



Allergenen wetgeving

Vanaf 13 december 2014 geldt in Nederland de vernieuwde allergenenwetgeving.

Allergenen zijn stoffen in voeding die een allergische reactie kunnen veroorzaken bij mensen met een voedselallergie.

De nieuwe wet houdt in dat iedere leverancier van onverpakte producten, zoals dus ook cateraars en broodjeszaken, moet zorgen dat men een overzicht paraat heeft waarin staat welke van de 14 specifiek benoemde allergenen er in een product voor (kunnen) komen. Hiermee kunnen mensen die lijden aan een voedselintolerantie of voedselallergie betere keuzes maken qua te nuttigen producten.

De 14 in de wetgenoemde allergenen zijn:

- Vis
- Gluten
- Soja
- Ei
- Melk
- Schaaldieren
- Noten
- Weekdieren
- Pinda's
- Sesamzaad
- Lupine
- Mosterd
- Zwaveldioxide
- Selderij

De Buffettenman gaat zeer zorgvuldig om met uw voedselallergie – voedselintolerantie.

Specifieke wensen kunt u bespreken met De Buffettenman

