatie moet geven over de eventuele aanwezigheid van allergenen. Ook zorginstellingen moeten aan de slag, want de wet geldt ook voor maaltijden en onverpakte voedingsmiddelen. In hoeverre zijn zij hierop voorbereid?

Tekst: Carolien Schuurman

### Lia Vreuls is staffunctionaris

met de expertise Eten, drinken en voedselveiligheid bij Van Neynsel, een zorgorganisatie met zes locaties voor verpleeghuiszorg, kleinschalige zorg en woonzorgcentra in de regio Den Bosch. Vreuls weet van de nieuwe wetgeving die eraan komt, maar staat er nog blanco in. Ze is benieuwd naar de precieze inhoud en de reikwijdte van de wet. "Wat zijn we als zorginstelling verplicht? Wanneer het een kwestie is van declareren te allen tijde, dan wordt het heel complex. Of is het de bedoeling te informeren op aanvraag, dat zal een stuk eenvoudiger zijn."

Van Neynsel regeneert convenienceproducten op de locatie, eventueel afgemaakt met toevoegingen en garnituur. "We bereiden alleen nog eenvoudige gerechten zoals soep, broodjes, snacks zelf", aldus Vreuls. Verder heeft de zorginstelling een restaurant voor personeel en gasten en in de kleinscha-

lige woonvormen wordt in twaalf woningen door woonassistenten ingekocht en gekookt. Vreuls: "Als we alle producten vooraf moeten voorzien van allergenendeclaratie dan voorzie ik moeilijkheden. Dat betekent namelijk dat we alleen kunnen werken met strikte standaardreceptuur en dat er niets spontaan bij mag. Alles moet worden vermeld en geborgd, dat wordt heel complex. Daarnaast moeten we dan van alles wat we mogelijk verstrekken een aparte administratie bijhouden. Hoe moeten we dat zo praktisch mogelijk gaan implementeren? We werken nu al met LEDA-lijsten (voorheen Alba-lijsten, red.), waarmee we bewoners en gasten met een allergie van informatie voorzien. We gaan binnen Van Neynsel in 2014 beleid maken, zodat we tijdig gereed zijn voor de invoering van de wet." Vreuls is nog niet zover dat ze kan aangeven hoe ze de informatie willen verstrekken. "Afhankelijk van



LIA VREULS

JEANETTE  
VAN RAAYMARJAN VAN  
RAVENHORST

de reikwijdte van de wet kan het gebruik van een smartphone of tablet door het personeel de uitvoering wellicht eenvoudiger maken."

### Sint Franciscus Gasthuis

Peter Burnet is afdelingsmanager patiëntenvoeding bij het Sint Franciscus Gasthuis in Rotterdam. Hij en zijn team verzamelen momenteel informatie over hoe de invoering van deze wetgeving aan te pakken. "We weten dat het verplicht wordt; het is een behoorlijke klus. Om de invoering van deze wetgeving te realiseren stellen we een werkgroep samen, met daarin de menucommissie, een diëtiste en andere betrokkenen."

Ongeveer de helft van de producten maakt de keuken zelf, de andere helft betreft halffabricaten die het ziekenhuis inkoop en verwerkt. Burnet: "Informatie van producten die we zelf bereiden moeten we zelf in kaart gaan brengen. We willen ons aansluiten bij een externe databank waar informatie over voedingsstoffen en allergenen in producten is op te vragen." Het Sint Franciscus Gasthuis wil de informatie over de allergenen in producten alleen op aanvraag verstrekken, aldus Burnet. "Ik denk niet dat deze informatie voor iedereen relevant is." Burnet realiseert zich dat alle betrokkenen van de nieuwe wetgeving op de hoogte moeten zijn. "Via de werkgroep en op diverse overleggen willen we het personeel trainen en voorlichten."

### Dimence

Jeanette van Raay is hoofd Voeding bij Dimence, een organisatie voor geestelijke gezondheidszorg met ruim zestig locaties in Oost-Nederland en een centrale keuken



PETER BURNET (RECHTS), SINT FRANCISCUS GASTHUIS: "OM DE INVOERING VAN DE WETGEVING TE REALISEREN STELLEN WE EEN WERKGROEP SAMEN."



**DIMENCE HEEFT EEN CENTRALE KEUKEN EN MAAKT BIJNA ALLES ZELF. HET ZAL VEEL WERK WORDEN ALLE INGREDIËNTEN IN KAART TE BRENGEN.**

waar bijna alle maaltijden zelf worden bereid. “We hebben ons ingelezen en onze softwareleverancier levert aan het einde van het tweede kwartaal een soort allergenenmanagementsysteem om de gegevens in te registreren”, vertelt Van Raay. “Voor die tijd zoeken we uit wat er aan allergenen in de ingrediënten zit, zodat we die gegevens in het derde kwartaal alleen nog maar hoeven in te voeren. Omdat we bijna alles zelf bereiden, maken we gebruik van veel verschillende ingrediënten, dus het wordt ontzettend veel werk. We overwegen een abonnement op een databank met productinformatie, dat scheelt veel uitzoektijd.”

Dimence wil de nieuwe wetgeving goed en gedegen oppakken en is bezig met het schrijven van een plan van aanpak, aldus Van Raay. “De hele afdeling moet aan deze verplichting voldoen: de centrale keuken, de restaurants en het cateringteam. Per regio of door middel van e-learning gaan we het personeel trainen. Ook is er een projectgroep, bestaande uit de chef-kok, de teamleiders van de voedingsadministratie en het restaurant en ik als hoofd van de afdeling Voe-

ding.” Van Raay ziet de verstrekking van de informatie naar de eindgebruiker als een knelpunt. “Het is me nog niet helemaal duidelijk of het voldoende is dat de informatie beschikbaar is of dat de complete declaratie er is. Of hoe we de informatie in de restaurants kunnen verstrekken.” Als andere hindernis noemt Van Raay de grote hoeveelheid data die moet worden ingevoerd. “Ik wil een tijdelijke kracht inhuren en zo snel mogelijk beginnen.”

## Veiligheid van de gast

Marjan van Ravenhorst, eigenaar van Allergenen Consultancy, merkt dat zorginstellingen nadenken over de invoering van deze wetgeving. Wel leven er nog veel vragen over de reikwijdte van de wet. “Het is voldoende om de gast op aanvraag te informeren, waarbij de instelling verplicht is de drempel daartoe zo laag mogelijk te maken”, reageert Van Ravenhorst. “Het moet voor gasten duidelijk zijn dat de informatie beschikbaar is en hoe deze is op te vragen. De zorginstelling moet daarvoor de administratie op orde hebben, het liefst geautomatiseerd, zodat de informatie direct beschikbaar is. Softwareleveranciers zijn bezig om het systeem te koppelen aan een databank met productgegevens waaronder allergenen. Omdat recepturen vastliggen in dit systeem, wordt automatisch de allergeneninformatie van de ingrediënten weergegeven. Dit voorkomt dat zorginstellingen zelf informatie bij fabrikanten moeten opvragen, of allergeneninformatie van etiketten moeten gaan overnemen.”

Strikte naleving van de receptuur is in dat geval wel noodzakelijk, aldus Van Ravenhorst. “Het kan niet zo zijn dat de ene kok het gerecht afmaakt met peterselie en de volgende kok met amandelschaafsel. Dit heeft gevolgen voor de allergenendeclaratie. Het is wel mogelijk een recept te voorzien van een lijst met ingrediënten waar de kok vrij gebruik van kan maken zonder gevolgen voor de allergenendeclaratie. Maar welke keuzes een zorginstelling ook maakt, besef dat het gaat om de veiligheid van de gast.”



## SYMPOSIUM FOCUS OP ALLERGENEN & WETGEVING

Om zorgprofessionals op de nieuwe wetgeving voor te bereiden organiseert Food Hospitality op 13 februari de bijeenkomst Focus op Allergenen & Wetgeving. Tijdens deze middagbijeenkomst in Amersfoort krijgen deelnemers de

benodigde kennis over de nieuwe wetgeving en geven deskundige sprekers handvatten om dit in de praktijk goed te regelen en toe te passen. Zie pag. 18-19 en [www.food-hospitality.nl](http://www.food-hospitality.nl) voor meer informatie.