



Allergenen

Informatieverstrekking over voedselallergenen bij horeca, ambachtelijke bedrijven en instellingen

Sinds december 2014 moet allergeneninformatie voor alle producten gemakkelijk toegankelijk en schriftelijk te controleren zijn voor de consument (Verordening (EU) nr. 1169/2011). Dat geldt zowel voor voorverpakte als voor niet-voorverpakte producten.

Voor de Nederlandse situatie is het deel allergeneninformatie voor niet-voorverpakte levensmiddelen uitgewerkt in de Warenwetregeling niet-voorverpakte producten. Hierin is geregeld dat voor de 14 allergenen in niet-voorverpakte levensmiddelen een informatieplicht geldt. De ondernemer mag dit schriftelijk doen of mondeling (zie kader).

De Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) houdt toezicht op de allergenenwetgeving. In 2018 is een onderzoek uitgevoerd naar de implementatie van de allergenenwetgeving voor niet-voorverpakte levensmiddelen. Dit onderzoek is voornamelijk uitgevoerd in de horeca, bij ambachtelijke bedrijven en instellingen. De resultaten zijn vergeleken met de gegevens van eenzelfde onderzoek dat is uitgevoerd in 2015 en 2016 en is gerapporteerd in 2016. In deze factsheet worden de uitkomsten van beide onderzoeken beschreven en toegelicht. In het reguliere toezicht sinds 2016 wordt toezicht op de allergenenwetgeving door middel van consumentenmelding uitgevoerd. Hierbij wordt niet handhavend opgetreden.

Wetgeving

In de EU-verordening 1169/2011 is vastgelegd dat een ondernemer de consument moet informeren over ten minste de volgende 14 voedselallergenen: glutenbevattende granen, schaaldieren, eieren, vis, pinda's, soja, melk, noten, selderij, mosterd, sesamzaad, sulfiet, lupine, en weekdieren.

De informatie mag schriftelijk, bijvoorbeeld op de menukaart, via schap- en counterbordjes, (digitale) informatiezuilen, of mondeling worden verstrekt. Bij mondelinge informatie moet wel een, voor de consument zichtbare trigger aanwezig zijn, bijvoorbeeld: "Heeft u een allergie, meld het ons".

De ondernemer moet zorgen voor voldoende borging door etiketten te bewaren, zelf vast te leggen welk product welke allergenen bevat, of aantoonbare kennis hebben van de allergenen in het voedsel. Deze informatie moet altijd voor het personeel en voor inspecteurs van de NVWA beschikbaar zijn.

Meer informatie over allergenen is te vinden op <https://www.nvwa.nl/onderwerpen/etikettering-van-levensmiddelen>

Achtergrond

Na het van kracht worden van de warenwetregeling zijn door branches in afstemming met de NVWA verschillende E-learning modules opgezet, gericht op kennisvergroting en implementatie van de allergenenwet voor niet-voorverpakte levensmiddelen.

Door het volgen van deze modules kunnen ondernemers aantonen dat er voldoende kennis aanwezig is om te voldoen aan het wettelijk criterium Artikel 3, onder a, van de Warenwetregeling allergeneninformatie niet-voorverpakte levensmiddelen. Daar staat dat de eigenaar of een werknemer de allergeneninformatie altijd direct aan de consument moet kunnen geven voordat de aankoop plaatsvindt.

Resultaten

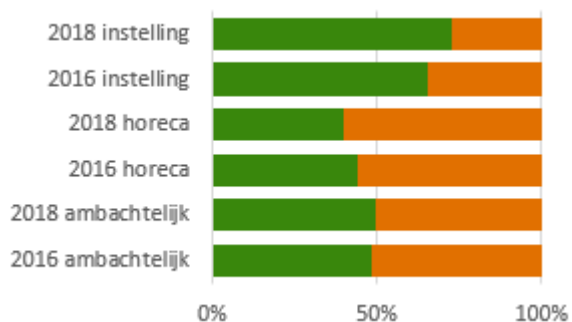
Om de implementatie van de warenwetregeling te kunnen beoordelen, zijn de resultaten van de enquêtes gehouden bij horeca, ambachtelijke bedrijven en instellingen in 2018 vergeleken met de resultaten van het onderzoek in 2016.

Het aantal enquêtes dat is afgenomen is verwerkt in tabel 1:

	2016	2018
Instellingen	43	22
Horeca	731	422
Ambachtelijk	141	91
Totaal	915	535

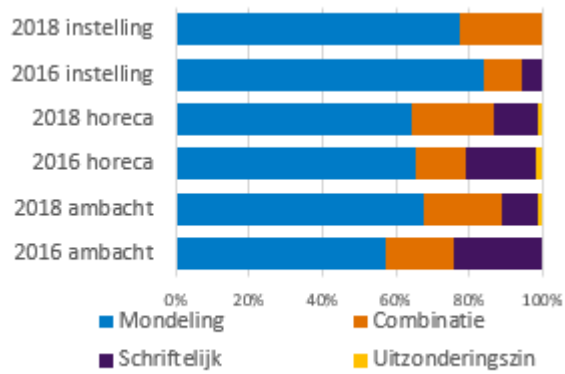
Tabel 1. Het aantal geënquêteerde locaties voor allergeneninformatie in 2016 en 2018.

In tabel 2 staan de resultaten op de vraag: "Weet de ondernemer wat er moet worden gedaan als de klant aangeeft een allergie te hebben?"



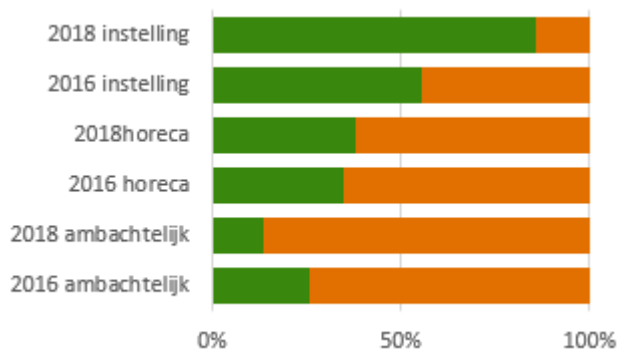
Tabel 2. Percentage locaties dat weet wat te doen / niet weet wat te doen.

In tabel 3 staan de resultaten op de vraag: "Op welke wijze wordt de informatie verstrekt aan de klant?"



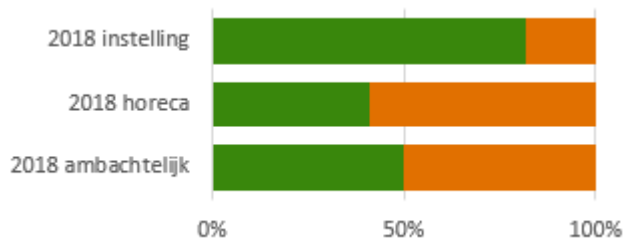
Tabel 3. Percentage locaties met de wijze van allergeneninformatie.

Tabel 4 geeft aan of zichtbaar is waar de klant allergeneninformatie kan vinden. Dat kan op een menukaart, een tekst op de toonbank of aan de muur (trigger).



Tabel 4. Percentage locaties waar wel /geen zichtbare vermelding is waar allergeneninformatie te vinden is.

In 2018 is een extra vraag opgenomen: "Is de allergeneninformatie te allen tijde schriftelijk of elektronisch beschikbaar voor het personeel en de NVWA?"



Tabel 5. Percentage locaties waarbij allergeneninformatie wel/niet schriftelijk/digitaal beschikbaar voor de NVWA/het personeel.

Conclusie

Op basis van de informatie uit de enquêtes van 2016 en 2018 blijkt dat amper 50% van de deelnemende bedrijven uit de horeca en de ambachtelijke bedrijven weet welke wettelijk verplichte allergeneninformatie voor niet-voorverpakte producten met de consument moet worden gedeeld. Instellingen doen het beter, maar ook daar weet een kwart van de ondervraagden niet welke allergeneninformatie moet worden gedeeld.

De NVWA heeft voor 2020 gepland om actief toezicht in te regelen. Hierbij zal tijdens de reguliere inspecties vanaf het najaar worden nagegaan of bedrijven zich houden aan de wettelijke voorwaarden zoals beschreven in de Warenwetregeling allergeneninformatie niet-voorverpakte levensmiddelen. Wordt niet voldaan, dan zal de inspecteur handhavend optreden.