















# Allergenen

## WELKE ASPECTEN ZIJN VAN BELANG BIJ HET UITWERKEN VAN DE PROCEDURE VOOR MONDELINGE OVERDRACHT?

- Waar vind ik de allergeneninformatie van mijn grondstoffen?
- Waar vind ik informatie over de allergenen die ik zelf heb gebruikt?
- Hoe zorg ik ervoor dat de allergeneninformatie die ik geef steeds actueel is?
- Wie heeft de verantwoordelijkheid voor het beheer van allergeneninformatie?
- Wat gebeurt er als de verantwoordelijke niet aanwezig of niet beschikbaar is?
- Wat gebeurt er als door omstandigheden onverwachts wordt afgeweken van de gebruikelijke receptuur?
- Hoe gebeurt de informatieoverdracht van de verantwoordelijke naar de eindconsument?
- Is die overdracht steeds gewaarborgd vb. ook bij piekmomenten of tijdelijk personeel?

### 14 te vermelden allergenen

1		Glutenbevattende granen, namelijk tarwe (zoals spelt en khorasantarwe), rogge, gerst, haver of de hybride soorten daarvan	8		Noten, namelijk amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten of macadamianoten
2		Schaaldieren	9		Selderij
3		Eieren	10		Mosterd
4		Vis	11		Sezamzaad
5		Aardnoten	12		Zwavelstofdioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l
6		Soja	13		Lupine
7		Melk (inclusief lactose)	14		Weekdieren