



Verslag

Van : Kwaliteitsplatform SimplyOK

Datum : 14 januari 2020

1. Welkom, opening en mededelingen

Theo Heere opent de bijeenkomst en heet iedereen welkom. Hij onderschrijft het belang van allergenen voor de branche van koek, snoep, chocolade, zoutjes en noten. Hij adviseert bedrijven om bij aanpassingen van het etiket als gevolg van de nieuwe VITAL normen ook de [VBZ doelstellingen van het preventie akkoord](#) en herkomst etikettering mee te nemen.

Charlotte ter Haar ligt vervolgens toe dat zij vereert is om de koplopers op allergenen gebied, namelijk de stakeholders van [SimplyOK](#) namens VBZ het podium te bieden om hun laatste inzichten op het gebied van allergenenmanagement te delen.

2. SimplyOK & nieuwe ontwikkelingen, Bregje Kroeze-Krebbers, Allergenen Consultancy

Allergenen staat nog steeds op nr 1 als oorzaak van productterugroepingen in 2019. De Belangrijkste oorzaken hiervan vormen de pijlers van het SimplyOK systeem, een Europees schema voor allergenenmanagement:

- Grondstofinformatie
- Juiste receptuur
- Opstellen correct etiket
- Voorkom verwisseling
- Voorkom kruisbesmetting

Belangrijk is om de hygiënebril door een allergenenbril te vervangen. Op basis van advies van het Expert Panel heeft het Allergen Bureau de VITAL reference doses aangepast. Veelvoorkomende fouten in de praktijk met VITAL-berekeningen, zoals het vergeten te rekenen met de kruisbesmetting vanuit de grondstoffen, zijn toegelicht. Nieuw in versie 3.0 van de SimplyOK Code of Practice zijn o.a. de aangepaste reference doses, de aanpak van de VITAL-berekening en aanvullende eisen voor gebruik van het glutenvrij (crossed grain) logo. Een nieuwe allergenenkwestie, ook op de agenda van SimplyOK, is de vraag of bij structurele en hoge kruisbesmetting een sporenvermelding nog wel passend is. Daarnaast zijn positieve claims, om te garanderen dat allergenensporen afwezig zijn, een toekomstig onderwerp. Met het gebruik van meer alternatieve eiwitbronnen, is de aanvullende allergiewaarschuwing voor bijv een kruisreactie, een steeds meer gebruikt veld. Dit gebeurt soms vrijwillig, maar een aantal vermeldingen is wettelijk vastgelegd.

3. Food for everyone, Thédor van der Vleuten, Dutch Spices

Bij Dutch Spices worden de 24 allergenen (14 wettelijk en 10 aanvullend vanuit de 'oude Leda-lijst') uit de productie geweerd. De deelnemers worden in 10 jaar praktijkervaring in allergenen management meegenomen. Verrassend was dat verdieping in allergenen een optimale kwaliteit oplevert vanwege de kennis van de keten.

Na een periode van inspireren en informeren is stap voor stap de ketenborging gegarandeerd. In de risicobeoordeling wordt de grondstof per leverancier per herkomst getoetst. Daarin zijn klachten uit het verleden en heterogeniteit belangrijke toetsingscriteria. Dutch Spices is



gecertificeerd voor SimplyOK en geeft vervolgens bij elke pijler van SimplyOK praktijkvoorbeelden: waar liep men tegenaan en hoe heeft Dutch Spices dit opgelost. Tot slot wordt benadrukt hoe belangrijk de betrokkenheid van zowel directie als de medewerkers is. Bewustzijn met training in de productie is essentieel.

4. Audits in de praktijk, Jisvi Schreuder, Lloyd's Register NL

De structuur van SimplyOK lijkt op die van FSCC, maar de inhoud verschilt. Ook hier wordt betrokkenheid van de directie als eerste voorwaarde genoemd. Bedrijven zijn verbaasd over de nieuwe en specifieke eisen en wat daarvoor moet worden gerealiseerd. De calculaties zijn een uitdaging, zeker als er veel recepturen, grondstoffen en productielijnen zijn. De berekeningen kunnen worden gebundeld per grondstof, per lijn en per consumptiegrootte. Vaak is hierbij hulp van derden nodig. De audit van SimplyOK is voor een auditor ook echt lastig. De grondstofketen is nog niet zo ver, leveranciers moeten worden opgevoed over de kwantitatieve kruisbesmetting. De jaarlijkse actualisatie van de allergenenverklaringen van de grondstoffen zijn strenger dan andere systemen. Het gebruik van een rekentool is aan te bevelen. Tot slot worden hoge eisen aan de validatie van de schoonmaakstappen en beheersmaatregelen gesteld.

5. Vernieuwd allergenenbeleid Jumbo Supermarkten, Johan Hulleman

Het allergenenbeleid van Jumbo betreft niet alleen 670 supermarkten in NL en BE, maar ook La Place restaurants en FoodMarkets. Grondstofsificaties hebben sowieso een hoge prioriteit. Jumbo geeft duidelijk aan liever postief met mooie producten, geweldige winkels of de prestaties van de schaats- of wielervedploeg in het nieuws te komen dan met allerlei productterugroepingen, waaronder terughaalacties op het gebied van allergenen. Kruisbesmettingen van grondstoffen worden vaak onderschat door producenten. In de specificaties ontbreekt vaak een goede onderbouwing voor de weergave van allergenen. De handtekening van de verantwoordelijke kwaliteitsmanager bij nieuwe producten wordt daarom vereist. Jumbo voert nu alleen voor de huismerkproducten het glutenvrij logo van de NCV; dit zijn producten die volgens erkende systemen zijn gecertificeerd. Daarnaast dienen fabrikanten die producten met een lactosevrij claim produceren een SimplyOK audit te ondergaan. Voor het vermelden van kruisbesmetting dient nu voor alle allergenen een VITAL-berekening te worden aangeleverd. Daarnaast moet een self assessment worden aangeleverd volgens de 5 pijlers van SimplyOK. Tijdens de discussie komt naar voren dat bedrijven tijd nodig hebben voor de omschakeling naar VITAL 3.0

6. Sluiting

Charlotte ter Haar bedankt de sprekers voor deze inspirerende bijeenkomst waarbij weer waardevolle kennis is gedeeld om te implementeren in een risicomangement voor allergenen.