



PREMIUM

Frietjes bakken in dezelfde olie als waarin eerder kroketten mét gluten gebakken werden, is voldoende om als glutenpatiënt ziek van te worden. © Shutterstock

Glutenvrij uit eten? Twee derde restaurants informeert gasten verkeerd, honderden boetes van NVWA

400.000 Nederlanders met een voedselallergie lopen gevaar nu meer dan de helft van de horeca, winkeliers en supermarkten niet goed vermeldt of gerechten allergenen, zoals gluten, bevatten. Dat constateert de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) op basis van ruim vijfduizend inspecties.

David Bremmer 25-05-22, 06:00 Laatste update: 08:06

Sinds 2014 is iedere horecaondernemer volgens de etiketteringswet verplicht om gasten die daarom vragen informatie te geven over allergenen

(onder andere gluten, ei, vis, pinda, noten, soja, melk) in gerechten. Op voorverpakt voedsel moeten aanwezige allergenen op het etiket staan.

Acht jaar later voldoet een meerderheid van de ondernemers nog steeds niet aan de regels. Van de bijna 3200 horecabedrijven die vorig jaar de NVWA op bezoek kregen, bleef ruim twee derde in gebreke. Bij de ambachtelijke bedrijven (bakkers, slaggers) gaat het om ruim de helft. Supermarkten en toko's (retail) houden zich het best aan de regels. Toch schoot ook hier 41 procent tekort.

Uiteindelijk ontvingen 3400 bedrijven vorig jaar een officiële waarschuwing. NVWA-inspecteurs legden verder 591 boetes van 525 euro op.

Levensbelang

De NVWA reageert geschrokken en stelt dat horeca, winkeliers en retailers hun verantwoordelijkheid moeten nemen. „Er zijn meer dan 400.000 mensen in Nederland die een voedselallergie hebben”, zegt hoofd consumenteneveiligheid Ronald Albers. „Voor hen is het ontzettend belangrijk om te weten welke allergenen er in voedsel zitten. Voor sommige mensen is dit van levensbelang.” Albers beklemtoont dat overtredende horecazaken en ondernemers later opnieuw gecontroleerd worden.



Emile Boulan, eigenaar van The Free-from-shop, een glutenvrije winkel in Apeldoorn, voldoet wél aan alle etiketteringsregels. © cees baars

De Stichting Voedselallergie en de Nederlandse Coeliakie Vereniging (NCV) zijn niet verbaasd over de uitkomsten. „Nederland is al jaren het slechtste jongetje van de klas in Europa”, zegt voorzitter Erna Botjes van de Stichting Voedselallergie. „In Scandinavische landen denken bediening en koks echt met je mee. Hier zien veel restaurants gasten met een allergie te vaak als een last. Wat een onzin, krijgen mensen soms te horen.”

Voor mensen met een voedselallergie is dit ontzettend belangrijk, soms zelfs van levensbelang

Ronald Albers, hoofd consumentenveiligheid NVWA

Lange tijd was de Stichting Voedselallergie kritisch op de NVWA, omdat die onvoldoende zou handhaven. „Maar nu waait er een nieuwe wind en pakken ze het goed op, we zijn daar enorm blij mee.”

Anafylactische reactie

Volgens de NCV schiet de kennis bij veel horecazaken nog tekort. „Het gaat er niet enkel om of een gerecht zelf glutenvrij is”, zegt directeur Floris

van Overveld. „Als de kok ernaast wél met granen in de weer is, kan er kruisbesmetting optreden.” Toch bespeurt hij een omslag ten goede. „De horeca is zich hier steeds bewuster van, veel ondernemers willen zich bijscholen.”

In Scandinavië denken bediening en koks met je mee. Hier zien restaurants gasten met een allergie vaak als last

Erna Botjes, voorzitter Stichting Voedselallergie

Er blijft echter een wereld te winnen, meent de Stichting Voedselallergie. Voorzitter Botjes kent genoeg voorbeelden van gasten die een levensgevaarlijke anafylactische reactie kregen, omdat het eten tóch niet veilig bleek. Of bediening of kok reageren tactloos. „Dan krijgt iemand ondanks een notenallergie toch een notenijsje en als de gast dan zegt dat dat voor hem gevaarlijk is, scheppen ze de nootjes er simpelweg af.”

Anderzijds misbruiken sommige gasten een allergie ook, stelt ze. „Ze melden aan een restaurant geen melk te kunnen verdragen, maar bestellen aan het eind wel doodleuk een cappuccino. Dat helpt niet mee.”