

In een satéburger zitten liefst tien



Nieuwe wet kost een hoop tijd

Goed nieuws voor mensen met een voedselallergie: snackbar, sterrenrestaurant én luchtvaartmaatschappij moeten sinds kort alle informatie paraat hebben over het gebruik van onder andere gluten, melk en pinda's in hun producten.

Merel Straathof

In de wereld van de voedselallergie blijkt de satéburger de moeder van al het kwaad te zijn. Aan de wand van zijn snackbar Constantijn in de Constandijn Huygensstraat in Amsterdam-West noteerde Oscar Zurburg welke allergenen erin zitten, en dat zijn er tien van gluten tot ei. Een goede tweede is de satékroket, met zeeven.
Toesgegeven, voor de doorsnee klant die binnenstapt voor een patatje mayonaise en een benrklauw oogt het aanbod scherm wat onrustig. „Het kost me ook nog een hoop tijd en werk. Maar je moet er sinds 13 december aan voldoen, zegt de wet. Dus kun je het maar beter doen.“
Niet alleen Zurburg, maar alle Nederlandse én Europese ondernemers die onverpakt voedsel aan de consument verkopen, moeten nu duidelijkheid kunnen geven over de aanwezigheid van veertien allergenen (gluten, ei, vis, pinda, noten, soja, melk, schaaldieren, weekdieren, selderij, mosterd, sesamzaad, sulfiet, lupine) in hun producten.

De thuisbezorgde ouderenmaaltijd van zorgverlener Cordaan, de kaassoufflé van Constantijn, de warme maaltijd aan boord van luchtvaartmaatschappij KLM en het stuk pecannotentaart van De Taart van m'n Tante: ze mogen geen geheim meer hebben voor mensen met een voedselallergie.
De wet komt uit de hoed van de Europese Commissie en is onderdeel van een groter pakket regels die de Europese consument moeten beschermen en duidelijkheid moeten geven over zijn voedsel. Ondernemers kunnen de informatie middels tekst of pictogram op de menukaart zetten, of de gasten informeren met de tekst: „Heeft u een allergie? Meld het ons“. In dat geval moeten medewerkers mondeling kunnen toelichten welke allergenen een gerecht bevat.
Daags voor de invoering stond de ene Amsterdamse ondernemer bij navraag over de 'allergenwetgeving' nog met grote vraagtekens in de ogen („Waar gaat dit over?“), de ander begon stevig te knikken. Thuisbezoek.nl constateerde dat de

meeste restaurants op de site de benodigde informatie nog niet kunnen leveren, maar de informatie moet nu per restaurant toch te vinden zijn op de bestelste.
Bij restaurant Braque in de Albert Cuypstraat hebben de souchefs er een klein project van gemaakt: eerst is elk gerecht ontleed, toen elk ingrediënt en tot slot alle allergenen. „Achter de bar hebben we een speciale kaart voor mensen met een voedselallergie“, zegt bedrijfsleider Kasper Jansen. „Als de koks een gerecht bereiden voor iemand met een allergie, gebruiken ze altijd andere pannen, messen en snijplanken.“
Een kwestie van gewoon dóen, lijkt het, maar de ene horecazaak is de andere niet, vindt Tom Nijdam van restaurant Sijmpel in de Ferdinand Bolstraat. „Ik heb hier zo'n kleine keuken dat ik mijn gasten niet kan garanderen dat er geen kruisbesmetting optreedt met gluten. Ik overleg altijd met mijn gasten en dat blijft ik doen, daar heb ik Brussel niet voor nodig.“

Binnen een half uur zwol Ruben op

De tijd van spontaan uit eten gaan is al heel lang voorbij voor de familie Aukema. Het is een 'honderd procent' tarwevrije pizza, benadrukte de ober in het Australische restaurant, en dus was het smullen gebelgen van de inmiddels achtjarige Ruben, die sinds zijn geboorte een ernstige tarwe-, pinda- en notenallergie heeft. Binnen een half uur zwol hij op, moest hij 'verschrikkelijk' overgeven en viel hij uiteindelijk weg. Moeder Zwanette Aukema (41): „Ik rende met mijn kind in mijn armen naar de receptie en ik kon alleen maar denken: dit is het dan, het is over.“
Na ingrijpen van ambulancepersoneel kwam Ruben weer bij, maar voor Aukema was voor eens en voor altijd duidelijk: in algemene zin kunnen restaurants geen garanties geven. „Als we dan toch uit eten gaan, bel ik altijd vooraf. Als ik merk dat ze aan de andere kant van de lijn niet goed weten waar je het over hebt, laat ik het zitten. We kunnen het risico niet nemen.“
De percentages lijken niet heel

groot: grofweg vijf procent van de kinderen en drie procent van de volwassenen kampt met een serieuze voedselallergie. „Maar onder hen zijn mensen die verschrikkelijk ziek kunnen worden als ze in aanraking komen met de verkeerde allergenen“, zegt kinderdiëtist Irene Herpertz. „Er zijn kinderen die al in shock kunnen raken van een druppel melk.“
Toch is er in Nederland een veel grotere groep mensen die denken een voedselallergie te hebben. „Dat zijn de mensen die in een restaurant zeggen dat ze een melkallergie hebben, maar na afloop van het diner wel een cappuccino bestellen.“
En dat is jammer, vindt ze. „De echte allergie wordt hierdoor gebagatelliseerd. Mensen die echt te lijden hebben van hun allergie, blijven betogen: ik word er écht heel ziek van.“
Ze vindt niet dat er, zoals in de Verenigde Staten, pinda-vrije zones op scholen moeten komen. „Dat slaat door, maar iets meer bewustzijn in

Nederland kan geen kwaad. De afgelopen jaren heb ik in de media één dodelijk slachtoffer van een voedselallergie voorbij zien komen: de Amsterdamse jongen die overleed na het eten van een satéwrap van McDonald's. Maar in de achttien jaar dat ik dit werk doe, weet ik in mijn omgeving van vier à vijf sterfgevallen.“
Volgens de Europese Commissie kan 74 procent van de voedselallergiereguleerder incidenten worden gelinkt aan onverpakt voedsel, verkocht in restaurants en winkels. „In mijn praktijk zie ik dat ook: de meeste kinderen die hier binnenkomen bestellen bijvoorbeeld een ijsje zonder nootjes, en kregen een ijsje mét nootjes. Dat is geen kwade opzet, maar het gebeurt toch onbewust: éven iets afsnijden met hetzelfde mes waarmee het brood is gesneden.“
De belanghebbenden zijn dan ook blij met de nieuwe wetgeving: wellicht brengt het de nodige bewustwording bij de voedselbereiders. Aukema: „Maar onze alertheid zal er niet minder om worden.“

Lijst niet in steen gebeiteld

Op Europees niveau viel al in 2011 het besluit voor de allergenenwetgeving, gebaseerd op bevindingen uit alle Europese landen. Het verklaart onder meer waarom ook mosterd op de lijst staat, terwijl die specifieke allergie niet dominant is in Nederland. Irene Herpertz, kinderdiëtist die gespecialiseerd is in voedselallergie: „In Frankrijk zie je meer mosterdallergie, in Nederland melkallergie en in Japan visallergie. Je kunt grofweg zeggen dat wat er veel genuttigd wordt in een regio, ook meer tot allergieën leidt.“
In de categorie noot ziet Herpertz de laatste jaren meer allergieën voor de macadamia. „Hetzelfde geldt voor de cashew: twintig jaar geleden zag je ze nergens, nu is het een vaste waarde op verjaardagsfeestjes en in veel voedingsmiddelen verwerkt, als ingrediënt van pesto.“
Nu is al duidelijk dat de huidige lijst van veertien allergenen niet in steen is gebeiteld; naar mate het eetpatroon en dus de allergieën verschuiven in Europa, zal ook de lijst worden

aangepast. Herpertz mist pijnboompitten op de lijst, een ingrediënt dat steeds vaker in onze maaltijden is verwerkt en waar volgens haar steeds meer mensen op 'reageren'. „Het zal me niet verbazen als die later nog aan de lijst worden toevoegd.“
Ondernemers die onverpakt eten verkopen hebben drie jaar gehad om zich voor te bereiden op de nieuwe wet, vanaf 2015 gaat de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) steekproefsgewijs controleren in onder meer restaurants en op markten. Overtreders krijgen de eerste keer een waarschuwing, bij een tweede fout volgt een boete van 250 euro. Koninklijk Horeca Nederland maakte in samenspraak met de NVWA een stappenplan voor Nederlandse ondernemers om de Europese wet in de praktijk toe te passen. Opvallend is dat er behalve uit de mogelijkheden 'schriftelijk informeren' en 'mondeling informeren' ook te kiezen is uit 'uitzondering', voor ondernemers die de informatie niet

of niet op betrouwbare wijze kunnen geven. Die laatste mogelijkheid valt bij Stichting Voedselallergie verkeerd. Voorzitter Erna Botjes: „Ondernemers gaan deze optie straks als een vluchtstuk gebruiken. Met deze optie gaat Nederland keihard in tegen de Europese wet.“
Bij het ministerie van Volksgezondheid en de NVWA pleit Botjes ervoor in elk geval criteria te bedenken voor de uitzondering. „Voor wie geldt ze? Kleine studentcafés met wisselende koks of snackbars? En waar moeten ze dan aan voldoen? Nu kan iedereen besluiten dat ze tot deze categorie behoren.“
De NVWA denkt dat het allemaal niet zo'n vaart zal lopen. „Ondernemers die deze optie kiezen, sluiten wel een potentiële klantengroep uit, want het is niet waarschijnlijk dat mensen met een voedselallergie in een dergelijk restaurant gaan eten. Wij verwachten dan ook niet dat veel ondernemers van deze uitzonderingsmogelijkheid gebruik zullen maken.“