

FACILITY-FLITS

Uitgave: november 2014

In deze uitgave:

1. Europese wetgeving inzake allergenen voor woonvormen



2. NIEUWE EUROPESE WETGEVING INZAKE ALLERGENEN EN WOONVORMEN

Vanaf 14 december 2014 treedt een nieuwe Europese wetgeving in werking waarbij een professionele voedselbereider verplicht wordt gesteld om via duidelijke leesbare stickers aan te geven of er allergenen in het bereide voedsel aanwezig zijn. Het gaat hierbij om 14 meest voorkomende allergenen, te weten: mosterd, noten, sesam, pinda, weekdieren, sulfiet, soja, vis, lupine, ei, granen, schaaldieren, melk en selderij. De Warenwetregeling allergeneninformatie niet-voorverpakte levensmiddelen maakt geen onderscheid tussen de verschillende soorten zorginstellingen. Toch is de situatie in woonvormen wel anders. Door de kleine omvang zijn de eventuele dieetwensen en allergieën van de bewoners veelal bekend. Er worden op maat aangepaste producten aangeboden of aangepaste maaltijden bereid. Door de dieetwensen en allergieën bij een intakegesprek vast te leggen, is dit aantoonbaar. Het bewaren van alle andere allergeneninformatie is dan niet nodig. Wel vereist het koken en bereiden van maaltijden voor iemand met een voedselallergie kennis van zaken. Training van medewerkers (inclusief vrijwilligers) is erg belangrijk. Zorg voor een goede instructie voor medewerkers en vrijwilligers over dieetwensen en allergieën van bewoners en hoe ze dit toe kunnen passen in de praktijk van de voedselverstrekking. Wilt u meer weten, advies of heeft u ondersteuning nodig? Neem contact op met Facility-Check.

3. FACILITY-CHECK OP FACEBOOK

Naast Twitter en LinkedIn kunt u Facility-Check ook volgen op Facebook. Op de Facebookpagina kunt u onze informatieve berichten en ontwikkelingen volgen. U kunt onze pagina bereiken met de volgende link www.facebook.com/facility-check. Uw "likes" worden uiteraard op prijs gesteld.