

Leidraad: Allergenen in de Horeca¹

De voedselinformatie verordening (EG Vo 1169/2011) introduceert de verplichting om voor onverpakte producten informatie over allergenen te leveren. Aanvullend op artikel 44 van Vo 1169/2011 is nationale regelgeving geformuleerd, waarbij de mogelijkheid wordt geboden om deze informatie mondeling te geven. Echter wel met voldoende borging voor de toezichthouder.

Hoofddoel Vo 1169/2011 en deze Leidraad:

Bescherming van allergische consument door het geven van de juiste informatie op diverse wijze.

Een van de doelgroepen die hier nieuw mee te maken krijgen zijn horeca bedrijven. Om te komen tot een invulling van de verordening voor deze doelgroep, is deze leidraad als volgt tot stand gekomen:

- Overzicht van bedrijfstypen en mogelijke invulling
- Beslisboom

Overzicht van optimale invulling per bedrijfstype

	Bedrijfstype	Mogelijkheden van invulling
		Invulling 'elektronisch/schriftelijk vastleggen'
1	Café (bitterbal en kaasblokjes)	Etiketten bewaren; Wel persoon verantwoordelijk in bedrijf Basiskennis allergenen aanwezig
2	Café met eetgelegenheid/Klein restaurant	Overzicht ² op basis van kaart of op basis van allergeen. Update van overzicht als kaart wisselt. Dagmenu/menu van de chef/wisselende gerechten: uitgezonderd! Dan altijd na te vragen bij chef of verantwoordelijk persoon Of 'het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten'. Bedrijf maakt duidelijke keuzes en maakt deze kenbaar. Als een combinatie gemaakt wordt, moet deze ook (eenmalig) zijn vastgelegd.
3	Snackbar/Cafeteria	Etiketten bewaren; Persoon verantwoordelijk in bedrijf. Basiskennis allergenen aanwezig. Let op: kruisbesmetting is hier een groot risico!
4	Restaurant: kleine kaart, 3-4 wissels per jaar	Overzicht op basis van kaart of op basis van allergeen. Update van overzicht als kaart wisselt. Dagmenu/menu van de chef/wisselende gerechten: uitgezonderd! Dan altijd na te vragen bij chef of verantwoordelijk persoon
5	Restaurant vaak wisselende kaart, geen kaart	Warenkennis bewijzen via e-learning en certificaat. Eenmalig, geldigheid is 1 jaar, jaarlijks op herhaling.

¹ Tot stand gekomen in een samenwerking tussen Ministerie van VWS, NVWA en KHN – juli 2014.

² Voorbeeld overzicht onderaan

6	Aziatisch/complexe stabiele kaart	Overzicht op basis van ingrediënten Basiskennis allergenen aanwezig
7	Afhaal/Online	'Heeft u een allergie? Bel ons!' is toegestaan; of open vraag in bestelformulier Verdere invulling is vergelijkbaar met 6
8	Buffet (ontbijt/lunch)	(1) bordjes bij producten op basis van recepturen OF (2) mondeling informeren, overzicht op basis van recepturen Het overzicht is vergelijkbaar met eerder genoemde overzicht.
9	Cateraar (Party/Business)	B2C: Deze kan ingevuld worden door een combinatie van 5, 7 en 8 te maken. B2B: Deze is te zien als niet voorverpakt en dus gelden dezelfde eisen en moet alleen de informatie omtrent allergenen meegeleverd worden.
10	IJssalons	Overzicht op basis van recepturen voor eigen gemaakt ijs; etiketten bewaren van voorverpakt ijs Basiskennis allergenen aanwezig
11	Horeca formules	Naast gegeven mogelijkheden hierboven, kan ook gebruik gemaakt worden van informatie centraal beheren, die vanuit locaties toegankelijk is. Verantwoordelijk persoon op locatie voor informatie verstrekking dient aanwezig te zijn.

Bij allen geldt:

- bordje/melding met tekst 'Heeft u allergie? Meld het ons!' Zichtbaar voor de consument op locatie of op andere eerste contactmoment met consument (telefoon of website)

Overzicht

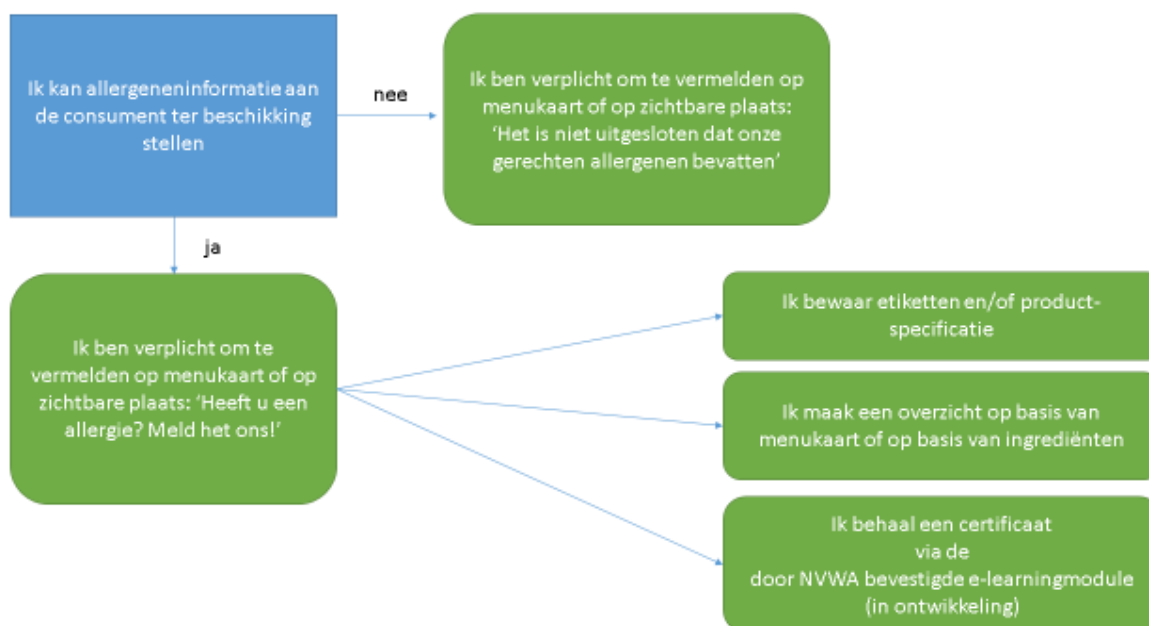
Het overzicht kan op verschillende wijze worden opgebouwd:

1. obv receptuur en bijbehorende ingrediënten. Per ingrediënt allergen aangeven en evt. alternatieven
2. obv allergen en bijbehorende grondstoffen/ingrediënten. Tevens aangeven of alternatieven mogelijk zijn.

Voorbeeld:

	glutine	uovo	latte	frutta secca	sola
CHOCOLATO - CIOCCOL FONDATE			X		
CHUMA		X	X		X
PISTACCHIO			X	X	
SACCOLA			X	X	
STRACCIATELLA			X	X	
BISCOTTINO	X	X	X	X	X
GIANDUIA BACIO		X	X	X	X
NUTELLA			X	X	X
PISCIATA			X	X	
PANNOCCHETTA			X	X	
MARCARPONE		X	X	X	X
CUORE CROCCANTE		X	X	X	X
RICOFFA E FICHI			X	X	X
EMILIA			X	X	X
MILLERFIORE	X	X	X	X	X
YOGURT			X		
FRAGOLA			X		
LIMONE			X		
MELONE			X		
PESCE			X		
CARPIONE			X		
PASTA			X		
GRANITA MENTA			X		
GRANITA LIMONE			X		
GRANITA FRAGOLA			X		
CON CALDA	X	X	X	X	X
CON FARINA DI BICO		X			X

Beslisboom



Product en consument staan centraal, niet het bedrijf. Dus keuze per bedrijfsactiviteit is ook mogelijk. Enkele voorbeelden:

- Stel u hebt een snackbar en werkt met veel voorverpakte producten, dan kunt u ervoor kiezen om, naast het bericht 'Heeft u een allergie? Meld het ons!' de etiketten van de producten te bewaren voor als een gast een vraag over allergenen heeft.
- Stel u hebt een café en serveert bitterballen. Ook hier geldt etiketten kunnen al voldoende zijn.
- Stel u hebt een restaurant en werkt met dagverse gerechten en/of geheel zonder kaart, dan is het bewijs van uw kennis over allergenen en over hoe om te gaan met allergenen in de keuken via het certificaat (NVWA) een optie om invulling te geven aan deze wetgeving.
- Stel u hebt een hotel waarbij u zowel ontbijt, lunch als diner serveert. U kunt de keuze maken om voor ontbijtbuffet geen allergeneninformatie te bieden, en voor het diner wel. Als u voor het diner een menukaart hanteert, kan dat de basis zijn voor een matrix met daarin de menu-items en het wel of niet voorkomen van (een van de) 14 benoemde allergenen.