



WHITEPAPER

Allergenenmanagement

Een wereld te winnen

september 2024



Normec
Foodcare

Improve Quality. Reduce Risk.



Normec
Foodcare

Een wereld te winnen

Allergeneninformatie op etiketten is niet altijd juist, vaak met voedselveiligheidsmeldingen en recalls tot gevolg. Allergenen vormden in 2023 in Nederland 48% en in België 23% van de gevallen de belangrijkste oorzaak voor het terugroepen van voedingsmiddelen. Uit een oorzaakanalyse blijkt dat de meeste van deze allergenen-recalls veroorzaakt werden omdat de benodigde allergenen niet waren vermeld (NL 21%, BE 17%). Daarnaast is ook het verkeerde product in de verpakking een belangrijke oorzaak. In deze whitepaper duiken we in de wereld van allergenen en kruisbesmetting. Na de tijdlijn wordt de impact van allergenen vanuit product en proces beschreven. Tot slot vind je in deze paper een praktisch plan van aanpak voor het opzetten van een allergenenmanagementsysteem en het in kaart brengen van mogelijke kruisbesmetting met allergenen.

Voorkomen van voedselintolerantie

Allergenen zijn stoffen die een allergische reactie bij mensen kunnen veroorzaken. Het afweersysteem van het lichaam reageert overgevoelig en maakt antistoffen aan tegen bepaalde eiwitten in voedingsmiddelen. Een voedselallergie of -intolerantie kunnen een overgevoeligheidsreactie veroorzaken. In tegenstelling tot een allergie, is bij een intolerantie het afweersysteem niet direct betrokken. Een intolerantie kan ontstaan door een tekort aan een bepaald enzym, zoals bij lactose-intolerantie. Hierbij maakt iemand te weinig lactase aan (een enzym dat voor de vertering van melksuiker zorgt) en wordt niet alle lactose in het lichaam verteerd, wat voor klachten zorgt. De enige behandeling van voedselintolerantie is het weglaten van de stoffen die de reacties veroorzaken. De juiste kennis over de samenstelling en etikettering van voedingsmiddelen is cruciaal bij het voorkomen van zowel allergische als intolerantie reacties op levensmiddelen.

Investeren in allergenenmanagement

Bij allergenenmanagement is het belangrijk dat iedereen in het bedrijf zijn verantwoordelijkheid kent. Een goed werkend allergenenmanagementsysteem overlapt namelijk de gehele organisatie. Het HACCP-team speelt hierin een belangrijke rol. Dit team zet de gevarenanalyse op en bepaalt hoe het kwaliteitssysteem wordt vormgegeven. Om ervoor te zorgen dat het etiket klopt, moet nagegaan worden met welke (hulp) grondstoffen je te maken hebt. Hierbij is het ook van belang om de mogelijk aanwezige allergenen door kruiscontaminatie te inventariseren. Het resultaat van deze analyse is een allergenenlijst per productielijn.

Concrete stappen

Met de allergenenlijst als basis, zijn de volgende stappen nodig om de allergenenwerkwijze te laten slagen:

1. Neem de aanwezige allergenen van de lijst over op een plattegrond van de productie.
2. Inventariseer of er andere besmettingspunten zijn, bijvoorbeeld door transport (tube, heftruck), mogelijke verstuivingen door storten van grondstoffen en opslag of losse machines die bij de productwissel worden verplaatst naar een andere lijn.
3. Onderzoek met het HACCP-team of allergenen besmettingspunten weggenomen kunnen worden. Bijvoorbeeld door eenvoudig uitvoerbare herinrichting van de productielijnen.
4. Zorg voor bewustwording van het allergenenbeleid bij alle medewerkers (inclusief tijdelijk personeel). Leg uit waarom bepaalde keuzes gemaakt zijn en wat dit betekent voor de dagelijkse werkzaamheden. Maak hierbij duidelijk wat de gevolgen zijn voor consumenten wanneer voedselallergie of -intolerantie optreedt.
5. Vergroot het bewustzijn door te communiceren over allergenen via procedures, nieuwsbrieven, memoborden, etc. Maak de allergenenwerkwijze visueel om de kans op fouten tijdens opslag, bereiding en productwissel zoveel mogelijk te voorkomen.

Actueel en relevant

In november 2020 is een nieuwe versie gepubliceerd van de 'General Principles of Food Hygiene' van de Codex Alimentarius (CXC 1-1969). Hierin is het onderwerp allergenen toegevoegd. De definitie voor allergenen kruiscontact is opgenomen en er is een paragraaf allergenen management toegevoegd. Een productiebedrijf in de voedingsmiddelenindustrie moet beschikken over een allergenenmanagementsysteem en ervoor zorgen dat (kruis)besmetting wordt voorkomen met allergenen die niet in de ingrediëntenlijst zijn opgenomen. Ook is benoemd dat medewerkers waar nodig een specifieke training moeten krijgen. Daarnaast is in november 2020 de nieuwe 'Code of Practice on Food Allergen Management for Food Business Operators' gepubliceerd. In 2017 is besloten om een Code of Practice voor allergenenmanagement op te stellen, omdat wereldwijd het aantal recalls vanwege allergenen toeneemt. De meeste supermarktketens eisen een allergenenmanagementplan en een kruiscontaminatie berekening van hun privatelabel-leveranciers. (Bron: fao.org). Ondertussen is allergenenmanagement ook uitgebreid opgenomen in de GFSI erkende kwaliteitstandaarden.

In 2022 voerde het Wetenschappelijk comité van FAVV een herziening uit van het advies aangaande referentiedosissen (RDs) voor allergenen. FAVV hanteert deze RDs in kader van meldingsplicht en controle van de waarschuwingsteksten op de etiketten. Sinds 1 januari 2024 is in Nederland een nieuw allergenenbeleid van kracht. Onderdeel van het beleid is het richtlijnendocument Kruisbesmetting allergenen die door de FNLI samen met het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL) op verzoek van Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en sport (VWS) is gepubliceerd en welke per 1 januari 2026 moet geïmplementeerd zijn bij levensmiddelenbedrijven.

Allergenenmanagement in de tijd

1982

Allergenendatabank wordt opgezet

De Landbouwniversiteit zet de Allergenendatabank (ALBA) op met gegevens over de samenstelling van levensmiddelen. Doel is informatie verstrekken aan mensen die lijden aan voedselovergevoeligheid. De ALBA bevat 38 allergene stoffen en is ondergebracht bij TNO.

2011

Verordening (EU) Nr. 1169/2011 is officieel

Door het aanstellen van deze verordening vinden er grote wijzigingen plaats met betrekking tot allergeneninformatie en -beheer. Zo wordt het verplicht om allergenen bevattende ingrediënten in een afwijkend lettertype, stijl of kleur in de ingrediëntendeclaratie op te nemen, zodat ze duidelijk opvallen ten opzichte van de andere ingrediënten. Verder moet allergeneninformatie in de lijst met ingrediënten terug te vinden zijn en wordt vastgelegd dat informatie over kruisbesmetting met allergenen niet misleidend, dubbelzinnig of verwarrend mag zijn. Niet alleen het etiket, maar ook informatie op websites, reclame-uitingen en mondelinge informatie moet nu aan de wettelijke eisen voldoen.

2014

BRC handleiding allergenenmanagement verschijnt

De handleiding verduidelijkt de eisen aan allergenenmanagement in BRC-certificeringen. In de handleiding worden veel voorbeelden gegeven over hoe de gegevensverzameling en risicobeoordeling uitgevoerd kunnen worden. Daarnaast is een aantal onduidelijkheden uit de praktijk weggenomen. Benadrukt wordt dat bij grondstoffen kruisbesmetting met allergenen opgevraagd moet worden, op een dusdanige manier dat een risico inschatting gemaakt kan worden. Alleen een verklaring van de producent dat kruisbesmetting kan optreden is niet voldoende.

2017

SimplyOK lanceert certificatieschema

De Europese etiketteringswetgeving noemt 14 allergenen die vermeld en benadrukt moeten worden op het etiket. Allergenenmanagement van producenten moet op orde zijn om ondubbelzinnige, complete en betrouwbare allergeneninformatie te kunnen verschaffen over ingrediënten en kruisbesmetting. Om het allergenenbeheersysteem van een bedrijf in de praktijk te beoordelen, ontwikkelde Stichting SimplyOK een certificatieschema.

LeDa-lijst afgeschaald naar 14 stoffen

In de zomer van 2017 is gestopt met het opvragen van 10 bovenwettelijke allergenen in de LeDa. Daarmee is de allergeneninformatie in de LeDa beperkt tot de wettelijke allergenen.

Code of Practice opgesteld

De Codex werkgroep CCFH heeft een Code of Practice (COP) voor allergenenmanagement opgesteld. Het document bevat voorschriften voor de hele voedselsector: primaire productie, voedingsmiddelenindustrie, retailers en horeca. De COP is van toepassing op zowel voorverpakte als niet-voorverpakte levensmiddelen. In de COP is ook aandacht voor allergeneninformatie, zowel van grondstoffen als eindproducten. Zo moet van alle grondstoffen allergeneninformatie aanwezig zijn. Daarbij wordt ook de rol van productontwikkeling benoemd. Procedures voor opstellen en goedkeuren van etiketinformatie zijn uitgebreid opgenomen in de COP. Net zoals aan het voorkomen van verwisseling van verpakkingen en het gebruik van oude (vervallen) verpakkingen.

Advies Wetenschappelijk Comité in België

Bij gebrek aan wettelijke meldingsdrempels of referentiedosissen voor voedselallergenen werd in België aan het Wetenschappelijk Comité advies gevraagd over de te hanteren referentiedosissen in het kader van de controle van de etikettering van allergenen.

2019

Eisen allergenenmanagement aangescherpt

BRCGS Food versie 8 heeft verschillende allergenenmanagement-eisen aangepast of aangescherpt. Er wordt vanaf februari 2019 tegen deze standaard getoetst.

FSSC 22000 versie 5 is uitgebracht

Voor de sectoren catering, retail/groothandel, transport en opslag zijn de eisen voor allergenenmanagement nieuw. Dit houdt in dat er een gedocumenteerd allergenenmanagement-plan aanwezig moet zijn dat gebaseerd is op een risicoanalyse.

2020

Publicatie IFS Food versie 7

Tegen de nieuwe versie wordt vanaf 1 maart 2021 getoetst. Allergenenmanagement dient gebaseerd te worden op risicoanalyse en beheersmaatregelen dienen geïntegreerd te worden.

Verplicht voorkomen kruisbesmetting

De Europese Commissie heeft allergenenmanagement een wettelijke basis gegeven. Het voorkomen van kruisbesmetting met allergenen was tot 2021 niet expliciet benoemd in wetgeving. Verordening (EG) Nr. 853/2004 is hierop aangepast. Door wijziging van zowel bijlage I als II van de Verordening is het voorkomen van kruisbesmetting met allergenen verplicht voor de primaire sector en de rest van de voedselketen. In alle schakels in de voedselketen moet kruisbesmetting met allergenen voorkomen worden door apparatuur na verwerking van één of meer van de wettelijke allergenen schoon te maken en te controleren. Dit betreft minimaal een visuele controle op achtergebleven productresten. De wijzigingen zijn doorgevoerd met Verordening (EU) 2021/382 en zijn sinds 24 maart 2021 van kracht.

2022

BRCGS Food versie 8 is uitgebracht

Het voorkomen van allergenenkruisbesmetting is door de hele standaard opgenomen. Daarnaast is in de bestaande paragraaf Management of allergens naast food ook feed opgenomen. BRCGS heeft ook een guidance Effective Allergen Management gelanceerd.

Herziening advies Wetenschappelijk Comité in België

In België brengt het Wetenschappelijk comité van FAVV een herziening uit het advies aangaande referentiedosis voor allergenen. Het Wetenschappelijk Comité stemt hierin haar advies af op de door FAO/WHO aanbevolen referentiedosis.

Het betreft de referentiedosis voor de allergenen van schaaldieren, eieren, vis, aardnoten, soja, melk, selderij, mosterd, sesamzaad, lupine, weekdieren en bepaalde noten. Dit advies geeft tevens aan dat enkel wanneer de kruisbesmetting boven de referentiedosis uitkomt een waarschuwing voor mogelijke aanwezigheid/kruisbesmetting op de etiketten van de betrokken producten mag worden vermeld.

2023

IFS Food versie 8 uitgebracht

Hierin wordt nu aangegeven dat een risicoanalyse opgesteld moet worden waarin niet alleen de aanwezige allergenen worden opgenomen maar ook het onoverkoombare risico op kruisbesmetting.

Dutch Food Consumption Survey

De Dutch Food Consumption Survey is vernieuwd naar periode 2019 t/m 2021.

Referentiewaarden Nederland

Lancering van nieuwe referentiewaarden in Nederland die door BuRo namens de NVWA zijn opgesteld. De nieuwe referentiewaarden zijn gebaseerd op geadviseerde waarden door FAO/WHO (ED05). Deze keuzen worden ondersteund door patiëntenorganisaties.

2024

Publicatie van FSSC 22000 versie 6

Hierin is allergenenmanagement nu voor alle levensmiddelen categorieën verplicht en er moet een plan liggen wat jaarlijks moet worden herzien.

Allergenenbeleid Nederland

In Nederland wordt per 01-01-2024 het nieuw allergenenbeleid van NVWA gelanceerd wat per 01-01-2026 moet zijn geïmplementeerd. Hierin staan de referentiedosis gebaseerd op ED05 en de referentiedosis die worden geadviseerd door de FAO/WHO. Voor een aantal allergenen is deze iets aangepast. Verder is er de verplichting om een kwantitatieve risicobeoordeling uit te voeren en alleen als kruisbesmetting na het nemen van afdoende maatregelen niet te voorkomen is én boven de referentiedosis uitkomt mag een PAL worden vermeld (een waarschuwing voor de mogelijke aanwezigheid van kruisbesmetting). Voord deze bewoording zijn nu ook strikte eisen. Alleen de bewoordingen "Kan xxx bevatten" en "niet geschikt voor XXX" zijn nog toegestaan. In het beleid wordt verwezen naar het richtlijnendocument Kruisbesmetting allergenen.

Aandacht voor product en proces

Omdat het aantal recalls door allergenen wereldwijd toeneemt, heeft de werkgroep Codex Committee on Food Hygiene in 2017 besloten om een Code of Practice voor allergenenmanagement op te stellen. Ook is Verordening (EG) Nr. 853/2004 op 3 maart 2021 aangevuld met Verordening (EU) 2021/382. In overweging 4 van deze verordening is vermeld dat geproduceerde levensmiddelen ten minste moeten voldoen aan goede hygiënepraktijken om de aanwezigheid van stoffen die allergieën of intoleranties veroorzaken te voorkomen of te beperken. Daarnaast wordt hierin verwezen naar de nieuwe Code of Practice (CXC 80-2020) die de omgang met voedselallergenen voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven beschrijft.

In deze whitepaper beschrijven we allergenen eerst vanuit het product en daarna vanuit het proces. Als voorbeeld nemen we een koelverse maaltijd.

Diverse oorzaken van besmetting

Allergenen kunnen via verschillende wegen in levensmiddelen terecht komen, bijvoorbeeld als ingrediënt, via een samengesteld ingrediënt, via een additief (draagstof), als hulpstof in het proces (smeer- of oplosmiddelen) en via primaire verpakkingsmaterialen. Ook door onbedoelde vermenging van producten en fraude komen allergenen in producten. Meer informatie hierover is te vinden in het document 'Unexpected Allergens in Food' (bron: allergenbureau.net).



Tip: Heb zowel aandacht voor allergenen ingrediënten (door de receptuur) als de kans op aanwezigheid door kruisbesmetting. Het is belangrijk om te weten welke allergenen werkelijk een risico vormen en vermeld moeten worden op het etiket. De QA adviseurs en labellingspecialisten van Normec Foodcare kunnen daarbij helpen.

Allergenen beschrijven vanuit product

Een producent van levensmiddelen moet kunnen garanderen dat op de verpakking van het eindproduct vermeld wordt welke ingrediënten allergenen bevatten zoals vastgelegd in wetgeving. Hoewel dat niet ingewikkeld lijkt, vormen allergenen de meest voorkomende reden voor een recall. In de praktijk blijkt dat allergenenmanagement niet optimaal is geïmplementeerd.

Op veel momenten in het gehele, vaak complexe proces tussen inkoop en uiteindelijke levering zijn er risico's. Door dit te onderkennen en hier gericht op te anticiperen met een implementatieplan voor allergenenmanagement in alle onderdelen, wordt de kans op een recall sterk verkleind.

Beleid, kaders en keuzes

Als eerste moet duidelijk worden of er in de organisatie een beleid is over allergenen. Met een focus op allergenenmanagement is waarschijnlijk de keuze gemaakt om een bepaald aantal allergenen te vermijden, in tegenstelling tot de situatie dat allerlei grondstoffen en dito allergenen binnenkomen om een zo breed mogelijk assortiment te kunnen bieden. Een kader geeft duidelijkheid in het maken van de juiste keuzes. Welke staan we toe, welke niet en wat is de policy van de retailer waaraan we willen gaan leveren? Die policy zou moeten passen in het beleid van jou als producent. Hoe dan ook geeft het mijden van een aantal allergenen een beperking in de breedte van het uiteindelijke assortiment. De beleidsmakers in de organisatie moeten zich hiervan bewust zijn. Zo kan het managementteam bijvoorbeeld worden getraind, zodat men goed weet wat de risico's en gevaren zijn van allergenen voor de uiteindelijke consument.

Een koelverse maaltijd als voorbeeld

Aan de hand van een koelverse kant-en-klaarmaaltijd spaghetti bolognese wordt duidelijk gemaakt wat erbij komt kijken. Hieruit zal blijken dat allergenenmanagement moet zijn ingebakken op alle afdelingen en op alle niveaus in het bedrijf.

Grondstoffen

De grondstoffen voor dit product bestaan in ieder geval uit een aantal groentes, pasta, kruiden en vlees. Voor iedere grondstof moet inzichtelijk zijn of de grondstof een allergeen eiwit bevat en hoeveel dat is (kwantitatief). Indien je als bedrijf volgens een GFSI erkende standaard werkt dien je ook te weten welke allergene eiwitten mogelijks door kruiscontaminatie in de grondstoffen aanwezig kunnen zijn, en dien je hiermee rekening te houden in je allergenenmanagement systeem. Het is belangrijk dat medewerkers van de afdeling goederenontvangst ook weten welk allergeen er in welke grondstof zit. Er dient te worden gecontroleerd of de grondstof goed is gelabeld.

Receptuur

Op de receptuur moeten duidelijk alle te gebruiken grondstoffen met artikelnummers vermeld zijn. Belangrijk hierbij is dat de recepturen up-to-date zijn en de juiste versie wordt toegepast.

Verpakken en etiketteren

Bij het verpakken en etiketteren is het belangrijk dat er etiketcontrole plaatsvindt, om te checken of de juiste allergenen informatie is opgenomen. Het goed en regelmatig bijhouden (en controleren op actualiteit) van informatie van de leveranciers van grondstoffen en deze informatie direct verwerken is hierbij cruciaal.



Tip: Met de online module Specificatiebeheer van Normec Foodcare Online is vanaf de grondstof tot en met het eindproduct altijd inzichtelijk welke allergenen in het product aanwezig zijn. Vermeld automatisch de juiste allergeneninformatie in specificaties en op etiketten. Behoud bovendien het overzicht met de allergenenmatrix.

Allergenen beschrijven vanuit proces

Na de focus op het product worden de processtappen van ontvangst tot verpakken toegelicht. In deze casus is het bedrijf groeiende en bezig met het uitbreiden van de activiteiten naar het produceren van koelverse maaltijden voor een grote retailer.

Uitgangspunten

Een retailer van formaat stelt extra eisen aan de levering van producten en is met name alert op allergenenmanagement. Aan de hand van de kant-en-klaarmaaltijd spaghetti bolognese wordt het proces beschreven, waarbij het onderdeel allergenen eruit wordt gelicht.



Tip: Voor alle processtappen is het cruciaal dat het management en medewerkers frequent getraind worden, zodat iedereen weet waarom allergenenmanagement noodzakelijk is bij voedselveilig produceren. Neem contact op voor een in house training op het gebied van allergenenmanagement of kijk op normecfoodcare.com/training/e-learningallergenenbeheersing-in-de-productie/ voor een e-learning allergenen.

Productontwikkeling en Inkoop

Als producent wil je er zeker van zijn dat leveranciers (en de grondstoffen die zij leveren) voldoen aan de wettelijke eisen. Productontwikkeling en Inkoop moeten scherp toezien op enerzijds de wettelijke kaders en anderzijds de specificatie van de grondstoffen ten aanzien van allergenen. In een productontwikkelingstraject is de rol van de QA-afdeling cruciaal. Alle fasen van productontwikkeling moeten gecheckt zijn, zodat eventuele risico's worden gemarkeerd en worden opgenomen in de QA-systemen van de organisatie (zoals: FSSC 22000, BRCGS en IFS). Deze systemen stellen immers strenge eisen ten aanzien van allergenenmanagement.



Tip: Digitale interne specificaties geven tijdens het proces van productontwikkeling continu inzicht in de allergenen in een receptuur. Daarnaast biedt online leverancierssoftware snel inzicht in grondstofspectificaties en allergeneninformatie van leveranciers.





Ontvangst grondstoffen

Bij ontvangst van grondstoffen is een goede check noodzakelijk om de staat van verpakkingen te beoordelen en beschadigingen op te merken. Beschadigde verpakkingen dienen niet te worden geaccepteerd. Daarnaast worden grondstoffen bij ontvangst gecontroleerd en vergeleken met wat er geleverd zou moeten worden. Die informatie moet overeenkomen, denk hierbij ook aan de naam van de producent. Het kan zijn dat een andere producent andere grondstoffen gebruikt, waardoor er andere allergenen in de grondstof aanwezig kunnen zijn. Veel bedrijven slaan grondstoffen na ontvangst op in 'dedicated allergenen area's'. Door bijvoorbeeld eieren apart op te slaan en te voorzien van bijvoorbeeld een rode tag wordt duidelijk dat het om allergenen gaat. Indien verpakkingen goed gesloten zijn (en niet geopend worden in de opslaglocatie) kan gezamenlijke opslag mogelijk zijn. Vaak worden allergenen grondstoffen zoals eieren of kruiden onder in een magazijnstelling geplaatst. Mocht er onverhoopt een verpakking scheuren, wordt eventuele contaminatie van andere opgeslagen grondstoffen beperkt.

Eisen aan pand en productieomgeving

Allereerst dienen de productielocatie en de omgeving te voldoen aan wettelijke eisen ten aanzien van voedselveiligheid conform Verordening (EG) Nr. 853/2004. Hierin wordt verwezen naar de Codex Alimentarius Food Hygiene waar in het prerequisite programma is opgenomen, ofwel het basisvoorwaardenprogramma (BVP). In dit programma zijn de eisen vermeld ten aanzien van de productieomgeving en het pand. Denk aan de eisen waaraan vloeren, wanden en muren dienen te voldoen, dat flow op orde moeten zijn, hoe afvoer van afval is geregeld, aanwezige voorzieningen (water, stoom, ijs, stroom), hoe onderhoud en reiniging geregeld dienen te zijn, etc. Bedrijven dienen zelf te toetsen of ieder aspect van dit PRP adequaat is geregeld. Let wel, ook een juiste flow en lay-out beperkt risico's en is daarom van cruciaal belang bij allergenenmanagement.

Opslag grondstoffen en intern transport

Uiteindelijk worden de grondstoffen en verpakkingsmaterialen klaargezet voor intern transport naar de productieruimte. Tijdens transport moet worden gelet op mogelijke verstuiwing. Denk er ook aan om pallettrucks op te nemen in het schoonmaakplan in verband met kruisbesmetting. De omverpakking wordt verwijderd voordat het in de open productieruimte wordt geplaatst om de kans op kruisbesmetting van een mogelijke lekkage met een allergeen bevattende grondstof te verkleinen.



Productieproces

Alle te gebruiken grondstoffen zijn getoetst bij inkoop en ontvangst. Op het moment dat deze grondstoffen worden gebruikt voor de productie worden de coderingen van alle te gebruiken grondstoffen vastgelegd, in bijvoorbeeld de productiebatch van de maaltijd, om tracing (wettelijke eis) te borgen. Voor aanvang van de productie kan in het kader van allergenenmanagement (op basis van een risicoanalyse) een controle op schoonmaak worden uitgevoerd. Zo'n test kan specifiek voor bepaalde allergenen worden uitgevoerd op de aanwezigheid van eiwit. Of, nog algemener, bijvoorbeeld voor organische vervuiling met een ATP-test. Medewerkers dienen te zijn opgeleid om deze schoonmaakcontrole te kunnen uitvoeren en bij afwijkingen correctieve acties in gang te zetten. De koelverse maaltijd wordt in diverse deelprocessen geproduceerd. Er wordt pasta gekookt, vlees wordt aangebakken, groente mengsel wordt bereid, de saus wordt gekookt en groenten en vlees worden toegevoegd. Finaal wordt de afgewerkte bolognese saus bij de pasta gevoegd. Belangrijk te weten is of er ook andere producten worden gemaakt met de kookketels en mengers waarmee de spaghetti bolognese gemaakt wordt. En of die ook dezelfde allergenen bevatten. Is er een productievolgorde waarbij er wordt gewerkt van geen allergeen naar steeds meer allergenen? Het is noodzakelijk dat medewerkers weten met welke allergenen ze werken en waarmee ze rekening moeten houden bij een productwisseling. Wellicht moet er gewisseld worden van kleding, disposables of dient er ander materiaal gebruikt te worden. Aan het einde van de productie wordt de productielijn vrij van product en verpakkingsmateriaal opgeleverd, om zo fouten te voorkomen bij een volgend order.



Tip: Maak een overzicht van de verschillende processtappen en breng in beeld welk allergeen langs welk proces gaat. Of zet alles in een plattegrond van het bedrijf en trek lijnen. Het HACCP-team is veelal de initiator hiervan. Betrek afdelingen Inkoop en Planning hierbij om na te gaan of er allergenen weg te nemen zijn. Bespreek ook wat de mogelijkheden en beperkingen zijn bij spoedbestellingen. En bepaal het beleid hierin. Een adviseur van Normec Foodcare helpt graag bij dit complexe traject.

Schoonmaken

Doordat verschillende allergenen aanwezig kunnen zijn, is het van belang dat de schoonmaak goed wordt uitgevoerd om het risico van kruiscontaminatie naar het volgende product zonder allergenen te verkleinen. Belangrijk is dat de schoonmaak is gevalideerd. Als blijkt dat de schoonmaak niet voldoende is, ga dan na of technische verbeteringen kunnen worden doorgevoerd. Maak bekend bij de medewerkers wat de kritische plekken zijn en hoe deze schoongemaakt kunnen worden. Een afspraak kan zijn dat een lijn na schoonmaak visueel of met metingen (bijvoorbeeld ATP) eerst moet worden vrijgegeven, voordat er productie zonder eerder aanwezige allergenen plaats mag vinden.



De 4 stappen om te voldoen aan de richtlijnen Kruisbesmetting allergenen

1

Correcte en volledige grondstofinformatie en -beheer

2

Preventief scheiden, reiniging en validatie van processen

3

(Kwantitatieve) Risicobeoordeling

4

Risicocommunicatie (PAL)



Tip: Het is mogelijk om je allergenenbeheerssysteem te laten certificeren. Hiertoe heeft SimplyOK een certificatieschema ontwikkeld met daarbij een Code of Practice.

We doen het samen

Als geen ander beseffen we dat het niet altijd makkelijk is om overzicht te houden in de gehele voedselketen en potentiële risico's scherp te hebben. Daarom helpen we graag om de (verplichte) onderdelen van het kwaliteitssysteem, waaronder allergenenmanagement, op niveau te brengen en dit niveau te borgen.

Onze adviseurs kunnen helpen met de volgende oplossingen om onder andere de effectiviteit van allergenenmanagement te beoordelen:

- Uitvoeren van een 0-meting allergenenmanagement
- Schoonmaak validatie en testen op allergenen residuen
- Digitalisering van QA werkzaamheden en met trainingen en opleidingen in bijvoorbeeld:
 - Allergenenmanagement
 - Allergenenbeheersing
- Uitvoeren van verificaties & validaties
- Uitvoeren van audits (intern, leveranciers, allergenenmanagement)
- Kwantitatieve risicobeoordeling (QRA) met behulp van een rekentool (allergen riskcalculator)
- Ondersteunen of overnemen van specificatiebeheer en etiketteren
- Uitvoeren van managementreviews
- Begeleiden en coachen van QA-managers

Bronnenlijst



Voor het opstellen van deze whitepaper zijn diverse bronnen gebruikt. De lijst met bronnen is terug te vinden op de [website van Normec Foodcare](#).



Zet de eerste stap

Word een winnaar in allergenenmanagement.
Kies voor een gerichte aanpak en neem contact
op met onze Commercieel Manager Peter Zirkzee.
Hij helpt je graag.



Peter Zirkzee

peter.zirkzee@normecgroup.com

+31 (0)6 82 31 50 81

normecfoodcare.com

Scan de QR code en neem
contact met ons op.



Normec
Foodcare

*Deze whitepaper is tot stand gekomen met medewerking
van het [Normec Foodcare Kenniscentrum](#). Word lid en krijg
onbeperkt toegang tot alle kennis op de kennisbank, inclusief
wijzigingsupdates, wet- en regelgeving, normen en standaarden.*