

# PERIODIEK

Lid van [EWFC](#)

een uitgave van het "College van Keurmeesters"

Lid van [IFEH](#)

Beste collega's,

**"VWA negatief in de media"****"Bezuinigingen breken VWA op"****"nieuw interventiebeleid in de koelkast?"****"Handhaven met verstand en gevoel!!"****"Hoekstra zal onderzoek doen naar VWA"****"Minister belooft aanvullend onderzoek"**

zomaar wat kreten die men de afgelopen maanden in de media kon lezen en horen.

Zoals ik in december al aangaf, lijkt de rand van wat we als organisatie aankunnen wel bereikt.

De politiek doet inmiddels alsof het pas nu zover is, maar hebben wij dit niet al jaren aan zien komen??

Al geruime tijd wijst ondermeer "het College" op het feit dat de samenleving van ons een prestatie verwacht en dat die prestatie nu eenmaal geld kost.

Overheidsgeld en geld van het bedrijfsleven. Nu komen er "betaalde herinspecties", maar is dat niet een doekje voor het bloeden, een typisch stukje "polderpolitiek", maar geen redding!!

Nu doen wij niet aan beleid, maar we kunnen alles wel kritisch blijven volgen. Steun daarom je OR die binnenkort verkozen gaat worden. Ze kunnen de komende jaren nog belangrijk voor je zijn!!!

Ik ga even een mini-sabbatical doen, en hoop jullie in juli weer te zien en te horen.

Jan Homma

## In deze Periodiek: blz.

Colofon	1
redactioneel	1
van de voorzitter	2
seniorenmeeting 2008	3
niet alledaags	5
uitwisseling Duitsland	6
in memoriam: Johan Terdu	7
ALV 2008 en apparatendag	8
ontstaan en behandeling voedsel allergie	9

Voor kopij, ideeën en wensen:

[jan.homma@vwa.nl](mailto:jan.homma@vwa.nl) of  
[info@collegevankeurmeesters.nl](mailto:info@collegevankeurmeesters.nl)



## van de voorzitter

Beste Collega's,

Het is einde maart als ik dit schrijf, en zonnige perioden worden afgewisseld met maartse buien.

Het lijkt op hetgeen we binnen de VWA momenteel meemaken.

In het onderlinge contact met de collega's herken ik de zonnige perioden. Het verschil in de achtergrond is voor een behoorlijk deel vervaagd.

Keken we in eerste instantie wat vreemd naar elkaar zie je nu tijdens de gesprekken met elkaar, vaak de lach op het gezicht.

De maartse buien komen vanuit zee onze kant op gedreven. Daar, in de buurt van Scheveningen, verstaat men de kunst om daar waar we altijd de kwaliteit hoog in ons vaandel hadden staan nu vooral naar de kwantiteit te kijken. Zelfs het percentage ongegronde klachten moet aan een DMC (deel management contract) voldoen. (zie het logboek op intranet van A. Kuntze week 09)

Daarbij de kwantiteit aan medewerkers. De organisatie moet "krimpen" zoals dat heet. De kosten moeten omlaag. Maar tegelijk zie je dat de diverse belangenorganisaties van consumenten en de diverse media veel belang hechten aan een sterk inspectieapparaat. De viezeriken moeten aangepakt worden! De goede bedrijven met rust gelaten.

Als je het vlug zegt lijkt het heel normaal. Maar als je er wat langer bij stil staat denk je: ja, ja, en hoe ga ik dat organiseren. Met één inspectie op jaarbasis kunnen er alweer drie nieuwe eigenaren geweest zijn die we niet eens beoordeeld hebben.

De ketenaanpak, op papier een goed systeem, geeft menig controleur niet het gevoel dat hij/zij het allemaal in de vingers heeft. In iedere keten zitten zwakke schakels, als je die niet meer bezoekt wordt het moeilijk die keten te beoordelen.

Ik ga weer terug naar mijn zonnige perioden. Dat is veel leuker om over te denken.

Ik wens jullie dan ook voor de komende periode zowel letterlijk als figuurlijk ontzettend veel zonneschijn en hoop velen van jullie te begroeten op de Algemene ledenvergadering op woensdag 21 mei bij BEUK horeca in Utrecht waar we een fantastisch programma hebben en de eerste aparatendag van het College organiseren. (zie verder in het Periodiek voor details en het programma).

Of misschien ga je met ons mee bij de tweejaarlijkse uitwisseling met de Duitse collega's op 21 t/m 24 april in Keulen, hetgeen weer een interessant programma heeft met leerzame en genoeglijke momenten. Dat kan je aan de Keulse collega's toevertrouwen.

met collegiale groet,  
Pierre Bressers  
Voorzitter

# SENIORHAPPENING 2008

De organisatie van de Seniorenhappening 2008 is in kannen en kruiken. Het enige wat moeilijk in te schatten is, blijft het aantal deelnemers maar gezien het programma en de daginvulling, met de daaraan verbonden kosten, gaan we er in Zeeland van uit dat er zeker 60 personen komen. Het zou ook jammer zijn deze dag te laten lopen want Neeltje Jans is een pronkstuk van Nederland en als echte Nederlander behoort je te weten wat er allemaal uitgevoerd is om Zeeland veilig te krijgen, althans tegen het water.

Toch begon het slecht want de uitnodigingen waren nog maar net de deur uit of de eerste afschrijving kwam al binnen. De geplande datum, 20 mei 2008, valt midden in de vakantie van Antoon en Klazien Scheffer en dus zullen deze Zeeland niet bezoeken rond die datum.

Ook een vaste bezoeker was Johan Terdu met zijn echtgenote Jenny, maar door zijn overlijden zal Johan ook nooit meer aanwezig kunnen zijn. Een groot gemis want Johan zorgde vaak voor leven in de brouwerij.

Verder kwamen berichten binnen van Dalhuisen, Pelleboer, van de Veer, van Draayen, Dwarshuis en van der Stel, die allemaal, door ziekte, leeftijd, de inspanning om naar Zeeland te komen te groot vonden.

Dit vind ik vreselijk jammer en reeds nu bedenk ik dat het voor volgend jaar een happening moet worden die centraler gehouden wordt en waar het programma ook voor ouderen te volgen moet zijn. Denk er allemaal eens over na maar een bijeenkomst met een echt goede spreker met een aansprekend onderwerp moet toch naast het vlianderen en lunchen ook een prima dag kunnen opleveren.

Maar er is ook een fijnere mededeling. Na contact opgenomen te hebben met onze erevoorzitter Geert Klein Goldewijk blijkt dat de Limburgse collega's toch niet geheel afkeurend staan tegen deelname aan de Seniorenhappening. Wie of er precies komen en of ze wel of niet lid worden van het College moet nog blijken maar er komen Limburgers.

Dat moet ook eigenlijk wel want ik heb Limburgers eens horen zingen dat het niet lang meer duurt of heel Holland 'lult' Limburgs maar dat kan alleen als ze het ons voor komen doen.

Verder zijn er nog twee nieuwe leden te melden en dat is ook geen dagelijks werk. Cees van Kippersluis uit Haarlemmerliede, wie kent hem niet, en M. van den Molen uit Ernewoude, bekend van het Skûtsjesilen.

Des te meer ik er over schrijf, des te meer zin krijg ik er in en ik hoop dat bij jullie hetzelfde het geval is. Laten we onze opvolgers laten zien wat het betekend lid te zijn van het Grote College van Keurmeesters. Nog een paar jaar, ruw geschat, en we bestaan 100 jaar en er zijn weinig verenigingen die dat ook kunnen zeggen.



Nog even voor het geheugen:

De happening zal plaats vinden op **Dinsdag, 20 mei 2008** en het programma is als volgt:

- 10.00 – 11.30 uur Aankomst en verzamelen in het restaurant van Deltapark Neeltje Jans onder het genot van een kop koffie met een Zeeuwse bolus
- 11.30 – 12.30 uur Inleiding over de Deltawerken in het algemeen en de Stormvloedkering in het bijzonder o.a. door een filmvertoning over de bouw hiervan
- 12.30 – 14.00 uur Lunch  
U krijgt aangeboden de Klassieke Lunch Neeltje Jans 14.00 – 15.00 uur  
Bezoek onder leiding van een gids aan de Stormvloedkering en de pijler Schaar-1
- 15.00 – 17.00 uur Tijd voor rondgang op eigen gelegenheid, want er is nog veel meer te zien of te vlinderen in het restaurant
- 17.00 uur sluitingsuur van Deltapark Neeltje Jans en dus afscheid**

De organisatie begrijpt dat U niet graag in de file rijdt en dus nog even wilt blijven, het is immers Mei en de dagen zijn lang. Misschien blijft U zelfs nog even om b.v. te genieten van bekende Zeeuwse geneugten in de vorm van een in Zeeland gebrouwen biertje, Zeeuwse frites met o.a. vlees, heerlijke vis of misschien wel mosselen. Daarvoor hebben we het oog gericht op een restaurant in een bierbrouwerij genaamd Emelisse gevestigd te Kamperland en dus vlak om de hoek van Neeltje Jans. Een voortreffelijke adres voor Zeeuwse heerlijkheden

Ja, en dan komt het belangrijkste voor U om te weten: 'Wat gaat dat allemaal kosten'. Speciaal arrangement "*Beleef Neeltje Jans*" voor slechts **26,50 euro per persoon**. En dat zijn in dit geval leden en hun partners.

Hiervoor krijgt U een parkeerplaats, per auto 6,50 per dag, koffie met een bolus, de lunch en een consumptie aangevuld met het bezoek/inleiding/film aan het Deltapark Neeltje Jans met al haar mogelijkheden en gebracht door professionals.

**Mochten er leden of niet leden zijn die willen deelnemen maar geen lid zijn van het College van Keurmeesters dan wordt de deelname per persoon 37,50 euro, neem dan even contact op met Herman [hschuitert@zeelandnet.nl](mailto:hschuitert@zeelandnet.nl)**

Hartelijke groeten en hopelijk tot ziens van Gerrie en Herman Schuitert uit Goes.

## Niet alledaags:



**Binnen de VWA houden wij ons onder andere ook bezig met gasapparatuur. Dit kan variëren van Cv-ketels tot campingkachels. Over dit laatste onderwerp kregen wij via de meldkamer een melding van een ongeval in Volendam.**

Na telefonisch contact met zowel de brandweer als de politie Volendam, bleek het

te gaan om te volgende.

Een consument had op "marktplaats" een campingkachel ter verkoop aangeboden. De koper kwam langs en wilde graag weten of de kachel wel goed werkte. Hierbij probeerde hij deze uit in het schuurtje van de verkoopster. Echter bij het afkoppelen van de campingkachel in de schuur ging het helemaal mis. Door een grote steekvlam werd de potentiële koper uit het schuurtje geblazen en liep daarbij enige brandwonden op en moest naar het ziekenhuis vervoerd worden.

Het schuurtje brandde volledig uit.

Wat is de rol van de VWA op zo'n moment? Wij willen natuurlijk weten waardoor dit ongeval had kunnen gebeuren. Zit er een fout in de kachel of is het een gebruikersfout. Is de gebruiksinstructie wel in de Nederlandse taal gesteld.

In dit geval ging het om een tweedehands kachel, waarbij wij geen actie tegen de fabrikant konden beginnen. Was het een nieuw toestel geweest, dan gaan wij direct naar de fabrikant/importeur voor nadere gegevens, keuringrapporten en klachtenregistratie.

Voor de VWA hield hierbij het verdere onderzoek op.

De volgende dag kwam al weer een nieuwe melding binnen over 5 personen met koolmonoxidevergiftiging wegens een slecht functionerende Cv-ketel.

Zo zie je maar, het werkgebied van de VWA is breder dan menig collega soms denkt.

**Hans Bervoets – productveiligheid**

## Voedselvergiftiging maakt jaren later nog ziek



**Een voedselvergiftiging kan jaren later nog leiden tot zeer ernstige gezondheidsproblemen. Vooral een besmetting met de E.coli bacterie kan gevaarlijk zijn.**

Amerikaanse wetenschappers ontdekten dat, wie ooit een zware voedselvergiftiging heeft gehad, tien tot twintig jaar later vaak bepaalde kwalen krijgt.

Zo lopen mensen die een e.coli bacterie hebben gehad later regelmatig nierproblemen op, die soms zeer ernstig zijn.

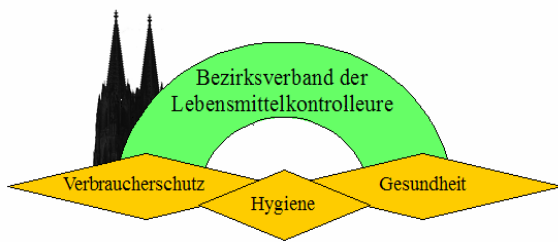
Salmonella geeft een verhoogde kans op artritis, een ontsteking

aan de gewrichten. Wie besmet is geweest met campylobacter kan op den duur onverklaarbare verlamningsverschijnselen krijgen, melden de onderzoekers.

Een voedselvergiftiging door E.coli, salmonella en campylobacter kan optreden als besmet vlees niet goed gaar is gemaakt.

Jaarlijks belanden honderdduizenden Nederlanders in het ziekenhuis met een voedselvergiftiging.

# uitwisseling met collega's Duitsland



**Verband der  
Lebensmittelkontrolleure  
im Regierungsbezirk Köln**

## **Fortbildungsveranstaltung 21.04.2008**

Internationale Treffen mit den Kollegen aus den Niederlanden am 21.04.2008 bis 23.04.2008

Im Zeichen „**EU Richtlinien**“

EU-Richtlinien werden die Rechtsetzungen der Europäischen Gemeinschaft genannt, die an die Mitgliedstaaten gerichtet sind und diese zur Verwirklichung bestimmter Ziele verpflichtet.

## **Programm 1 Tag 21.04.2008**

12:00 Uhr	Begrüßung der Teilnehmer
13:30 Uhr	Abfahrt zum Kongresszentrum, Eupenerstr.
14:00 Uhr	EU Richtlinien, Codex-Alimentarius Maß an Verbraucherschutz, Lebensmittelsicherheit (Hans Hohenleitner, ehm. Mitglied – IFEH)
15:00 Uhr	Kaffeepause
15:15 Uhr	Einheitlicher Form dargebotener internationaler Lebensmittelstandards Referent, Jörg Güttler Dipl. Ing. Lebensmitteltechnologie
16:30 Uhr	Abschlussdiskussion
17:00 Uhr	Abfahrt zum Hotel
18:30 Uhr	Gemeinsames Abendessen

## **Programm 2 Tag 22.04.2008**

9:30 h	Abfahrt zur Kölnarena
10:30 h	Besichtigung der Kölnarena
12:15 h	Abschlussdiskussion
12:45 h	Mittagspause
14:00 h	Warenfluss vom Produzenten bis zum Gast Management Kölnarena GmbH
16:00 h	Abschlussdiskussion
16:30 h	Abfahrt zu Hotel
18:00 h	Besichtigung Kölner Altstadt

## Programm 3 Tag 23.04.2008

09:00 h Abfahrt zur Zentral Mensa  
10:00 h Risiko und Problematik, bei der Produktion von 8000 Essen Täglich  
11:00 h Qualitätsmanagementsystem in den Niederlanden (Herrn Jan Hülshof)  
12:00 h Abschlusdiskussion  
12:30 h Abfahrt zum Hotel  
14:00 h Verabschiedung und Ende der Veranstaltung  
(wijzigingen in het programma voorbehouden)

---

### In memoriam:

#### JOHANNES TERDU

Natuurlijk schrik je hier geweldig van, denk je aan de familie en laat je in gedachten de belevenissen met Johan nog eens de revue passeren als de mededeling komt dat een van de meest kleurrijke ex-collega's van de Keuringsdienst is overleden.

Immers in het grote College van Keurmeesters was hij altijd luid en duidelijk aanwezig. Een bewogen persoon waarmee veel te beleven viel en die zich op allerlei manieren presenteerde. Op de Seniorenhappening van Mei 2008 zullen we Johan node missen en natuurlijk aan hem denken.

Zijn echtgenote Jenny heb ik, mede namens alle senioren, een brief geschreven en ons medeleven met dit grote verlies betuigd.

Uiteraard wensen wij Jenny en haar kinderen en kleinkinderen alle kracht toe om dit verlies te dragen

Herman Schuiter.



# Algemene ledenvergadering 2008 en voorjaarsbezoek

Het bestuur van het College van Keurmeesters nodigt de leden uit voor het bijwonen van de Algemene ledenvergadering 2008 en de eerste apparatendag voor buitendienstmedewerkers georganiseerd door het College.

**Locatie: Beuk horeca**

**Plaats: Atoomweg 68  
3542 AB Utrecht (industrialpark Lage Weide)**

**Datum: woensdag 21 mei 2008**

**Tijd: 10:00 (vanaf 9:30 staat de koffie klaar)**

**De agenda voor de ALV zal begin mei per E-mail aan de leden worden toegestuurd. De notulen 2007 zijn in Utrecht beschikbaar.**



Het bedrijf is totaalleverancier van horeca apparatuur, koeltechniek en grootkeuken installaties, en verleent tevens alle service daarbij.

Voorafgaande aan de vergadering zal door het bedrijf Beuk horeca en een aantal van hun partners zoals Rational, Mussana en Winterhalter uitleg worden gegeven van enkele producten zoals heteluchtoven, blast-chiller, slagroom en/of ijsmachine etc. Tevens zal een partner van EWFC een lezing geven over de bestrijding van vliegend ongedierte door middel van UV lampinstallaties.

We zijn in de unieke mogelijkheid om de diverse aanwezige apparatuur te bekijken en van aanwezige deskundigen tips en tricks over deze apparatuur te leren kennen.

Ook aan de technische kant van de apparatuur zal aandacht besteed worden, speciaal voor onze collega's van de teams non-food die zich met techniek bezighouden.

Kortom, voor allen wat, en **hét** ideale leermoment om je "compliance assistance" kennis op te vijzelen.

Na de lunch (die deels wordt bereid in de apparatuur die we 's ochtends bekijken en behandelen) is er de jaarlijkse Algemene ledenvergadering waar een aantal voorstellen van het bestuur zullen worden behandeld welke zich richten op de toekomst van het College en de uitstraling die we hebben of nodig denken te hebben voor die toekomst. Meer nieuws hierover in de E-mail die u begin mei ontvangt.

**Je aanmelden voor de vergadering en het bezoek kan door een mail te sturen naar [Pierre.Bressers@vwa.nl](mailto:Pierre.Bressers@vwa.nl)**

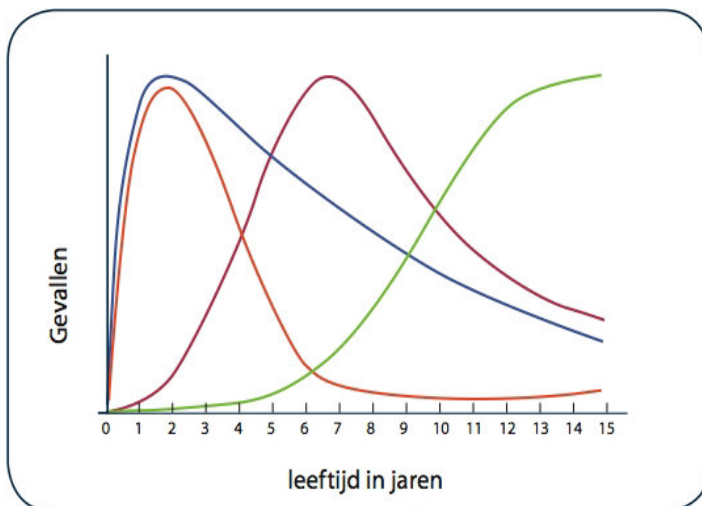


# Belangrijkste factoren bij ontstaan en behandeling van voedselallergie

Prof. dr. Harry Wichers: 'Voedselallergie en de darmfunctie'

Prof. dr. Harry Wichers, bijzonder hoogleraar aan de Wageningen universiteit, besteedde op het NZO-congres op 6 december 2007 in Ede aandacht aan: Wat zijn allergieën en wat zijn de consequenties? Wat is de rol van wetgeving en etikettering? En wat is allergieën te doen? En is risicoreductie tot nul mogelijk? Inzicht in, en kennis van wetgeving zijn daarbij belangrijk.

De mens eet gemiddeld per jaar tien keer zijn lichaamsgewicht aan voedsel. Dat is zo'n 2 kg voedsel per dag. 2 tot 4% van de eiwitten van dit voedsel passeert onverteerd de darmwand. De eiwitten hierin worden dus niet altijd volledig afgebroken tot aminozuren. Niet volledig afgebroken eiwitten kunnen zo bij de mens een allergische reactie veroorzaken. Een klinische voedselallergie is het gevolg van vele factoren, zoals individuele (genetische) aanleg, (voorgaande)blootstelling, leefstijl, de samenstelling van de voeding en de bewerking van voeding.



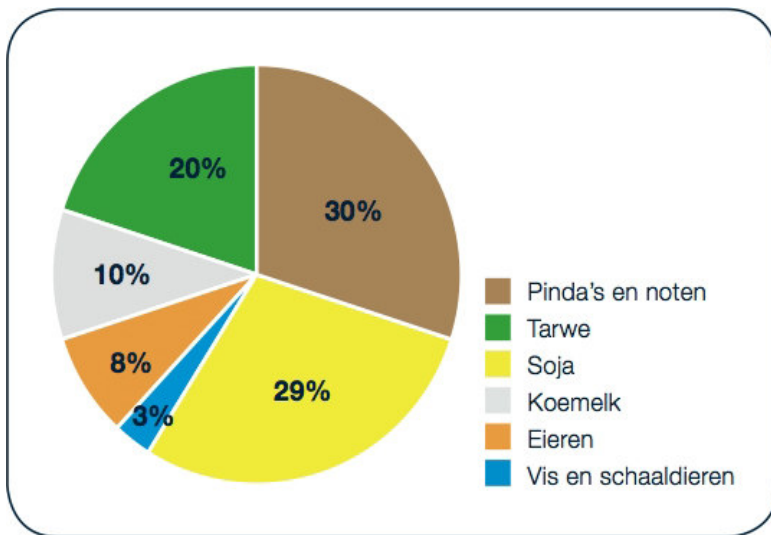
Figuur 1. Wat is een allergie en wat niet?

## Allergieën en andere averse reacties op voedsel

Mensen hebben voedsel nodig, maar ze kunnen er ook negatief op reageren. Die reactie kan het gevolg zijn van een toxische of een niet-toxische oorzaak. Een voorbeeld van een toxische oorzaak is de Salmonella bacterie. Op een niet-toxische oorzaak kan het lichaam op twee manieren reageren: met een intolerantie of met een allergie. Een allergische reactie wordt, in tegenstelling tot een intolerantie, veroorzaakt door een allergeen,

meestal een eiwit, en het immuunsysteem is er bij betrokken. Op de aanraking met het allergeen volgt een reactie. Voedselintolerantie is een overgevoeligheid waarbij het immuunsysteem geen rol speelt. Een allergeen veroorzaakt een kettingreactie in het immuunsysteem waarbij antilichamen vrijkomen in het lichaam. De kettingreactie leidt uiteindelijk tot de afgifte van chemische verbindingen, zoals histamine, uit specifieke cellen (mestcellen). Deze chemische stoffen zijn verantwoordelijk voor de symptomen van de allergische reactie, zoals jeuk, een irritatie in de neus, ademhalingsproblemen, eczeem of braken. Naast een reactie kan het lichaam op een allergeen ook reageren met een rechtstreekse reactie van zogenaamde T-cellen op het darmepitheel. Dit laatste is bijvoorbeeld het geval bij coeliakie.

Sommige voedingsmiddelen bevatten histamineachtige stoffen die een zelfde soort reactie geven als bij een allergie. Het gaat hierbij bijvoorbeeld om oude kaas, rode wijn, zuurkool en ingeblikte tonijn. Ondanks een zelfde soort reactie is hier geen sprake van een allergie.



Figuur 2. The Big 8. De belangrijkste voedselallergiën

## Allergie bij directe familie is bepalend voor risico op voedselallergie.

Het aantal allergieën is toegenomen. In 1991 had 19% van de bevolking een allergische sensibilisatie, in 1995 was dat 27%. Astma kwam in 1973 voor bij 4% van de bevolking, in 1988 bij 9%. Het optreden van eczeem als allergische reactie steeg in die zelfde periode van 5 naar 16%.

In het rapport 'Voedselallergie' dat de Gezondheidsraad dit jaar uitbracht, staat hierover: Het lijkt erop dat twee tot drie procent van de zuigelingen, één tot drie procent van de (oudere) kinderen en één tot twee procent van de volwassenen een vorm van voedselallergie heeft. Hoewel er suggesties zijn dat de prevalentie van primaire voedselallergie is toegenomen, is de wetenschappelijke bewijskracht daarvan gering. Voor secundaire voedselallergie (in het bijzonder voedselallergie veroorzaakt door een allergie voor het inademen van berkenpollen) lijkt het aannemelijk dat de prevalentie is gestegen, maar dit is niet onderzocht.

Allergie wordt door de invloed van de omgevingsfactoren, meer en meer een leefstijlziekte. Omgevingsfactoren die mogelijk van invloed zijn op het ontwikkelen van een allergie zijn de toegenomen introductie van nieuwe producten, minder bewerking, meer resistente gewassen en meer complexe voedingsmiddelen, aldus prof. Wichers. Of iemand een allergie ontwikkelt wordt in eerste instantie bepaald door genetische aanleg. Zonder ouders of broers/zussen is de kans op het ontwikkelen van een allergie 10%; bij één ouder met een allergie is deze kans verhoogd tot 20%, één ouder en één broer/zus met een allergie tot 30%, en bij twee ouders met dezelfde allergie heeft hun kind 70% kans deze allergie ook te ontwikkelen.

Allergieën kunnen op verschillende leeftijden voorkomen. De zogenoemde 'allergische mars' geeft voor genetisch gevoelige personen aan op welke leeftijd welke allergieën kunnen voorkomen en of (en wanneer) ze weer afnemen of helemaal verdwijnen (zie figuur 1).

Allergieën kosten de maatschappij veel geld. Onder andere als gevolg van directe factoren als ziekenhuisopname en eerste hulpdiensten, maar ook indirecte kosten zoals school- en werkverzuim en vroegtijdige sterfte. De totale kosten van alle vormen van allergie in Europa bedragen meer dan 50 miljard euro. Voedselallergie maakt hier 10% van uit, wat neerkomt op zo'n 5 miljard euro per jaar. In Nederland bedragen de totale kosten ongeveer 2 miljard per jaar.

## 'The Big 8' verantwoordelijk voor 90% voedselallergieën

De meest voorkomende voedselallergieën worden veroorzaakt door acht (groepen) voedingsmiddelen, de zogenoemde 'Big 8'. Het betreft pinda's en noten (30%), granen (29%), soja (20%), koemelk (10%) eieren (8%) en vis, schaal- en schelpdieren (3%). Deze acht samen zijn verantwoordelijk voor 90% van alle voedselallergieën (zie figuur 2). Bij een voedselallergie is het tevens van belang je bewust te zijn van mogelijke kruisreacties: een allergische reactie op soortgelijke eiwitten in een alternatief of zelfs heel ander product. Mensen met een koemelkallergie bijvoorbeeld, zijn in 90% van de gevallen ook allergisch voor geitenmelk en in 4% ook voor paardenmelk. Ook is bekend dat een berkenpollen allergie in 50 tot 70% van de gevallen overgaat in een allergie voor bepaalde soorten groenten en fruit.

Volgens de classificatie op basis van de Pfam databank is vast te stellen welke families in het planten- en dierenrijk allergenen bevatten. In de databank zijn 3849 families geregistreerd. Daarvan bevatten er 20 allergenen. 69% van alle allergieën voor plantaardig voedsel wordt veroorzaakt door slechts 4 eiwitfamilies. In de databank zijn 8957 dierenfamilies geregistreerd. Het merendeel van allergieën voor dierlijk voedsel wordt veroorzaakt door 3 families: tropomyosinen, parvalbuminen en caseïnes.

### Koemelk

Een allergische reactie wordt veroorzaakt door allergenen. Allergenen zijn vrijwel altijd eiwitten. Epitopen zijn de actieve elementen of specifieke plaatsen die zich op de allergenen/eiwitten bevinden. Melk bevat verschillende soorten eiwitten, te weten caseïne en wei-eiwitten. Op alle melkeiwitten kan allergisch gereageerd worden. Melkeiwitten hebben veel verschillende epitopen en mensen met een koemelkallergie reageren vaak op meerdere epitopen. Een allergie voor koemelk komt met een prevalentie van 5% het meest voor bij kinderen. Na 1 à 2 jaar zijn ze er meestal overheen gegroeid. Sommige van de allergene epitopen van melkeiwitten bevinden zich aan de binnenkant van het eiwit, en komen tevoorschijn als het eiwit zich ontvouwt, bijvoorbeeld door koken. In zuigelingenvoedingen voor baby's met koemelkallergie worden de eiwitten met behulp van enzymen verkleind en daarmee gaan ook de epitopen stuk en zo kunnen ze dus geen immunoglobuline meer binden. Helaas gaat bij dit soort bewerkingen het oorspronkelijke karakter van het product verloren. Wichers gaf aan blij te zijn met de aandacht voor de rol van pre- en probiotica bij allergieën. Er lijkt steeds meer begrepen te worden van de rol die probiotica kunnen spelen bij de preventie van eczeem.

### Etikettering cruciaal bij voedselallergieën!!



Door de toegenomen complexiteit van de voedselketen komen er meer allergenen voor in onze voeding. Het wordt daarom steeds belangrijker om goed de etiketten te lezen én om te zorgen dat er wetgeving is die ervoor zorgt en erop toeziet dat de etikettering toereikend is. In de EU moet de aanwezigheid van 14 allergene voedingsmiddelen worden vermeld op etiketten van voorverpakte waren.

Dit leidt er soms toe dat producenten zich uit veiligheidsoverwegingen indekken, en vermelden dat 'bepaalde stoffen mogelijk in de voedingsmiddelen voorkomen'. Het grote nadeel van deze zogenoemde 'may-contain'-labeling is dat mensen met een allergie soms ten onrechte bepaalde voedingsmiddelen laten staan omdat zij, begrijpelijk, geen risico willen of kunnen nemen. Wichers pleit er voor dat etikettering wordt gebaseerd op de hoeveelheden allergeen die nog juist een reactie kunnen veroorzaken (zgn. NOAEL of No Observed Adverse Effect Levels) anders gaat de regulering meer lijken op een wedloop met de detectielimiet, die door toegenomen analytische mogelijkheden steeds lager komt te liggen.

Juiste en zinvolle etikettering is voor mensen met een voedselallergie erg belangrijk. Als daarin fouten worden gemaakt kan dat vervelende en mogelijk zelfs desastreuze gevolgen hebben. Veertig procent van alle product-recalls heeft te maken met de aanwezigheid van allergenen of de verkeerde etikettering daarvan. Dat zijn honderden producten per jaar met een mogelijk risico, aldus Wichers.

Wat te doen aan voedselallergieën?

Risicoreductie tot nul is bij een voedselallergie onmogelijk. De aandacht moet daarom uitgaan naar preventie, symptoombestrijding en het (leren) omgaan met de allergie. Het beste advies dat op dit moment te geven is aan iemand met een voedselallergie is om dat voedingsmiddel weg te laten uit de voeding. Daarnaast kun je je richten op het reguleren en moduleren van het immuunsysteem.

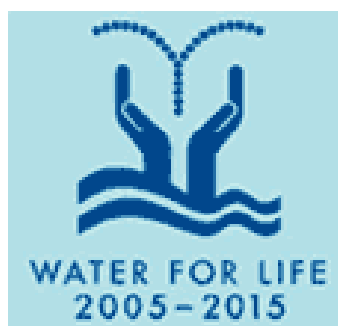
Belangrijke aandachtspunten op productniveau zijn goede etikettering, kennis van kruisbesmetting/contaminatie en de aanwezigheid van verborgen ofwel kleine hoeveelheden allergenen.

***Wetgeving, voorlichting en controle spelen hierbij een cruciale rol.***

---

**iets voor ons??**

**voor ons is water gewoon water**



[www.un.org/waterforlifedecade](http://www.un.org/waterforlifedecade)

**klik op het logo of de weblink  
om te zien wat water voor de rest van de wereld betekent  
(engels – frans – spaans – arabisch – chinees – russisch)**