

Professionele Bachelor Agro- en Biotechnologie

Biotechnologie



Eindrapport

Implementeren van verordening nr. 1169/2011 op niet-voorverpakte voedingsmiddelen in samenwerking met de Centrale Zorgkeuken van het Regionaal Ziekenhuis in Tienen

Nathalie Cordie

Promotoren:

Wim Steels

Nadia Reweghs

Algemeen Regionaal Ziekenhuis Heilig Hart
Tienen
PXL tech



Professionele Bachelor Agro- en Biotechnologie

Biotechnologie



Eindrapport

Implementeren van verordening nr. 1169/2011 op niet-voorverpakte voedingsmiddelen in samenwerking met de Centrale Zorgkeuken van het Regionaal Ziekenhuis in Tienen

Nathalie Cordie

Promotoren:

Wim Steels

Nadia Reweghs

Algemeen Regionaal Ziekenhuis Heilig Hart
Tienen
PXL tech

rz **ti**enen

Regionaal Ziekenhuis
Heilig Hart Tienen
Kliniekstraat 45
3300 Tienen
016 80 90 11

Voorwoord

Dit eindrapport behoort tot de laatste fase van mijn bachelor in de Agro- en Biotechnologie optie Voedingsmiddelentechnologie. Als stageplaats heb ik de Centrale Zorgkeuken van het Regionaal Ziekenhuis Heilig Hart Tienen gekozen. Aangezien alles goed verliep op mijn doestage was het een logische beslissing dat ik daar mijn eindrapport uitvoerde. Doordat op 13 december 2014 een nieuwe verordening in zijn voege treedt, zal dit het onderwerp worden voor mijn eindrapport. Het betreft om verordening Nr. 1169/2011 die betrekking heeft tot de voedselverstrekking van voedselinformatie aan consumenten. De bedoeling was dat ik tegen die tijd de Centrale Zorgkeuken zo goed mogelijk klaarstoomde. Een uitdaging waarnaar ik uitkeek. Voor mijn eindrapport heb ik de lentesymposium 'Verstrekking van voedselinformatie aan consumenten nieuwe uitdagingen' georganiseerd door de Vlaamse Beroepsvereniging van Voedingsdeskundigen en Diëtisten in Gent meegevolgd. Deze studiedag was een leerrijke ervaring.

Eerst en vooral wil ik mijn promotor Wim Steels van de Centrale Zorgkeuken bedanken voor de goede begeleiding. Daarnaast wil ik diëtiste Katie Decleek bedanken omdat ik bij haar steeds terecht kon voor vragen in verband met C-Meal. Verder wil ik de leveranciers van de Centrale Zorgkeuken en Stefan Lynen van Quasydoc bedanken voor hun hulp. Ook het keukenpersoneel wil ik bedanken voor hun goede ontvangst.

Natuurlijk mag ik mijn promotor van de PXL Nadia Reweghs niet vergeten. Ik kon altijd terecht bij haar in verband met vragen rond mijn eindproject. Tot slot wil ik graag mijn ouders en vriend bedanken voor hun steun.

Samenvatting

De bedoeling van het eindrapport is om de Centrale Zorgkeuken te begeleiden bij het toepassen van de nieuwe wetgeving die ingaat op 13 december 2014. Volgens de nieuwe wetgeving Nr. 1169/2011 moet de Centrale Zorgkeuken al hun niet-voorverpakte levensmiddelen voorzien van de aanwezige allergenen en dit zowel voor patiënten als bezoekers.

In de Centrale Zorgkeuken wordt met het programma Quasydoc gewerkt. Aan de hand van dit programma kan de Centrale Zorgkeuken de goederen traceren bij eventuele voedselvergiftiging. De bedoeling van het eindrapport is om in Quasydoc de voedselallergenen te koppelen aan de producten. Het probleem was dat de gestandaardiseerde recepten en de productspecificaties van de ingrediënten nog niet aanwezig zijn in Quasydoc.

In de eerste plaats werd de inhoud van de productspecificatie en het recept ontworpen. Voor elk ingrediënt moet er een productspecificatie aangemaakt worden. Dit omvat leveranciers- en productgegevens, bestanddelen, allergenen en nutritionele gegevens. Momenteel was er nog geen koppeling met de leveranciers en Quasydoc waardoor de productspecificaties manueel moesten ingegeven worden. De gegevens van de producten werden op de websites van de leveranciers of via mail opgevraagd. Vervolgens werden de gestandaardiseerde recepten ingegeven in Quasydoc. Het ontworpen recept bestaat uit de ingrediënten, bereidingswijze, allergenen en nutritionele gegevens. Voor elk recept worden de voedselallergenen automatisch weergegeven aan de hand van de productspecificatie van de ingrediënten.

De keuzemogelijkheden van de maaltijden voor de patiënten gebeurt via het programma C-Meal. Hiermee worden de patiënten bevraagd met een iPad. Het bedrijf Cegeka is volop bezig met de ontwikkeling om de voedselallergenen weer te geven tijdens de maaltijdbevraging en eventueel op de bandkaart. Begin september vindt de upgrade in de testomgeving plaats. Spijtig genoeg kon hierop niet verder op ingegaan worden omdat het eindrapport eind augustus werd afgerond.

Voor de cafetaria's van Campus Mariëndal en Campus St.-Jan werd een affiche ontwikkeld om de bezoekers en de patiënten op de hoogte te brengen dat het Regionaal Ziekenhuis Heilig Hart Tienen zich klaarmaakt voor de nieuwe wetgeving. De cafetaria's kunnen via Quasydoc de voedselallergenen opvragen waardoor ze de bezoekers onmiddellijk kunnen helpen. Voor de bereide broodjes worden met allergeneniconen gewerkt. Verschillende organisatie onder andere Stichting Horeca Onderwijs, allergenenconsultancy, hebben gratis of tegen een prijs allergeneniconen ontworpen. Een aantal voorstellen in verband met de weergave ervan worden in het hoofdstuk resultaten weergegeven.

In het eindrapport komt het begrip kruiscontaminatie ook aan bod. Kruiscontaminatie wilt zeggen dat de voedselallergenen onrechtstreeks in het product aanwezig zijn. Kruiscontaminatie kan bij de productie van de ingrediënten of bij de bereiding van de maaltijden voorvallen. Daarom werd een presentatie voor het personeel uitgewerkt om hen hierover te informeren.

Tot slot werd een reeks handleidingen geschreven om de Centrale Zorgkeuken zo goed mogelijk wegwijst te maken in Quasydoc. Er werd ook een verbeterplan uitgewerkt in verband met suggesties.

Hieruit kan besloten worden dat de bedrijven Quasydoc en Cegeka volop bezig zijn met de voedselallergenen te integreren in hun programma's. De Centrale Zorgkeuken is afhankelijk van de informatie van hun leveranciers. In de aanloop van de nieuwe wetgeving organiseren verenigingen bijeenkomsten om bedrijven zo goed mogelijk in te lichten.

Inhoudsopgave

Voorwoord	3
Samenvatting	5
Inhoudsopgave	7
Lijst met afkortingen	9
1. Inleiding	11
2. Literatuurstudie	13
2.1 De Centrale Zorgkeuken.....	13
2.2 Wetgeving: verordening (EU) Nr. 1169/2011	13
2.2.1 Inleiding.....	13
2.2.2 Algemeen overzicht van de nieuwe wetgeving.....	14
2.2.3 Toepassingsdatum en overgangsmaatregelen.....	20
2.2.4 Wetgeving voor niet-voorverpakte levensmiddelen	20
2.3 Reactie van voedselallergenen op het lichaam.....	22
2.3.1 Immunologische voedselovergevoeligheid	22
2.3.2 Niet-immunologische voedselovergevoeligheid	28
2.3.3 Levensmiddelendatabank	29
2.3.4 GS1 Trustbox	30
2.4 Kruiscontaminatie	30
2.5 Voeding	31
2.5.1 Energie.....	31
2.5.2 Voedingsstoffen/nutriënten.....	33
2.6 Productspecificaties versus Quasydoc	39
2.7 C-Meal	40
3. Materiaal en methoden	44
3.1 Quasydoc.....	44
3.2 C-Meal	57
3.3 Toepassing: broodjes en menu's.....	62
3.3.1 Bereide broodjes	63
3.3.2 Patiëntenmenu's	64
3.4 Voorkomen van kruisbesmetting	65
4. Resultaten	67
4.1 Handleiding Quasydoc.....	67
4.1.1 Het ingeven van de recepten/producten in Quasydoc	67
4.1.2 Het toevoegen van ingrediënten aan de recepten	74

4.1.3 Het ingeven van de bereidingseenheden bij de producten	76
4.1.4 Het opstellen van een productspecificatie.....	80
4.1.5 Het koppelen van de allergenen aan de producten.....	93
4.1.6 Een product op 'niet actief' te zetten	99
4.1.7 Het ingeven van blikken bv.: asperges.....	101
4.3 Weergave van allergenen in cafetaria	103
4.3.1 Allergenen weergeven in tekstvorm	103
4.3.2 Allergenen in donkere symbolen weergeven	104
4.3.3 Allergenen weergeven in gekleurde symbolen.....	106
4.3.4 Allergenen weergeven in tabelvorm.....	108
4.3.5 Allergenen weergeven met allergeneniconen	110
4.3.6 Allergenen weergeven met gekleurde pictogrammen	112
4.4 Patiëntenmenu in tabelvorm	114
4.5 PowerPointpresentatie	115
4.6 Affiche	116
5. Verbeterplan	117
6. Besluit	119
Bronvermelding.....	120
Figurenlijst	121
Tabellenlijst.....	123
Bijlagen	124
Bijlage 1: Lijst met de levensmiddelen die zijn vrijgesteld van de verplichte voedingswaardevermelding.....	124
Bijlage 2: Stoffen of producten die allergieën of intoleranties veroorzaken.....	125
Bijlage 3: Productspecificatie DV ajuinblokjes (JAVA).....	126
Bijlage 4: Productspecificatie stoofvlees (DeBruycker).....	128
Bijlage 5: Checklist implementatie allergenen in C-Meal.....	131
Bijlage 6: Toestemming voor de allergeneniconen.....	133

Lijst met afkortingen

ALBA	Allergenen Bank
FIC	Food Information for Consumers
KB	Koninklijk Besluit
KWID	Kwantitatieve IngrediëntenDeclaratie
LeDa	Levensmiddelendatabank
RZ Tienen	Regionaal Ziekenhuis Tienen

1. Inleiding

De Centrale Zorgkeuken is gelegen in Tienen en heeft als hoofddoel maaltijden te bereiden voor de patiënten en bezoekers. De bereiding van de maaltijden verloopt volgens de koude lijn. Eind dit jaar moet de Centrale Zorgkeuken voldoen aan de verordening Nr. 1169/2011. Het gevolg hiervan is dat de Centrale Zorgkeuken de bezoekers en de patiënten moet inlichten over de aanwezige allergenen op de niet-voorverpakte levensmiddelen. Dit is een reden waarom dit onderwerp gekozen werd.

In de literatuurstudie wordt eerst de werking van de Centrale Zorgkeuken gesitueerd. Vervolgens wordt de nieuwe verordening Nr. 1169/2011 uitvoerig behandeld. Hierin wordt een algemeen overzicht van de wetgeving weergegeven en verder wordt de wetgeving voor niet-voorverpakte levensmiddelen beschreven. Welke reacties de voedselallergenen kunnen veroorzaken, wordt hierin ook gesproken. Het lichaam kan zowel immunologisch als niet-immunologisch reageren op de voedselallergenen. Kort wordt aangehaald wat kwaliteitsvolle voeding is en welke voedingsstoffen in de voeding aanwezig zijn. Tot slot wordt de programma's Quasydoc en C-Meal besproken.

In het deel van materiaal en methoden wordt de werkwijze beschreven die ik hanteerde. Eerst werden de productspecificaties bij de leveranciers opgevraagd om ze vervolgens te koppelen aan de recepten in Quasydoc. Tijdens de maaltijdbevraging moeten de allergenen eveneens weergegeven worden op de iPad en eventueel op de bandkaart. Tevens geldt deze regel ook voor de allergenenweergave in de cafetaria's Campus Mariëndal en Campus St.-Jan. Een bijkomende vereiste is dat de bezoekers van de cafetaria's bij het personeel terecht moeten kunnen in verband met inlichtingen rond voedselallergenen.

In de resultaten worden de handleidingen gegroepeerd die de Centrale Zorgkeuken kunnen gebruiken. Tot slot wordt een verbeterplan opgesteld in samenspraak met mijn promotor. Op het einde van het eindrapport wordt een besluit getrokken.

2. Literatuurstudie

2.1 De Centrale Zorgkeuken

De Centrale Zorgkeuken is een grootkeuken van het Regionaal Ziekenhuis Heilig Hart Tienen. Dagelijks wordt in de Centrale Zorgkeuken het ontbijt, middagmaal en avondmaal bereid. Er worden zo'n 900 maaltijden per dag klaargemaakt. De bereiding van de maaltijden verloopt volgens een koude lijn (= ontkoppeld koken). Dit houdt in dat de maaltijden eerst koud of warm bereid worden en vervolgens gekoeld, geportioneerd en geregenereerd worden om daarna onder de eigen gehospitaliseerde patiënten te verdelen. De maaltijden worden verspreid over de twee campussen (Campus Mariëndal en Campus St.-Jan). De distributie naar Campus Mariëndal verloopt volgens een extern gekoeld transport. Daarnaast zal de Centrale Zorgkeuken ook de bezoekers van de twee cafetaria's voorzien van een maaltijd. De bezoekers kunnen kiezen uit een dagmenu, bistromenu, broodjes, saladbar, desserts, taart of soep. (RZ Tienen, 2014)



Figuur 1: Campus St.-Jan (RZ Tienen, 2014)

2.2 Wetgeving: verordening (EU) Nr. 1169/2011

2.2.1 Inleiding

Vanaf 13 december 2014 gaat de nieuwe verordening Nr. 1169/2011 toegepast worden. Deze verordening vervangt dan de huidige Europese Etiketingsrichtlijn 2000/13, Richtlijn 90/496 inzake voedingswaarde-etikettering en de specifieke richtlijnen inzake etikettering van alcoholgehalte, cafeïne, fytoosterolen, Een ander veel gebruikte benaming voor de Europese wetgeving is Food Information for Consumers (= FIC).

Eén van de belangrijkste doelen van de nieuwe wetgeving is het bereiken van een hoge consumentenbescherming. De kwaliteit van het voedsel moet niet alleen bijdragen tot de gezondheid en het welzijn van de burgers, maar ook tot de sociale- en economische belangen. In wat volgt geven we een beknopte illustratie van het belang en het algemene karakter van de nieuwe wetgeving inzake etikettering bij voedingsmiddelen.

Bij het kiezen van een bepaald product wordt de consument beïnvloed door vele factoren zoals gezondheid, economie, milieu en ethiek. Daarom is het van cruciaal belang dat hij zo goed mogelijk geïnformeerd wordt, ook vooraleer de aankoop wordt gedaan. De beschikbare informatie moet helder en transparant weergegeven zijn om misleidende praktijken uit te sluiten. Dit kan bekomen worden door een goede etikettering en een kritisch toezicht op de presentatie ervan in reclame. Naast een aanvaardbaar inhoudelijk niveau moet het etiket uiteraard ook goed leesbaar zijn: lettertype, kleur en contrast zijn hierbij belangrijke parameters.

Het zijn de richtlijnen inzake deze voedsletikettering die in de nieuwe wetgeving geactualiseerd zijn: de nieuwe voorschriften zijn niet meer louter gebaseerd op vrijwillig verstrekken van informatie. Er wordt gevraagd aan de producenten om naast de algemene informatie ook bijzondere en specifieke gegevens over een bepaald product te vermelden. Zo is er onder de bevolking een steeds grotere belangstelling voor de invloed die voedsel op de gezondheid kan hebben. Denken we hier bijvoorbeeld aan het vermelden van ingrediënten die voedselallergie kunnen veroorzaken. Uit beschikbare gegevens blijkt dat problemen met allergie en intolerantie zich vooral voordoen bij niet-voorverpakte levensmiddelen. Uit het nieuw onderzoek van Test-Aankoop, een onlinebevraging van 600 consumenten, blijkt ook dat de consument veel

belangstelling heeft voor de oorsprong van het voedsel. Kortom: de consument moet met de beschikbare informatie in staat zijn om een geschikte keuze te maken volgens eigen individuele behoefte.

Het kan niet zijn dat de nieuwe wetgeving ontaardt in een onrealistisch administratief kluwen. Om te beginnen moet na de invoering van nieuwe wetten een gepaste overgangperiode ingelast worden om aanpassingen door te voeren. De regels inzake etikettering zijn vooral van toepassing voor bedrijven en andere organisaties die continu met de betrokken activiteiten bezig zijn. Occasionele verwerking van levensmiddelen zoals liefdadigheidsinitiatieven mogen niet onder de verordening vallen. Er moet voldoende flexibiliteit zijn en in Europese context moet rekening gehouden worden met verschillende percepties in de lidstaten.

In dit eindrapport wordt de huidige wetgeving inzake etikettering nader toegelicht. Gezien het karakter van de keuken in het ziekenhuis wordt hier de nadruk gelegd op de niet-voorverpakte levensmiddelen, waarbij vooral de problematiek rond voedselallergie centraal staat. (Europees parlement en de raad, 2011) (AMNorman, 2014) (Lentesymposium, 2014)

2.2.2 Algemeen overzicht van de nieuwe wetgeving

2.2.2.1 Inleiding

Vooraleer de wetgeving voor specifiek de niet-voorverpakte levensmiddelen wordt besproken volgt hier eerst een algemene beschouwing op de wetgeving inzake voedselinformatie. De nieuwe wetgeving is van toepassing op exploitanten van levensmiddelenbedrijven in alle schakels van de voedselketen waar het noodzakelijk is om de nodige informatie aan de consumenten te bezorgen. Deze gegevens kunnen kenbaar gemaakt worden via mondelinge communicatie en allerlei moderne technieken, maar toch vooral door etikettering. Hiermee bedoelt men concreet dat gegevens, die betrekking hebben op het ingepakte voedsel, via symbolen, tekens en andere worden vermeld.

2.2.2.2 Doelstelling

De belangrijkste doelstelling van de wetgeving is om de consument basisinformatie te verschaffen voor het maken van een goed doordachte keuze. Hierbij staan vooral gezondheid en veiligheid van de eindverbruiker centraal, maar ook milieu, economie, sociale- en ethische aspecten spelen een rol bij het maken van een goede keuze. De wetgeving beoogt ook de verwezenlijking van het vrije verkeer in de EU van legaal geproduceerde eindproducten en levensmiddelen, waarbij de rechten van de producenten moeten beschermd worden en de kwaliteit gegarandeerd blijft.

2.2.2.3 Verantwoordelijkheden en verplichtingen

De verantwoordelijkheid voor de voedselinformatie ligt bij de exploitant onder wiens naam het levensmiddel in de handel wordt gebracht. Indien het voedingsmiddel zijn herkomst buiten de EU kent, draagt de invoerder de verantwoordelijkheid. De exploitanten mogen de informatie enkel wijzigen als het resultaat niet in tegenspraak is met de eerder vermelde vereisten (juiste informatie, geen misleiding). De exploitanten zijn zelf verantwoordelijk voor elke wijziging zoals vertalingsfouten die zij aan brengen in de bij een levensmiddel gevoegde voedselinformatie.

Informatie over niet-voorverpakte levensmiddelen moet correct doorgegeven worden aan exploitanten van levensmiddelen, zoals cateraars, uitbaters van broodjeszaken, ..., zodanig dat zij op hun beurt deze informatie, volgens de wetgeving, kunnen verstrekken aan de eindgebruikers. In geval van verkoop op afstand moeten de gegevens beschikbaar zijn voor de consument voordat de

koop wordt afgesloten. Alle verplichte meldingen moeten bij de levering beschikbaar zijn, eventueel op het materiaal ter ondersteuning van de verkoop. De verordening wordt dus ook toegepast op de cateringdiensten die door transportbedrijven worden geleverd. Dit is alleen wanneer het vertrek plaatsvindt op het grondgebied van de lidstaten. Gratis aangeboden levensmiddelen bij publieke evenementen, in stations, ... moet ook voldoen aan de nieuwe wetgeving. Een uitzondering hierop wordt gemaakt bij de verkoop van voedingsmiddelen in automaten of geautomatiseerde handelsruimten.

De lidstaten kunnen, naast de verplichte informatieverstrekking, ook nog extra verplichte meldingen opleggen. Dit kan ter bescherming van de volksgezondheid, consument en eigendomsrechten. Maar ook in de strijd tegen voedsel fraude kunnen extra maatregelen genomen worden door de afzonderlijke lidstaten.

2.2.2.4 Eigenschappen van etiketten

Als men spreekt over voedselinformatiewetgeving betekent dit dat over een bepaald levensmiddel verplicht informatie moet worden gegeven aan de eindgebruiker. Deze gegevens zijn in te delen in die categorieën:

1. informatie over identiteit en samenstelling, eigenschappen of andere kenmerken;
2. informatie die de gezondheid en veiligheid van de consument ten goede komt, zoals houdbaarheid en bewaring;
3. informatie die belangrijk kan zijn voor consumenten met bijzondere voedingsbehoeften.

De informatie die de producenten via etikettering verschaffen mag in geen enkel geval misleidend zijn. Volgende situaties zijn absoluut onaanvaardbaar:

- onjuiste gegevens verstrekken over de kenmerken, aard, eigenschappen, identiteit, samenstelling, hoeveelheid, houdbaarheid, herkomst en wijze van productie;
- effecten of eigenschappen toekennen die het levensmiddel niet bezit;
- ten onrechte suggereren dat het levensmiddel speciale kenmerken of effecten heeft, bijvoorbeeld als zou het een bepaalde ziekte kunnen voorkomen, behandelen of genezen;
- met presentatie, afbeeldingen en beschrijvingen de nadruk leggen op aanwezigheid van een bepaald ingrediënt dat eigenlijk gewoon van nature aanwezig is.

De voedselinformatie moet nauwkeurig en helder weergegeven zijn zodat het voor de consument gemakkelijk te begrijpen valt. De gebruikte taal moet dus voldoende begrijpbaar zijn voor de gemiddelde eindgebruiker. Bij voorverpakte levensmiddelen wordt de verplichte voedselinformatie rechtstreeks op de verpakking of een daaraan bevestigd etiket aangebracht en dit op een duidelijk zichtbare plaats en in duidelijk leesbare, onuitwisbare letters. De letterhoogte bedraagt minstens 0,9 mm voor verpakkingen waarvan het grootste oppervlak minder dan 80 cm² bedraagt. Verpakkingen met een bedrukbare oppervlakte meer dan of gelijk aan 80 cm² wordt een minimale letterhoogte van 1,2 mm voorgesteld. De meldingen moeten bij voorkeur in hetzelfde gezichtsveld staan.

x - HOOGTE



Figuur 2: Letterhoogte op verpakkingen (Europees parlement en de raad, 2011)

2.2.2.5 Informatie op etiketten

Voor de verplichte informatie mogen geen afkortingen en uitdrukkingen worden gebruikt, maar enkel duidelijke woorden en getallen. Aanvullingen in de vorm van een pictogram of symbool zijn wel toegelaten. Hieronder volgt een concreet overzicht van de informatie waarvan het verplicht is op de etiketten te staan:

1. Wettelijke benaming en omschrijving van het levensmiddel

Indien verwarring mogelijk mag, in de nabijheid van de benaming, een verklarende omschrijving staan. Voor levensmiddelen die voor verkoop diepgevroren waren en ontdooid worden verkocht, gaat de benaming van het levensmiddel vergezeld van de vermelding “ontdooid”. Vleesproducten, vleesbereidingen en visserijproducten die de indruk wekken dat ze uit één stuk vlees of vis gemaakt zijn, maar eigenlijk bestaan uit verschillende stukken die gecombineerd zijn door middel van andere ingrediënten, met inbegrip van levensmiddelenadditieven en voedingsenzymen of op andere manieren, is de volgende vermelding aangebracht: “samengesteld uit stukjes vlees/vis.

2. Lijst van ingrediënten

De ingrediënten worden weergegeven met hun hoeveelheden en verhoudingen: de lijst moet geordend zijn volgens dalend massa-aandeel in het levensmiddel.

3. Additieven, technische hulpstoffen en eventueel andere potentiële allergenen

Informatie over mogelijke allergenen is verplicht weer te geven, zelfs indien ze veranderd werden tijdens het productieproces. Elk ingrediënt dat in de vorm van technisch vervaardigde nanomateriaal is gebruikt, moet vermeld worden met daarachter het woord ‘nano’ tussen haakjes.

4. De hoeveelheid van bepaalde ingrediënten of categorieën ingrediënten (KWID)

KWID staat voor KWantitatieve IngrediëntenDeclaratie en heeft te maken met de weergave van de hoeveelheden van de ingrediënten in het product. In de volgende gevallen is KWID verplicht:

- één van de ingrediënten voorkomt in de benaming van het product;
- het ingrediënt in woord, beeld of grafisch wordt weergegeven op het etiket;
- de categorie van ingrediënten of het ingrediënt om het product te onderscheiden van de andere producten.

5. De nettohoeveelheid van het levensmiddel

Deze wordt uitgedrukt in volume-eenheden bij vloeibare stoffen en massa-eenheid bij andere producten. Het is verplicht om de hoeveelheid te geven van ingrediënten in levensmiddelen indien het duidelijk vermeld staat in de benaming van het product. Ook indien de opmaak van het etiket de aanwezigheid van een ingrediënt verraadt moet de hoeveelheid gegeven worden. Dit is ook belangrijk om een bepaald levensmiddel te karakteriseren en zo verwarring tegen te gaan. Bij een alcoholisch product wordt melding gemaakt vanaf 1,2 volumeprocent.

6. Uiterste consumptiedatum of vervaldatum

Bij producten die vanuit microbiologisch oogpunt zeer gevaarlijk kunnen zijn vervangt men de datum van minimale houdbaarheid door de uiterste consumptiedatum. Indien deze datum overschreden is wordt het betreffende voedsel als onveilig beschouwd. De data moeten niet noodzakelijk in hetzelfde gezichtsveld te staan als de benaming. De uiterste consumptiedatum wordt vermeld als 'te gebruiken tot' (= TGT) gevolgd door de datum op de verpakking. De producten met een langere houdbaarheid hebben een lagere risico voor de consument en op de verpakking wordt het weergegeven met 'ten minste houdbaar tot' (= THT).

Voor bevroren vlees, diepgevroren vleesbereidingen en diepgevroren onverwerkte visserijproducten moet de datum van eerste invriezing vermeld worden: "ingevroren op ...".

7. Bijzondere bewaarvoorschriften en/of gebruiksvoorwaarden

Deze moeten zo helder mogelijk zijn zodat de eindgebruiker het levensmiddel op de juiste manier kan consumeren.

8. Naam of bedrijfsnaam en adres van de exploitanten

Op deze manier kan altijd achterhaald worden welk bedrijf, instelling of exploitant verantwoordelijk is voor de levensmiddelen.

9. Land van oorsprong of plaats van herkomst

Zeker als de stijl of informatie van het etiket voor verwarring zou kunnen zorgen moet dit duidelijk vermeld worden. Indien een belangrijk primair ingrediënt verschilt van de globale herkomst moet dit ook aan de consument worden meegedeeld. Voor vlees, melk en zuivelproducten, onverwerkte levensmiddelen, en voedsel dat maar uit nagenoeg één ingrediënt bestaat en ingrediënten die meer dan 50 % van een levensmiddel uitmaken geldt een officiële verplichting om de herkomst weer te geven op het etiket.

10. Een gebruiksaanwijzing

Deze wordt enkel vermeld wanneer het levensmiddel zonder gebruiksaanwijzing moeilijk te gebruiken is.

11. Een alcoholvolumegehalte

Dit is vereist voor dranken met meer dan 1,2 % gehalte.

12. De verplichte voedingswaardevermelding

Dit is de belangrijkste verplichte vermelding. Vroeger was de voedingswaardevermelding eerder vrijwillig, behalve in bijzondere gevallen zoals bij voedingsclaims, gezondheidsclaims en wanneer vitamines en mineralen aan de levensmiddelen werden toegevoegd. Door de nieuwe wetgeving wordt voedingswaardevermelding verplicht.

De voedingswaardevermelding bevat zeven verplichte gegevens, ook wel de zogenaamde “BIG 7” genoemd.

- energetische waarde, uitgedrukt per 100 g of 100 ml. In sommige gevallen is toegelaten om de hoeveelheid uit te drukken per portie of consumptie-eenheid, makkelijk te herkennen voor de verbruiker. De energetische waarde moet eerst in kilojoule(kJ) en dan in kilocalorieën(kcal) uitgedrukt worden en hun afkortingen mogen weergegeven worden;
- hoeveelheden vetten, verzadigde vetzuren, koolhydraten, suikers, eiwitten;
- zouten: het overeenkomstig zoutgehalte = natrium x 2,5. Waar nodig kan dicht bij de voedingswaardevermelding meegedeeld worden dat het zoutgehalte vooral toe te schrijven is aan van nature voorkomend natrium.

De verplichte voedingswaarden moeten ook in juiste volgorde weergegeven worden. De volgorde is: energie(kJ en Kcal), vetten waarvan verzadigde vetzuren, koolhydraten waarvan suikers, eiwitten en zout.

De lijst mag worden aangevuld met vermelding van aanwezigheid van enkelvoudig of meervoudig onverzadigde vetzuren, polyolen, zetmeel, vezels, vitamines en mineralen (uitgedrukt in percentage). Mogelijk worden in de nabije toekomst ook de trans-vetzuren in dit lijstje opgenomen.

Indien sommige ingrediënten nauwelijks aanwezig zijn mag dit worden vermeld als zijnde ‘verwaarloosbaar’. Aanwezigheid van fenylalanine en aspartaam moet zeker vermeld worden. Bij dranken die cafeïne bevatten moet vermeld staan dat het niet aanbevolen is voor kinderen en zwangere vrouwen.

De gegevens die opgenomen worden in de voedingswaardevermelding worden in hetzelfde gezichtsveld aangebracht en in een duidelijk formaat achter elkaar geplaatst. Indien er voldoende ruimte is worden ze in tabelvorm onder elkaar weergegeven. Andere manieren om de voedingswaarde weer te geven zoals grafische vormen en symbolen, zijn toegelaten als ze voldoen aan een aantal vereisten: wetenschappelijk onderbouwd en begrijpbaar voor consument, objectief, niet discriminerend en duidelijk interpreteerbaar wat hun invloed op de gezondheid betreft.

Niettemin zijn er een aantal uitzonderingen waarbij toch gegevens, zoals hierboven beschreven, mogen weggelaten worden. Hieronder worden een paar uitzonderingen opgesomd. De overige uitzonderingen worden in de bijlage 1 weergegeven.

- verse groenten en fruit, ongeschild en onbewerkt;
- koolzuurhoudend water;
- gistingsazijn indien geen ander product werd toegevoegd;
- producten op basis van melkbestanddelen en zonder toevoegen van bijkomende producten;
- uit één ingrediënt bestaande en onverwerkte levensmiddelen waarbij de naam meteen duidelijk maakt wat er in de verpakking zit;
- additieven, technische hulpmiddelen en voedingssupplementen;
- natuurlijk mineraalwater;
- levensmiddelen, bedoeld voor bijzonder nutritioneel gebruik en die aldus aan speciale regels onderworpen zijn;
- verpakkingen of containers waarvan het grootste oppervlak minder dan 10 cm² bedraagt.

2.2.2.6 Melding van allergenen

Er is speciale aandacht vereist voor bepaalde stoffen en producten die allergische reacties of intoleranties veroorzaken. Op de ingrediëntenlijst moet duidelijk te merken zijn welke stoffen in aanmerking komen hiervoor, bijvoorbeeld door een aangepast lettertype, stijl of achtergrondkleur. Indien er geen lijst van ingrediënten is moet toch vermeld staan welke kandidaat-allergenen aanwezig zijn in het levensmiddel. Men gebruikt hiervoor de benaming van de stof zoals vermeld in bijlage 2 in het eindrapport. De vermelding van allergenen wordt verplicht voor glazen flessen die bestemd zijn om opnieuw te worden gebruikt, die op onuitwisbare wijze zijn gemerkt en waarop bijgevolg geen etiket is aangebracht. De wetgeving hieromtrent moet zeker rekening houden met de wetenschappelijke inzichten: de lijst met allergenen kan op elk moment herbekeken en aangepast worden. Alles moet in het teken staan van een goed doordachte keuze met aandacht voor gezondheid en veiligheid. Later in dit eindrapport wordt nog uitgebreid aandacht besteed aan de problematiek rond allergenen in niet-voorverpakte levensmiddelen.

2.2.2.7 Multipack-verpakkingen

In het geval van een multipack-verpakking die bestemd is voor de verkoop aan grote cateraars en die bestaat uit individueel verpakte artikelen, moeten de verplichte vermeldingen rechtstreeks op de multipack-verpakking of op een hierop aangebracht etiket voorkomen. Indien de individueel verpakte artikelen (in de multipack-verpakking) verkoopeenheden zijn die bestemd zijn voor de eindverbruiker, moet de verplichte informatie echter ook voorkomen op ieder individueel artikel. Indien het grootste oppervlak op deze individuele artikelen minder dan 10 cm² bedraagt, zal de verplichte informatie die moet voorkomen op de verpakking of op het etiket worden beperkt tot de volgende gegevens: benaming, aanwezigheid van ingrediënten die voedselallergie of intolerantie kunnen veroorzaken, nettohoeveelheid, datum van minimale houdbaarheid of uiterste consumptiedatum.

2.2.2.8 Vrijwillige informatie

Naast de verplichte gegevens kunnen exploitanten er ook voor kiezen om op vrijwillige basis extra informatie te geven over het betrokken levensmiddel. Deze mag echter niet zorgen voor misleiding en verwarring en moet bovendien gebaseerd zijn op wetenschappelijke feiten. Zo kan men melding doen van eventuele onbedoelde aanwezigheid van sporen van stoffen die mogelijk allergie of intolerantie kunnen veroorzaken. Ook extra informatie voor een bijzondere bevolkingsgroep zoals vegetariërs valt onder de vrijwillige voedselinformatie. Men kan er ook voor kiezen om melding te doen van referentie-innames, bijvoorbeeld voor een gemiddelde volwassene. Presentaties van vrijwillige voedselinformatie mag nooit ten koste gaan van de verplichte gegevens. (Europees parlement en de raad, 2011)

Energie of nutriënt	Referentie-inname
Energie	8 400 kJ (2 000 kcal)
Totale vetten	70 g
Verzadigde vetzuren	20 g
Koolhydraten	260 g
Suikers	90 g
Eiwitten	50 g
Zout	6 g

Tabel 1: Referentie-inname voor een volwassene (Europees parlement en de raad, 2011)

2.2.3 Toepassingsdatum en overgangsmaatregelen

Vanaf 13 december 2016 wordt de voedingswaardevermelding verplicht. Daarvoor mag men de voedingswaardevermelding vrijwillig etiketteren, behalve in de volgende bijzondere gevallen:

- bij voedingsclaim (richtlijn 90/496);
- bij gezondheidsclaims (verordening 1924/2006);
- bij toevoeging van vitamines en mineralen aan de levensmiddelen (1925/2006).

Indien de vermelding al vrijwillig gebeurt, dan moet de regels van de verordening nr. 1169/2011 toegepast worden ten laatste vanaf 13 december 2014.

Normaal gezien wordt de verordening Nr. 1169/2011 toegepast vanaf 13 december 2014. Hierbij zijn een aantal overgangsmaatregelen van toepassing:

- levensmiddelen die in de handel zijn en geëtiketteerd zijn voor 13 december 2014 en niet voldoen aan haar bepalingen mogen worden verhandeld totdat de voorraden zijn uitgeput;
- levensmiddelen die in de handel zijn en geëtiketteerd zijn voor 13 december 2016 en niet voldoen aan de 12 verplichte vermeldingen mogen worden verhandeld totdat de voorraden zijn uitgeput;
- tussen 13 december 2014 en 13 december 2016 voldoet de voedingswaardevermelding, indien zij op vrijwillige basis is verstrekt, aan de artikelen 30 t.e.m. 35 (inhoud, berekening, uitdrukking per hoeveelheid, presentatie);
- levensmiddelen die geëtiketteerd zijn overeenkomstig de artikelen 30 t.e.m. 35 van deze verordening mogen in de handel worden gebracht voor 31/12/2014.

(Europees parlement en de raad, 2011)



Figuur 3: Toepassingsdatum en overgangsmaatregelen (Lentesymposium, 2004)

2.2.4 Wetgeving voor niet-voorverpakte levensmiddelen

Vooraleer de specifieke wetgeving voor niet-voorverpakte levensmiddelen uit de doeken te doen moet benadrukt worden wat het verschil is met wél voorverpakte levensmiddelen.

Voorverpakte levensmiddelen zijn verkoopeenheden die bestemd zijn om als dusdanig aangeboden te worden aan de eindverbruiker: de inhoud kan niet worden veranderd zonder de verpakking aan te tasten. Levensmiddelen die op de plaats van de verkoop op verzoek van de consument worden ingepakt, dus die te koop worden aangeboden zonder voorverpakking, vallen

onder **niet-voorverpakte levensmiddelen**. Voorbeelden hierbij zijn grote 'cateraars' zoals bedrijven of instellingen zoals restaurants, kantines, scholen, ziekenhuizen, mobiele kramen,... waarbij in het kader van de bedrijfsactiviteit voedsel wordt bereid dat klaar is voor consumptie door de eindverbruiker.

Algemeen kunnen we stellen dat het in de nieuwe wetgeving verplicht wordt om melding te maken van alle technische hulpstoffen en additieven, die mogelijks voedselallergie of intoleranties kunnen veroorzaken, en die bij de vervaardiging of de bereiding van een levensmiddel worden gebruikt en nog in het eindproduct aanwezig zijn, zelfs in een veranderde vorm. Deze informatie wordt hoofdzakelijk gegeven door aangepaste etikettering, maar er zijn ook schriftelijke alternatieven zoals menukaarten, digitale informatie of informatieklanders op de toonbank, placemats, posters, De aanwezigheid van allergenen kan ook mondeling meegedeeld worden aan de consument indien deze daarom vraagt. Dat moet dan wel gebeuren door een personeelslid dat de juiste opleiding genoten heeft zodat de verstrekte informatie wetenschappelijk correct en relevant is. Er moet op een duidelijk zichtbare plaats, duidelijk leesbaar en waar nodig op onuitwisbare wijze aangegeven worden dat de informatie op verzoek kan worden verkregen. Deze vermelding moet altijd aanwezig zijn op elke plaats waar een niet-voorverpakt levensmiddel wordt verkocht, ook al is dat op meerdere plaatsen in hetzelfde gebouw. Er moet ook een vermelding zijn dat bijkomende informatie over allergieën en voedselintoleranties beschikbaar is op de website van de FOD Volksgezondheid. De manier van weergave is ook afhankelijk van specifieke nationale richtlijnen. Uiteraard moet de informatie over allergenen beschikbaar zijn vooraleer de consumptie plaatsvindt.

De andere gegevens, zoals eerder besproken werd in het algemeen overzicht, zijn niet verplicht, tenzij het door individuele lidstaten toch wordt opgelegd. Vrijwillige voedingswaardevermelding voor niet-voorverpakte levensmiddelen mag worden beperkt tot enkel de energetische waarde, of de energetische waarde samen met de hoeveelheden vetten, verzadigde vetzuren, suikers en zout (= BIG 5), tenzij de lidstaten daar anders over beslissen.

Ook uitdrukkingen en presentatievormen kunnen nationaal door de lidstaten worden bepaald. Bij niet-voorverpakte levensmiddelen kan de 12 verplichte vermeldingen van voorverpakte levensmiddelen bv.: ingrediëntenlijst vrijwillig vermeld worden, maar dit moet dan wel voldoen aan de voorschriften zoals voorzien op verplichte basis. (Europees parlement en de raad, 2011)

Op 28 mei staat op de site van AMNorman dat het ontwerp KB met de nationale maatregelen zich in een finaal stadium bevindt. In het ontwerp KB stelt België voor dat de allergeneninformatie op niet-voorverpakte levensmiddelen schriftelijk moet aanwezig zijn of mondeling aan de consument kan gegeven worden. Deze informatie moet aan de volgende vereisten voldoen zijn:

- de informatie moet onmiddellijk op de plaats van consumptie, en voordat de aankoop plaatsvindt, gratis aangeboden worden;
- er moet een schriftelijke interne procedure aanwezig zijn voor het personeel en bij controles. Deze procedure moet de consument geruststellen dat de informatie juist is;
- opleiding voor de betrokken personeel.

Bij mondelinge mededeling moeten op elke plaats waar de verkoop van niet-voorverpakte levensmiddelen plaatsvindt de volgende vermeldingen weergegeven worden:

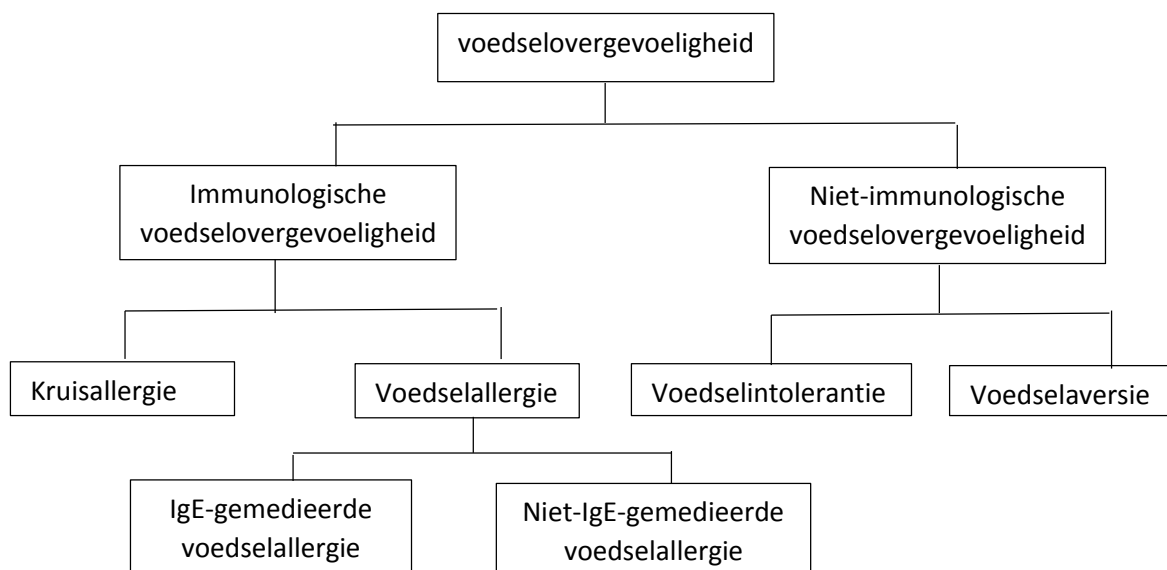
- informatie over waar de consument de informatie kan opvragen, de plaats en bij welk personeelslid;
- een waarschuwing dat de samenstelling van de producten kan veranderen.

(Pascal, 2014)

2.3 Reactie van voedselallergenen op het lichaam

De meeste mensen consumeren het hele gamma aan voedingsmiddelen zonder problemen. Toch zijn er ook mensen die ongunstig reageren nadat ze een maaltijd hebben gegeten. Deze voedselreactie kan op verschillende manieren tot uiting komen. Een ongunstige voedselreactie is in de meeste gevallen te wijten aan besmet voedsel. Het begrip voedselvergiftiging wordt in het eindrapport niet verder besproken. Voedselvergiftiging mag niet verward worden met voedselovergevoeligheid.

Voedselovergevoeligheid komt voor bij een beperkte groep van mensen. Zij vertonen een reactie op heel specifieke stoffen die in levensmiddelen aanwezig kunnen zijn. Deze reacties kunnen beperkt blijven tot wat vervelende symptomen, maar in andere gevallen kan er ernstige schade aangebracht worden aan het lichaam. De oorzaak kan wel of niet te wijten zijn aan immunologische problemen, zoals weergegeven in onderstaand schema. (Notebaert, 2012)



Figuur 4: Indeling van de twee types voedselovergevoeligheid (Notebaert, 2012)

2.3.1 Immunologische voedselovergevoeligheid

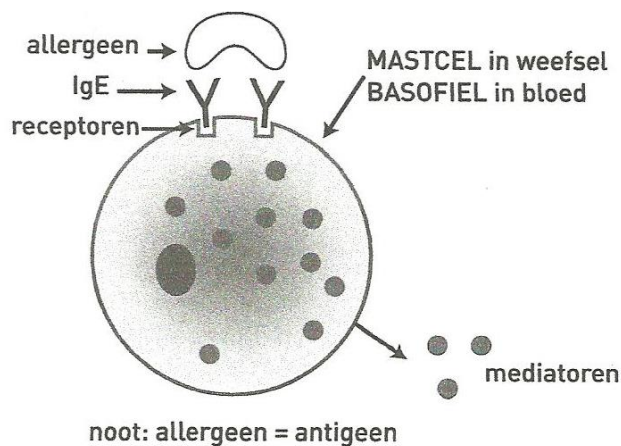
2.3.1.1 Voedselallergie

Hierbij wordt een bepaalde groep van de bevolking ziek bij inname van schijnbaar gewone voedingsmiddelen zoals melk, pinda,... . De klachten zijn o.a. buikproblemen of van astmatische aard. Men kan hierbij vaststellen dat er altijd dezelfde klachten ontstaan als reactie op hetzelfde voedingsmiddel. De symptomen bij de reactie kunnen zelfs zo ernstig worden dat het kan leiden tot een levensbedreigende situatie. Dit wordt anafylaxie genoemd.

Na inname van voedingsmiddelen komen die terecht in het spijsverteringsstelsel (maag, twaalfvingerige darm) waar ze worden afgebroken tot hun essentiële bouwstoffen. Vervolgens worden ze in de dunne darm opgenomen door het bloed, dat hen naar de juiste bestemming in het lichaam transporteert. Wanneer men een bepaald voedingsmiddel inneemt waar men allergisch voor is, gaan de witte bloedcellen, meer bepaald de T-lymfocyten, deze stof herkennen en eraan binden eraan. Vervolgens binden ze op de B-lymfocyten, die daardoor ook in actie komen: zij starten met de productie van specifieke antistoffen (immunoglobine E of IgE). Deze antistoffen zijn heel specifiek en binden aan:

- de lichaamsvreemde stof zelf, om het onschadelijk te maken (hoewel het niet echt nodig is);
- mastcellen in het weefsel waar het lichaamsvreemde stof is binnengedrongen bv.: huid, spijsverteringskanaal,... ; Deze mastcellen beschermen het lichaam door de vorming van een barrière;
- bloedcellen (=basofielen).

Bij de binding aan de mastcellen zullen de gevormde antistoffen binden aan de receptor die op het membraan van deze mastcellen en/of bloedcellen zijn gelegen. Hierdoor worden de mastcellen en/of de basofielen geprikkeld en er worden stoffen, mediators, vrijgelaten in het lichaam om het lichaam zo goed mogelijk klaar te maken voor de afweer. Eén van de belangrijkste mediators is histamine. Bij een herhaalde inname van deze lichaamsvreemde stof gaat het lichaam na een tijdje onmiddellijk over tot afweer. Er worden te veel antistoffen geproduceerd en de mediators reageren heviger dan daarvoor. Op deze manier wordt aldus een zogenaamde allergische reactie veroorzaakt. De stof die deze reactie veroorzaakt wordt allergen genoemd.



Figuur 5: Mechanisme bij voedselallergie (Notebaert, 2012)

Bij allergische reacties komen, zoals eerder gezegd, veel mediators vrij. De mediator histamine is hierbij de grote boosdoener. Na het vrijkomen gaat histamine binden op receptoren van de bloedvaten, wat zorgt voor de typische zichtbare allergische symptomen: verwijden van bloedvaten, verstopte neus, prikkeling en vernauwing van de luchtwegen (astma), jeuk, ... Histamine en de andere mediators komen lokaal vrij en verrichten daar hun werk. Als deze stoffen uitgestort worden in het bloed, zullen ze verspreid worden over het hele lichaam. Alle aders zullen verwijden met een drastische verlaging van de bloeddruk tot gevolg. Dit is de zogenaamde anafylactische shock.

Bij het eerste contact, de sensibiliseringsfase, is er nog geen zichtbare allergische reactie. Het allergen wordt gedetecteerd als gevaarlijke stof. De B-lymfocyten worden geactiveerd en gaan antilichamen aanmaken. Bij het volgende contact zal het lichaam nu meteen kunnen reageren, en deze reactie is veel sneller en heviger. In het begin zijn de reacties eerder ongemakkelijk, terwijl na meerdere contacten een hevige en eventueel schadelijke reactie volgt. Men kan dus besluiten dat het lichaam overdreven reageert op een stof die in feite onschuldig en ongevaarlijk is.

Een voedselallergie treedt vaker bij kinderen op dan bij volwassenen. Dit heeft te maken met het nog niet volledig ontwikkeld zijn van de darmen en het afweersysteem. Hierdoor kunnen de eiwitten niet volledig afgebroken worden en vervolgens komen deze eiwitten in het bloed terecht waar ze kunnen leiden tot voedselallergie. Hieronder wordt een tabel weergegeven met het voorkomen van enkele bekende voedselallergieën. In Europa is voedselallergie de laatste tien jaar verdubbeld. In België heeft 2 à 3 % volwassenen een voedselallergie, maar bij kinderen is het al 10 à 15 %. Bij kleine kinderen kan het voorkomen dat ze over een allergie 'heen groeien'. Sommige allergieën zijn echter hardnekkig en blijven voor het leven.

Voedingsmiddel	Kinderen	Volwassenen
Melk	2,5	0,3
Ei	1,3	0,2
Pinda	0,8	0,6
Noten	0,2	0,5
Vis	0,1	0,4
Schaaldieren	0,1	2,0
Algemeen	6,3	2,7

Tabel 1: Percentage bevolking met reactie op een voedingsmiddel (Stichting voedselallergie, 2014)

Bij een allergische reactie kunnen de volgende klachten optreden:

- dermatologische reacties zoals urticaria, oedeem en eczema;
- gastro-intestinaal zoals misselijkheid, overgeven, krampen en diarree;
- respiratoir zoals niezen, hoesten, neusloop sinusitis en astma;
- anafylaxie, systemische vasodilatatie (bloeddrukval), coma en zelfs dood.

Leven met voedselallergie is niet makkelijk. Deze mensen moeten constant bezig zijn met hun voeding en eetgewoonten. In sommige gevallen zoals op restaurants, catering,... is dit heel moeilijk. De 14 wettelijke voedselallergenen worden hieronder in detail besproken. Deze allergenen zijn vaak hittestabiele, in water oplosbare glycoproteïnen. (Notebaert, 2012)

2.3.1.2 Overzicht van de wettelijk te vermelden voedselallergenen

Eerder werd al besproken hoe bepaalde stoffen allergische reacties kunnen veroorzaken. Wat voedsel betreft werden 14 allergenen vastgelegd als verplicht te melden door voedselproducenten. Hieronder volgt een overzicht met een bondige beschrijving.

Gluten komen in meerdere graansoorten voor, namelijk in tarwe, spelt, kamut, rogge, gerst, haver en in producten op basis van glutenbevattende granen. Gluten worden gebruikt in deegwaren, brood, paneermeel, ontbijtgranen, koekjes,... . Voor gluten geldt een wettelijke nulgrens. Reacties op gluten zijn niet te wijten aan fouten in het afweersysteem, maar aan intolerantie. Dit zal verderop besproken worden.



Figuur 6: Glutenbevattende granen (AMNorman, 2014)

Schaaldieren kenmerken zich door een gesegmenteerd lichaam met een harde schaal of schil, zoals gamba's, garnalen, krab, kreeft, scampi, ... Binnen de groep van schaaldieren kunnen vaak kruisreacties optreden. Het verantwoordelijke eiwit komt niet voor in de schaal, maar wel in de spieren. Schaaldieren worden vooral verwerkt in surimi, sushi,... . Schaaldieren kunnen levensbedreigende anafylactische reacties veroorzaken.



Figuur 7: Schaaldieren (AMNorman, 2014)

Eieren worden in veel producten verwerkt. Het is één van de meest voorkomende allergenen bij voedsel in de westerse wereld. De verplichte etikettering geldt enkel voor kippeneieren. Eieren kunnen ook teruggevonden worden onder de vorm van eipoeder, lysozyme, albumine,...



Figuur 8: Ei (AMNorman, 2014)

Ze worden verwerkt in aardappelpuree, koekjes, mayonaise, advocaat, pasta, quiche, surimi, bewerkte vleeswaren,...

Vissen bevatten het eiwit parvalbumine, dat verantwoordelijk is voor allergische reacties. Dit eiwit komt in de meeste vissoorten voor.

In Europa wordt veel vis gegeten in herkenbare vorm, vooral in de kustgebieden. Visderivaten worden vooral in diervoeders gebruikt, of voor bemesting. Visolie wordt verwerkt in voedingssupplementen omwille van de gunstige effecten op hart- en bloedvaten. Hoge concentraties van histamine, dezelfde stof die het lichaam aanmaakt bij een allergische reactie, kunnen ook voorkomen in bedorven vis. Vooral ingeblikte vis, zoals tonijn, staat hierom bekend. Ook kunnen verschijnselen veroorzaakt worden door een visparasiet. De larven treden hierbij op als allergenen. Sommige mensen zijn zo gevoelig aan visderivaten dat ze al reacties vertonen bij het inademen ervan. Er kan ook reactie optreden bij het hanteren van postzegels: op de achterzijde wordt gebruik gemaakt van vislijm.



Figuur 9: Vis (AMNorman, 2014)

Aardnoten, ook wel pinda's, apennoot, grondnoot of olienoot genoemd, en uiteraard ook de producten waarin ze zijn verwerkt kunnen ook tot allergische reacties leiden. Het zijn eigenlijk ondergronds groeiende peulvruchten. Het is één van de sterkste gekende allergenen. Deze eiwitten zijn erg hittestabiel waardoor de allergeniciteit niet afneemt bij het verwarmen of roosteren. Integendeel, er zijn aanwijzingen dat dit zelfs toeneemt. Vaak treden levensbedreigende anafylactische reacties op. Aardnoten komen in het dagelijkse leven voor als borrelnootjes, in chili con carne, ontbijtgranen, pindakaas, sauzen,... . Sommige voedselallergieën verdwijnen bij het ouder worden, maar bij aardnoten is dat niet het geval. Kruisreacties met lupine zijn mogelijk.



Figuur 10: Aardnoten (AMNorman, 2014)

Soja is een peulvrucht waarbij de boontjes uit de peul worden verwerkt tot olie, lecithine of meel en allerlei afgeleide producten. Men kan soja terug vinden in bouillonblokjes, chocolades, ijs, mayonaise, ontbijtgranen, snacks, tofu, vleesvervangers,... . Tegenwoordig wordt soja ook geassocieerd met allerlei gezondheidseffecten zoals cholesterolverlagend en beschermend tegen kanker. Het wordt dan ook meer en meer toegepast in gezondheidsproducten en supplementen. Soja is ook populair als technisch hulpmiddel zoals broodverbeteraar en drager voor kleurstoffen als caroteen. Ernstige, levensbedreigende allergische reacties komen bij soja niet vaak voor. Kruisreacties met andere peulvruchten zijn zeldzaam.



Figuur 11: Soja (AMNorman, 2014)

Melk bevat water, vet, mineralen, vitamines, koolhydraten (lactose) en vele eiwitten. Deze laatste zijn verantwoordelijk voor allergische reacties op melk. De aanwezigheid van melk moet duidelijk worden vermeld door de producenten, tenzij voor producten zoals kaas, room, boter en yoghurt waarbij de aanwezigheid van melk voldoende duidelijk wordt geacht. Met melk wordt in feite enkel koemelk bedoeld. Algemeen worden in de EU geiten- en schapenmelk ook onder deze noemer geplaatst. Paardenmelk wordt veelal wel verdragen. Melk komt bijzonder vaak voor in ons dagelijks leven: aardappelpuree, bak- en braadproducten, bouillon, brood, chocolade, kaas, mayonaise, ontbijtproducten, pasta, slagroom, vleeswaren,... . Door het gebruik van proteases kan de allergeniciteit van melkeiwitten verminderd worden. Dit wordt toegepast bij hypoallergene babyvoeding. Biochemische processen zoals fermentatie hebben geen invloed op de melkeiwitten die allergische reacties kunnen veroorzaken. Ook hittebehandeling zijn weinig effectief: caseïne bijvoorbeeld is hittestabiel. Er is een groot



Figuur 12: Melk (AMNorman, 2014)

verschil tussen melkallergie en lactose-intolerantie. Dit laatste probleem zal verder besproken worden.

Er zijn talrijke soorten van **noten**, waarbij amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macadamianoten wettelijk verplicht moeten vermeld worden. Ook andere soorten kunnen allergische reacties veroorzaken. Noten zijn boomvruchten en hebben dus een harde schil of schaal. Hoewel de namen anders doen vermoeden, behoren kokosnoot, nootmuskaat, aardnoot of pindanoot en pijnboompit niet tot de familie van de noten. Noten worden gebruikt in candybars, chocoladepasta, marsepein, muesli, nougat, vegetarische vleesvervangers,... . Noten worden vooral gebruikt voor de smaak, als bindmiddel en ter decoratie. Noten kunnen zware allergische reacties veroorzaken waarbij snel medisch ingrijpen noodzakelijk is. Notenallergie kan men niet ontgroeien: het blijft voor het leven. Kruisreacties met andere noten zijn mogelijk.



Figuur 13: Noten, (AMNorman, 2014)

Selderij, waaronder bleekselder, bladselder en knolselder. Ook producten op basis van selderij (aroma's) kunnen allergische reacties veroorzaken. Selder zit vaak in bouillon, kant-en-klare gerechten, marinades, kaas met kruiden, salades, soep, stoofschotels, vleeswaren,... . Bij huidcontact kunnen ook reacties optreden. Deze worden niet veroorzaakt door allergie, maar wel door irriterende stoffen die in selder aanwezig zijn.



Figuur 14: Selderij (AMNorman, 2014)

Mosterd en producten op basis van mosterd. In het dagelijks leven kan mosterd aangetroffen worden als smaakmaker in azijn, groenten op zuur, kaas, ketchup, marinade, mayonaise, saus, slasaus, worst, specerijen,... . Naast allergische reacties kan mosterd ook reacties veroorzaken die hierop lijken. Door de irriterende bestanddelen die mosterd bevat, kunnen bijvoorbeeld huidreacties optreden die niks te maken hebben met allergie.



Figuur 15: Mosterd (AMNorman, 2014)

Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad. Allergieën voor sesam kwamen tot voor kort zelden voor, maar deze nemen toe, voornamelijk omdat sesam meer en meer wordt gebruikt in onze voeding. Het is verkrijgbaar in drie verschillende kleuren: wit, bruin en zwart. Wat de allergeniciteit betreft verschillen deze soorten niet van elkaar. Sesam is rijk aan olie en bevat een hoog gehalte aan onverzadigde vetzuren. Het komt voor in energierepen, brood, Oosterse gerechten, kruidenmixen,... . Ook in medicijnen en cosmetica kan sesam verwerkt zijn. Sesameiwit kan eczeem en zware anafylactische reacties veroorzaken.



Figuur 16: Sesamzaad (AMNorman, 2014)

Zwavel dioxide en sulfieten treden op als allergenen indien ze voorkomen in een concentratie van minstens 10 mg/kg of 10 mg/l. Sulfiet komt in bepaalde producten van nature voor, zoals champignons en druiven. Het kan ook gebruikt worden als conserveermiddel en hierbij gelden strenge regels. Belangrijk te weten is dat sulfiet makkelijk kan omgezet worden tot verwante stoffen zoals sulfide. Het gemeten gehalte kan dus fluctueren in de tijd. Sulfiet geeft geen aanleiding tot allergische verschijnselen waarbij het afweersysteem betrokken is. Sulfiet kan aanwezig zijn in aardappelproducten, aroma's, additieven, gedroogde groenten of fruit, gekonfijte vruchten, gelatine, glucosestroop, biscuits, likeuren, paté, schaaldieren, wijn, worst,... .



Figuur 17: Sulfiet (AMNorman, 2014)

Lupine Er zijn veel honderden soorten lupines. De plant staat vooral bekend als sierplant en stikstofbemester, maar ook als voedingsgewas: de peulvruchten zijn rijk aan eiwit en fytoosterolen. Het lijkt daardoor erg op soja en bijgevolg wordt lupine vaak gebruikt als vervanger voor soja. Lupine heeft ook een gele kleur en goede schuimeigenschappen waardoor het als eivervanger ingezet kan worden. De meeste toepassingen zijn te vinden in bakkerijproducten: brood, banket en biscuits. Ook in pasta, vleesvervangers en gepaneerde producten wordt lupine gebruikt. Bij een allergische reactie zijn symptomen mogelijk zoals niezen en astma, en in het ergste geval een anafylactische reactie.



Figuur 18: Lupine (AMNorman, 2014)

Weekdieren Tot deze groep behoren onder meer de schelpdieren (mosselen, oesters), inktvissen en slakken. De allergenen komen uiteraard ook voor in alle voedingsproducten die afgeleid zijn van weekdieren. Consumptie van weekdieren kan dus aanleiding geven tot allergische reacties met in het ergste geval een anafylactische reactie. Binnen de groep komen vaak kruisreacties voor (zie verder).



Figuur 19: Weekdieren (AMNorman, 2014)

Het eiwit tropomyosine is hierbij het voornaamste allergeen. Naast allergische reacties komen ook problemen voor waarbij het afweersysteem geen rol speelt. Het gaat hier om intolerantie en dit zal verder nog besproken worden. (Notebaert, 2012) (AMNorman, 2014)

2.3.1.3 Kruisallergie

We spreken van kruisallergie wanneer een persoon ook allergisch is aan een stof die chemisch erg verwant is aan een bepaald allergeen. Het menselijk lichaam kan soms immers geen onderscheid maken tussen gelijkaardige eiwitten waardoor ook een allergische reactie kan voorkomen op analogen van allergenen. Bij kruisallergie wordt het immuunsysteem aldus ook in gang gezet.

Kruisallergie of kruisreactiviteit kan optreden tussen:

- levensmiddelen onderling;
- voedingsmiddel en stuifmeel;
- voedingsmiddel en een materiaal.

Binnen de groep van de schaaldieren komen kruisreacties vaak voor. Het eiwit tropomyosine is het voornaamste allergeen in schaaldieren zoals garnalen en kreeften. Dit eiwit is ook aanwezig in een aantal schelpdieren zoals mosselen en oesters. Dit is de reden waarom zo vaak kruisreacties optreden tussen schaal- en weekdieren. Een ander bekend voorbeeld is de kruisreactie tussen koemelk en geitenmelk. Geitenmelk is dus geen geschikt alternatief in geval van allergie voor koemelk. Bij eieren treden vaak kruisreacties op tussen kippeneieren met die van eenden of ganzen. Hoewel pinda botanisch niet verwant is aan noten hebben mensen met een pinda-allergie vaak ook een allergie aan één of meerdere noten. Lupine is één van de peulvruchten waarbij vaker kruisreacties met pinda optreden. Ook tussen voedingsmiddelen en andere stoffen kunnen kruisreacties optreden. Bijvoorbeeld tussen pollen bij hooikoorts en appel of tussen latex en banaan. Telkens zijn vergelijkbare, analoge eiwitten aanwezig. (Notebaert, 2012)

2.3.2 Niet-immunologische voedselovergevoeligheid

2.3.2.1 Voedselintolerantie

Bij voedselintolerantie zal het lichaam, net zoals bij typische allergie, reageren op ingenomen voedsel. Hier wordt echter het afweersysteem niet aan het werk gezet. De problemen worden veroorzaakt door andere mechanismen zoals enzymdeficiëntie, ontstekingsreacties en verhoogde gevoeligheid. De aandoeningen kunnen aangeboren of erfelijk zijn. Hieronder volgen enkele bekende voorbeelden van voedselintolerantie.

Bij lactose-intolerantie is er sprake van een enzymdeficiëntie waardoor het melksuiker lactose niet goed afgebroken wordt in de darm. Lactose wordt dan een voedingsbron voor de darmflora met als gevolg symptomen zoals krampen, winderigheid en diarree. Doordat het afweersysteem niet betrokken is liggen de drempelwaarden voor het optreden van verschijnselen hoger dan bij een allergie. Er zijn drie types van lactose-intolerantie. Congenitale deficiëntie treedt al op vanaf de geboorte. Dit type is eerder zeldzaam en onomkeerbaar: deze persoon zal levenslang lactose moeten vermijden. Bij primaire intolerantie zal het probleem geleidelijk aan groter worden bij het ouder worden. Dit type komt het meeste voor. Afhankelijk van de individuele gevoeligheid moet de voeding aangepast worden. Secundaire intolerantie is een rechtstreeks gevolg van een aantasting van de darmen en dus van voorbijgaande aard. Een lactosevrij dieet is aangewezen tot een herstel van de darmen is vastgesteld.

Glutenintolerantie, ook wel bekend als coeliakie, is een voorbeeld van een ontstekingsreactie. Bepaalde delen van gluteneiwitten (glutenine en gliadine) worden in de darmen herkend door specifieke receptoren. Deze receptoren kunnen gestimuleerd worden tot de productie van afweercellen waardoor tal van ontstekingsreacties in gang gezet worden. Het gevolg hiervan is de afbraak en beschadiging van de dunne darm. Door de afbraak van de darmvlokken ontstaat een slechte opname van voedingsstoffen. Door het volgen van een glutenvrij dieet kan de darm zich herstellen. Iemand met een overgevoeligheid voor gluten zal dat, door het erfelijke karakter, levenslang met zich meedragen, hoewel het licht kan afnemen met ouder worden door een verminderde gevoeligheid. Indien men zich, via aangepaste voeding, niet aanpast kunnen er, naast beschadiging van de darm, verdere complicaties optreden zoals verminderde vruchtbaarheid, botontkalking, neurologische- en psychische problemen. Bij glutenintolerantie is er reactie op alle glutenbevattende granen, waardoor gesproken kan worden van kruisreactiviteit tussen verschillende granen. Glutenintolerantie gaat vaak gepaard met lactose-intolerantie.

Naast allergische reacties kunnen ook problemen voorkomen na het eten van schelpdieren waarbij het afweersysteem geen rol speelt. De oorzaak hiervan zijn de gifstoffen die worden gevormd door bepaalde algensoorten. Deze toxines hopen zich op in de schelpdieren. Er zijn vier soorten algentoxines naargelang het schadelijk effect dat ze kunnen veroorzaken: verlamingsverschijnselen, diarree, geheugenverlies en aantasting van het zenuwstelsel.

Problemen na het opnemen van sulfiet zijn eerder intolerantieverschijnselen waarbij het juiste mechanisme nog onbekend is. Aangenomen wordt dat de reacties worden veroorzaakt door vrij sulfiet. Sulfiet kan reageren met voedselbestanddelen zoals suikers en vetten en zo gebonden sulfieten vormen. Toegevoegd sulfiet aan aardappelen, waarbij het gebonden wordt, geeft minder vaak problemen dan bij salades, waar het sulfiet niet wordt gebonden. Het enzymtekort voor sulfietoxidase zou hier de oorzaak zijn. Het kan eveneens een hoge gevoeligheid voor dit bestanddeel zijn dat zorgt voor de reactie.

Bij het optreden van symptomen is het niet altijd duidelijk of het nu om voedselallergie of intolerantie gaat. Om de verschillen nog eens duidelijk te maken wordt hieronder een tabel weergegeven met een concrete vergelijking tussen beide.

Voedselallergie	Voedselintolerantie
Activering van immuunsysteem	Geen activering van immuunsysteem
Beperkt aantal mogelijke oorzaken	Ruim gamma aan mogelijke veroorzakers
Meestal snelle reactie (enkele minuten tot uren) na inname van het voedingsmiddel	Meestal geen snelle reactie na inname
Na de sensibilisatie is een inname van een kleine hoeveelheid al voldoende om tot een hevige reactie te leiden	Een reactie treedt pas op bij regelmatige inname of grote hoeveelheden
Elk voedselallergie heeft specifieke klachten	Geen specifieke klachten
In het ernstige geval: levensbedreigend	Niet levensbedreigend
Bij hetzelfde allergeen komen dezelfde klachten voor	Reactie is afhankelijk van de toestand van de persoon en/of omstandigheden waarin die zich bevindt

Tabel 2: Verschillen tussen voedselallergie en voedselintolerantie (HFDV, 2014)

Tot slot wordt in figuur 4 ook voedselaversie weergegeven. Bij het begrip voedselaversie reageert het lichaam psychisch op een specifiek voedingsbestanddeel. Hierop wordt niet verder op ingegaan.

2.3.3 Levensmiddelendatabank

In Nederland wordt allergeneninformatie verzameld door de zogenaamde Levensmiddelen-databank, voorheen databank ALBA genoemd. Leveranciers en fabrikanten van merkartikelen verstrekken de informatie over hun producten en dit op vrijwillige basis. Het is bedoeld als extra service aan de consument want dankzij deze lijst kan de allergische consument een juiste en veilige keuze maken. Het is eveneens een handige leidraad voor diëtisten, allergologen en andere voedingsprofessionals. Ook in België en Duitsland wordt de LeDa-lijst als standaard gezien voor allergeneninformatie. Hierbij wordt wel een verschuiving gesignaleerd ten opzichte van de Europese lijst met 14 allergenen.

Op de LeDa-lijst staan 24 stoffen, waaronder de 14 EU-allergenen, aangevuld met 10 andere allergene stoffen. Deze bijkomende reeks van allergenen is tot stand gekomen op basis van de frequentie van de vraag naar informatie betreffende bepaalde voedingsstoffen en op basis van wetenschappelijke bevindingen. De lijst wordt jaarlijks herzien en aangepast. Er is ook een fabrikantentoelichting beschikbaar waarbij elk allergeen verder toegelicht wordt. Ook hier gebeuren geregeld aanpassingen, indien men over nieuwe informatie beschikt.

Op het formulier van een bepaald levensmiddel kan het voorkomen van allergenen op vier manieren weergegeven worden:

- recept zonder: het allergeen is niet aanwezig;
- recept met: het allergeen is aanwezig;
- kan bevatten: het allergeen kan aanwezig zijn, niet vanuit de gebruikte ingrediënten, maar wel door kruiscontaminatie;
- onbekend: er is geen informatie.

De LeDa-lijst is vooral in Nederland al tientallen jaren een actief gebruiksinstrument. Met 24 vermelde allergenen is de lijst uitgebreider dan de geldende Europese wetgeving. In België ligt het gebruik van deze lijst duidelijk anders. Voordat de Europese wetgevingen meer duidelijkheid

verschaffen, werd de LeDa-lijst frequent gebruikt in de Belgische voedingsmiddelenindustrie. Momenteel is het eerder een handig hulpmiddel, maar de wetgeving staat centraal en primeert.

2.3.4 GS1 Trustbox

GS1 is een internationale organisatie en is aanwezig en actief in meer dan 110 landen. Deze vzw ontwikkelt en implementeert globale standaarden en oplossingen om de efficiëntie en zichtbaarheid doorheen de waardeketen en over de sectoren heen te optimaliseren. Wellicht is de barcodescanning aan de kassa de meest bekende toepassing. Hiermee kunnen producten, diensten, verzendingen en nog veel meer, geïdentificeerd worden. Zo kunnen bedrijven producten traceren, vervaldata beheren of de oorsprong van producten en hun ingrediënten opvolgen om de veiligheid van de consument te garanderen.

GS1 ontwikkelde recent een mobiele scanapplicatie: trustbox. Door eenvoudig de barcode te scannen van een bepaald product toont trustbox alle relevante informatie: ingrediënten, voedingswaarde,... . De gebruiker wordt ook gewaarschuwd voor de aanwezigheid van stoffen of bestanddelen die allergische reacties kunnen veroorzaken. Een extra troef is de grote betrouwbaarheid van deze productinformatie. Alle gegevens die worden getoond aan de gebruiker werden immers ingegeven en/of gevalideerd door de product- of merkverantwoordelijke zelf. Men kan dus spreken over een win-winsituatie: de leverancier beheert zijn productgegevens in één centraal systeem en de klanten hebben altijd de meest recente en correcte informatie ter beschikking.



Figuur 20: Trustbox (GS1, 2014)

2.4 Kruiscontaminatie

Met kruiscontaminatie of kruisbesmetting wordt het verschijnsel bedoeld dat er in een voedingsmiddel allergenen aanwezig zijn die niet rechtstreeks vanuit de ingrediënten zijn aangebracht. Vooral tijdens het productieproces is de kans hierop erg groot. Dit zijn een aantal van de belangrijkste bronnen van kruiscontaminatie:

- productieomgeving;
- apparatuur, gereedschap en klein materiaal;
- receptuur en rework;

- personeel.

Bij de betrokken bedrijven moet men op zoek gaan naar manieren om de kans op kruiscontaminatie zo veel mogelijk te beperken. Bij voedselallergie zijn immers minieme fracties van een bepaalde stof voldoende om zelfs hevige allergische reacties te veroorzaken bij erg gevoelige mensen.

Terwijl voor de bewust toegevoegde allergene ingrediënten de wetgeving tot in detail geregeld is, wordt er geen aandacht besteed aan de problematiek van kruiscontaminatie. Vermelding hiervan is een vrijwillige keuze van de producent en wordt eerder beschouwd als een extra voorlichting. In dat geval is het aan de consument zelf om de risico's in te schatten. Het is aan de producenten om een gezond evenwicht te vinden in verband met de informatie die op de etiketten wordt weergegeven. Indien er veel mogelijke verdoken allergenen vermeld staan zal de consument het product als onbetrouwbaar beschouwen en niet overgaan tot aankoop. Het omgekeerde kan natuurlijk ook: geen melding maken van mogelijke kruiscontaminaties zal mogelijk allergische reacties veroorzaken en de betrokken consument zal deze fout geen tweede keer begaan. Het zijn alleen de reële risico's waar de consument iets aan heeft die effectief vermeld moeten worden. Om een risico-inschatting te kunnen uitvoeren, is het nodig om niet alleen te weten of kruisbesmetting kan optreden, maar ook waarmee en hoeveel. Belangrijk is ook dat de consument op de hoogte wordt gebracht van de door de producent gehanteerde methode van analyse.

2.5 Voeding

De mens moet eten om te overleven. Dit is een primaire behoefte voor de mens. Het is meer dan gewoon voedsel opnemen: goede voeding en gezondheid zijn nauw met elkaar verbonden. Een kwaliteitsvolle voeding houdt in dat het voedsel veilig moet zijn voor de mens en daarnaast moet het een optimale en gezonde samenstelling hebben. Hierdoor wordt het lichaam voorzien van de nodige voedingsstoffen die bijdragen tot o.a.

- handhaving van de lichaamstemperatuur;
- uitvoering van lichamelijke activiteiten;
- opbouw van het lichaam en herstelling van slijtage;
- verloop van alle processen in het lichaam.

2.5.1 Energie

Energie is het vermogen om arbeid te verrichten. Daarnaast heeft het lichaam energie nodig om in leven te blijven. Zelfs wanneer het lichaam in rust is, heeft het voldoende energie nodig. Deze energie wordt gebruikt om alle noodzakelijke inwendige lichaamsprocessen zoals het kloppen van het hart, de werking van lever, nieren en hersenen,... te kunnen verrichten. Het basaal metabolisme (= BMR) is de behoefte aan energie die het lichaam nodig heeft in rust. Een ander woord ervoor is ruststofwisseling. Het BMR is afhankelijk van drie factoren zoals

- gewicht (= G);
- leeftijd;
- geslacht.

Met behulp van de vergelijkingen uit onderstaande tabel kan het BMR berekend worden. De vergelijkingen werden uit meer dan 10000 metingen afgeleid.

	Leeftijd in jaren	BMR (kcal/dag)
MANNEN	18 - 29	15,3 G + 679
	30 - 59	1,6 G + 879
	60 - 74	11,9 G + 700
	+ 75	8,4 G + 820
VROUWEN	18 - 29	14,7 G + 496
	30 - 59	8,7 G + 829
	60 - 74	9,2 G + 688
	+ 75	9,8 G + 624

Tabel 3: Vergelijkingen om het basaal metabolisme (BMR in kcal.dag) te berekenen op basis van het gewicht (G in kg) (James en Schofield, 1990)

Daarnaast wordt het BMR ook beïnvloed door de lichaamsgrootte en individuele factoren zoals hormoonwerking, stress en ziekte.

De belangrijkste energieleveranciers zijn koolhydraten, vetten en eiwitten. Deze voedingsstoffen bevatten chemisch gebonden energie die vrijkomt bij verbranding. Tijdens het spijsverteringsproces worden deze voedingsstoffen in het lichaam afgebroken. De energiehoeveelheid die hierbij vrijkomt, wordt uitgedrukt in kilojoule(kJ) of kilocalorieën(kcal). Het vrijkomende hoeveelheid energie wordt ook wel verbrandingswaarde genoemd. De energieopbrengst van de energieleverende voedingsstoffen is:

- 1 gram koolhydraat levert ongeveer 4 kcal (= 17 kJoule) energie;
- 1 gram vet levert ongeveer 9 kcal (= 37 kJoule) energie;
- 1 gram eiwit levert ongeveer 4 kcal (= 17 kJoule) energie;
- 1 gram alcohol levert ongeveer 7 kcal (= 29 kJoule) energie;
- 1 gram voedingsvezel levert ongeveer 2 kcal (= 8 kJoule) energie.

Sinds 1978 moet de energiehoeveelheid uitgedrukt worden volgens een internationale afspraak en dit in kJoule. Kcalorieën kan omgerekend worden naar kJoules, namelijk 1 kcal komt overeen met 4,184 kJoules.

Tijdens een onderzoek is gebleken dat het ruststofwisseling van man iets hoger is dan die van vrouwen. De oorzaak ligt bij het verschil in lichaamssamenstelling tussen een man en een vrouw. De hoeveelheid lichaamsvet van een volwassen vrouw (= 20 – 30 % van het lichaamsgewicht) is hoger dan de hoeveelheid van een volwassen man (= 10 – 20 % van het lichaamsgewicht). De ruststofwisseling van een man met een gemiddeld gewicht van 75 kg bedraagt tussen 1500 – 1800 kcal per dag. Een vrouw met een gewicht van ongeveer 65 kg verbruikt tussen 1300 – 1500 kcal per dag. Om dit energieverbruik op te vangen, is brandstof nodig. Deze wordt gehaald uit de energieleverende voedingsstoffen.

Uiteraard is de mens niet altijd in rust: bij arbeid, sport en andere activiteiten waarbij spieren betrokken zijn is energie nodig. Dit noemt men de arbeidsstofwisseling. Daarom is het belangrijk om de voeding af te stellen op de manier van leven. Actieve mensen (sporters, arbeiders) zullen

dus veel meer energieleveranciers moeten inbouwen in hun voeding. Het totaal energieverbruik is dus de som van de arbeidsstofwisseling en het basaal metabolisme. (De Jong, 2014)

Volgens de wetgeving moet zowel de kilojoule en kilocalorieën moeten worden weergegeven op de voorverpakte levensmiddelen en in die volgorde. De Centrale Zorgkeuken mag de energetische waarden vrijwillig op hun niet-voorverpakte levensmiddelen vermelden, maar moet zich aan de wetgeving houden.

2.5.2 Voedingsstoffen/nutriënten

De voedingsstoffen hebben een typische chemische samenstelling en kunnen in zes groepen onderverdeeld worden, namelijk

- koolhydraten;
- vetten;
- eiwitten;
- vitamines;
- mineralen;
- water.

De voedingsstoffen levert het lichaam energieleverende stoffen, bouwstoffen en regulerende stoffen (= biologisch functies van voedingsstoffen). Deze groepen worden apart besproken.

2.5.2.1 Koolhydraten

Koolhydraten zijn één van de belangrijkste energiedragers en zorgen onmiddellijk tot het goed functioneren van het lichaam. Het sacharide glucose wordt niet opgeslagen in het lichaam maar als brandstof voor de cellen (bv.: rode bloedcellen) gebruikt. Glucose wordt via het bloed naar de cellen gebracht en zo komt de glucose overal in het lichaam terecht. Hierdoor bevat het bloed steeds een bepaalde hoeveelheid glucose. De hoeveelheid glucose in het bloed hangt af hoe koolhydraatrijk de maaltijd was. Teveel glucose in het bloed wordt door het hormoon insuline uit het bloed gehaald en in de spieren en de lever opgeslagen onder de vorm van glycogeen. Het hormoon insuline wordt afgescheiden door de alveesklier. Wanneer te weinig glucose in het bloed aanwezig is, dan breekt het hormoon glucagon het glycogeen af in glucose. Deze twee hormonen (insuline en glucagon) houden de hoeveelheid glucose in het bloed op peil. De hoeveelheid glucose in het bloed wordt ook als het bloedsuikergehalte of glykemie vermeld. Het nutriënt is samengesteld uit de elementen koolstof (C), waterstof (H) en zuurstof (O). Een andere naam is suikers of sachariden.



Figuur 21: Bron aan koolhydraten (WorldPress" 2014)

Groene planten zijn ook in staat om koolhydraten aan te maken. Dit is een belangrijk basisproces voor het leven en wordt fotosynthese genoemd. Bij overvloed aan glucose in de plant wordt dit omgezet in zetmeel en opgeslagen. Deze opgeslagen koolhydraten zijn een rijke bron voor de mens en dier.

Koolhydraten kan ingedeeld worden in drie groepen, namelijk:

- enkelvoudige koolhydraten;
- tweevoudige koolhydraten;
- meervoudige koolhydraten.

Enkelvoudige koolhydraten of monosachariden vormen de bouwstenen van de andere koolhydraten. Glucose, fructose en galactose zijn de bekende voorbeelden van de monosachariden. De brandstof-leverancier voor het lichaam is glucose en wordt gevormd uit het proces van fotosynthese. Het monosacharide fructose kan gehaald worden uit honing en vijgen en is twee keer zo zoet als gewone suiker. Galactose komt niet voor in de natuur, maar vormt samen met glucose een belangrijk bestanddeel van lactose (= disacharide). In de melkklier van de mens en dier wordt galactose gevormd.

Tweevoudige koolhydraten of disachariden bestaat uit twee monosachariden die met elkaar verbonden zijn. De bekendste voorbeelden zijn sacharose, lactose en maltose. Sacharose wordt uit suikerriet of suikerbiet gewonnen en heeft zeer zoete smaak. Disacharide lactose wordt ook wel melksuiker genoemd, maar is niet zoet. Tenslotte maltose of moutsuiker is een afbraakproduct van zetmeel.

Meervoudige koolhydraten of polysachariden bestaan uit meerdere monosachariden (> 20) en zijn verbonden met elkaar door glycosidische bindingen. Voorbeelden hiervan zijn zetmeel, glycogeen en voedingsvezels. Een groot deel van deze sachariden zijn niet oplosbaar in water. Glycogeen daarentegen is wel oplosbaar in water en vormt de koolhydraatreserve in het lichaam. Glycogeen is de dierlijke vorm van zetmeel.

Hierboven werd al vermeld dat het bloedsuikergehalte afhankelijk is van de hoeveelheid koolhydraten in de voeding. Dit kan worden nagegaan door de glycemische index van de koolhydraten uit voedingsmiddelen te bekijken. De glycemische index is een getal dat weergeeft in hoeverre de aanwezige koolhydraat het bloedsuikergehalte beïnvloedt. Koolhydraten die snel door het lichaam worden opgenomen zijn snelle of slechte koolhydraten omdat ze een sterke stijging van het bloedsuikergehalte in het bloed teweegbrengen (= hoge glycemische index). De trage of goede koolhydraten hebben een lage glycemische index en worden langzaam door het lichaam opgenomen. In onderstaande tabel wordt de aantal voedingsmiddelen weergegeven die een lage of hoge glycemische index hebben. (De Jong, 2014)

Glykemische index (GI) van koolhydraten uit diverse voedingsmiddelen

Onder snelle koolhydraten worden verstaan koolhydraten met een GI van meer dan 70. Complexe, langzame koolhydraten hebben een GI van 50 of lager.

100 %	80-95 %	70-79 %	60-69 %	50-59 %
Glucose	Aardappelpuree	Suiker	Bruinbrood	Erwtjes
Bier (maltose)	Cornflakes	Witte rijst	Banaan, meloen, druif	Zilvervliesrijst
	Snelkookrijst	Gekookte aardappels	Koekjes	Volkorenpasta
	Frites, chips	Mais, gierst	Rozijnen	Honing
		Candybars	Rode biet	
		Witbrood	Pasta's	

40-49 %	30-39 %	20-29 %	10-19 %
Bruine bonen	Vers fruit	Fructose	Sojab Glykemisch
Vers vruchtensap	Melkproducten	Bruine/witte bonen	Pinda's
Linzen	Kikkererwten	Linzen	Verse groente
Volkorenbrood	Rauwe wortelen	Bittere chocolade	Tomaten, aubergines
Roggebrood		Sperziebonen	Courgettes, uien, knoflook
Ontbijtgranen			

Tabel 4: Weergaven GI uit voedingsmiddelen (koolhydraten, 2014)

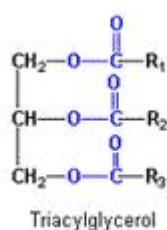
2.5.2.2 Vetten

Naast de koolhydraten zijn de vetten ook een belangrijke energiedrager. Vetten of lipiden leveren 9 kcal en zijn noodzakelijk voor het functioneren van het lichaam. Ze zijn onoplosbaar in water, maar wel goed oplosbaar in organische oplosmiddelen (bv.: aceton, ether, ...). Het zijn apolaire of hydrofobe moleculen. Twee andere functies van de vetten zijn de vorming van de isolatielaag en een bouwstof. De isolatielaag zorgt voor een beschermende vetlaag voor de gevoelige organen. In de vetten die aanwezig zijn in de voeding zijn de vetoplosbare vitaminen A, D, E en K aanwezig. Deze vitaminen zorgen voor de bouw van de celmembranen.

De vetten kunnen in drie groepen onderverdeeld worden:

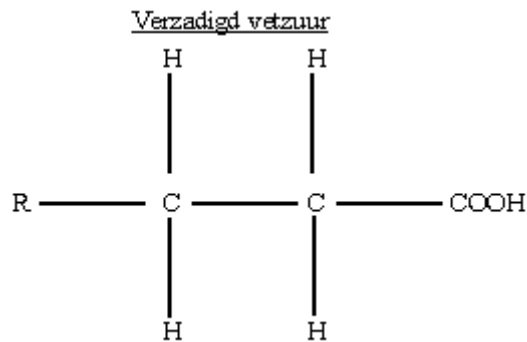
- vetten of triglyceriden;
- fosfolipiden;
- steroïde/sterolen.

De structuur van de vetten bestaat uit een glycerol (driewaardig alcohol) en drie vetzuren (zie figuur 22).



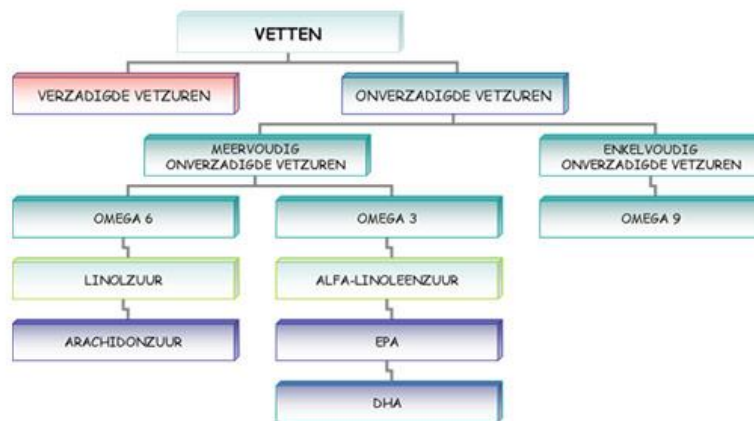
Figuur 22: Vetzuur (Vandamme, 2007)

De enkelvoudige vetten worden onderverdeeld in verzadigde en onverzadigde vetten. De onderverdeling is afhankelijk van de samenstelling van de vetzuren. De verzadigde vetten hebben alleen enkele bindingen en zijn vast bij kamertemperatuur.



Figuur 23: Verzadigde vetzuren (Stevens, 2000)

De onverzadigde vetten hebben één of meerdere dubbele bindingen en zijn vloeibaar bij kamertemperatuur. De onverzadigde vetten met één dubbele binding. (De Jong, 2014)



Figuur 24: Indeling vetten ("Wat zijn vetten", 2014)

2.5.2.3 Eiwitten

Een andere belangrijke energieleverancier voor het lichaam zijn de eiwitten. De eiwitten of proteïnen zijn onmisbaar in lichaam en een deel moet via de lichaam aangevoerd worden. Een aantal functies van de eiwitten zijn:

- bouwsteen van alle cellen, hart van alle organische bedrijvigheid;
- opbouw van de celstructuur;
- aanmaak van hormonen, neurotransmitters bv. adrenaline en enzymen;
- onderhoud van het spierstelsel.

Kort samengevat zijn eiwitten de bouwstof van het lichaam. Eiwitten zijn opgebouwd uit aminozuren. Elke cel maakt eiwitten aan die kunnen zorgen voor de bouw en herstel van bv. spieren, botten, haren en nagels. Om die eiwitten aan te maken, heeft de cel de nodige aminozuren nodig. In totaal heeft het lichaam 20 aminozuren nodig om de eiwitten samen te stellen. Een eiwit bevat 500 of meer aminozuren. Twaalf van de twintig aminozuren kan het lichaam zelf aanmaken, de andere acht zijn essentieel. Die aminozuren moeten via de voeding in het lichaam ingenomen worden. (De Jong, 2014)

2.5.2.4 Mineralen

Mineralen zijn geen energieleverende stoffen en blijven over na de verbranding in het lichaam. Belangrijke voorbeelden zijn calcium, fosfor, ijzer, jodium en fluor. Ze kunnen niet zelf door het lichaam aangemaakt worden, wat van hen dus essentiële voedingsstoffen maakt: dagelijks moet het lichaam deze stoffen via de voeding binnenkrijgen. Deze kan zowel van plantaardige- als dierlijke oorsprong zijn. Planten nemen mineralen op via de wortels: het gehalte is dus afhankelijk van de samenstelling van de bodem. Het gehalte aan mineralen in dieren is sterk afhankelijk van de voeding van het dier. Het menselijk lichaam bestaat uit ongeveer uit 4 % mineralen.

Mineralen spelen een sleutelrol als regulator van talrijke processen in het lichaam. Voorbeelden zijn het in stand houden van het zuur/base evenwicht, waterevenwicht, spiercontractie, geleiden van zenuwprikkels,

Het bekendste zout in de voeding is keukenzout en chemisch wordt dit als natriumchloride (= NaCl) voorgesteld. Natrium is een mineraal die het lichaam nodig heeft voor:

- Regeling van het vochtbalans in het lichaam;
- Transport van voedingsstoffen;
- Prikkeling van de zenuwen;
- Samentrekking van de spieren.

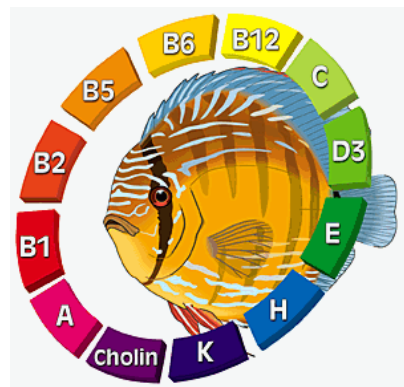
Toch is het niet goed om te veel zout in te nemen via de voeding. Te veel zout verhoogt de kans op hart- en vaatziekten. De producenten voegen graag zout toe aan de voeding. Ten eerste om de voeding op smaak te brengen, maar ook om de houdbaarheid te verlengen. De hoeveelheid zout of natrium staat vermeld op het etiket. Het natriumgehalte wordt met 2,5 vermenigvuldigd om het zoutgehalte te bekomen. (De Jong, 2014)

2.5.2.5 Vitaminen

Vitaminen zijn essentiële organische sporenelementen en zijn onmisbaar in het lichaam. In totaal zijn er 13 vitaminen. De 13 vitaminen worden in twee groepen ingedeeld, namelijk

- 4 vetoplosbare vitaminen: deze vitaminen lossen op in oliën en vetten
- 9 wateroplosbare vitaminen: zijn oplosbaar in water

De vetoplosbare vitaminen worden opgeslagen in de lever en in de vetstructuren, maar kunnen moeilijker uitgescheiden worden. De wateroplosbare vitaminen daarentegen worden wel gemakkelijker uitgescheiden via transpiratie en urine en moeten dagelijks worden ingenomen via de voeding. (De Jong, 2014)



Figuur 25: Vitaminen (Lein, 2012)

2.2.2.6 Water

Water is een belangrijk bestanddeel van het lichaam en bestaat uit waterstof en zuurstof. Een andere naam voor water is diwaterstofoxide. Het lichaam kan niet zonder water en bestaat voor 60 % uit water (= volwassene persoon). In onderstaande tabel geeft weer waar het water voorkomt in het lichaam.

Water en ons lichaam

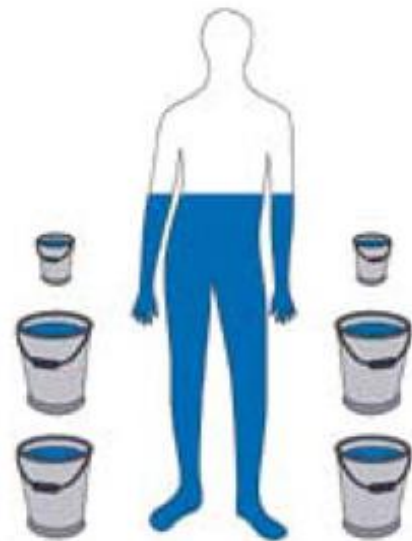
Voorkomen	Percentage	Aantal liters (volw. 75 kg)
Water komt voor in de lichaamscellen (intracellulair) waar het als belangrijke bouwstof fungeert	30	22,5
Water komt voor tussen de cellen (extracellulair)	25	18,75
Water dient als transportmiddel in de bloedbaan en de lymfevaten	5	3,75
Totaal	60	45 liter

Tabel 5: Voorkomen van water in lichaam (De Jong, 2014)

Het percentage aan water neemt langzamerhand af naarmate de leeftijd vordert (= 50 % bij ouderen).

In het lichaam vervult het water verschillende functies, namelijk

1. **Bouwstof:** water bevindt zich in de eiwitstructuren in de cellen, als vocht tussen de weefsels en als smeermiddel bij de samentrekking van de spieren;
2. **Transportmiddel:** water zorgt voor het transport van en naar de cellen van voedingsstoffen, stofwisselingsproducten, afvalstoffen, hormonen, mineralen en vitaminen;
3. **Instandhouden van de lichaamstemperatuur:** twee fysische eigenschappen (warmtebindend vermogen en hoge verdampingswarmte) dragen bij tot het instandhouden van de lichaamstemperatuur. Water heeft een hoge soortelijke warmte. Er is veel energie nodig om de temperatuur van water met één graad te doen stijgen. In het lichaam is een grote hoeveelheid water aanwezig dat zorgt voor een grote buffercapaciteit van warmte. Doordat water een hoge verdampingswarmte heeft, is veel energie nodig om het water te verdampen. Dit wordt opgemerkt tijdens intensieve arbeid of beoefenen van sport. Hierdoor gaat het lichaam warmte produceren en op de huid verdampt zweet (= oplossing van water en zouten). Een gevolg hiervan is dat het lichaam gaat afkoelen;
4. **Oplosmiddel:** water is belangrijk voor de celstofwisseling. De opgeloste elektrolyten (= natrium en kalium) zorgen dat de osmotische waarde in en om de cellen in evenwicht is met elkaar. Daarnaast zorgt water voor de vorming van spijsverteringszappen en het oplossen van het voedsel in het spijsverteringskanaal. (De Jong, 2014)



Figuur 4: Hoeveelheid water in lichaam (De Jong, 2014)

De consument wil de voedingswaarde van een product kennen voordat men een aankoop doet. De voedingswaarde moet vermeld worden op het etiket van voorverpakte levensmiddelen. De nutritionele gegevens staan vermeld op de productspecificatie van het product.

2.6 Productspecificaties versus Quasydoc

Voordat men de allergenen aan de bereide maaltijden kan koppelen, moet men op de hoogte zijn van de aanwezige allergenen in de aangekochte ingrediënten. De Centrale Zorgkeuken kan de productspecificatie van die ingrediënten opvragen aan de leveranciers. De productspecificatie omschrijft de eigenschappen van het product zoals de nutritionele gegevens, aanwezigheid van allergenen en gebruikte ingrediënten. Voor de Centrale Zorgkeuken zijn de aanwezige allergenen in het product belangrijke informatie, want eind december 2014 moet de Europese Verordening Nr. 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten toegepast zijn op hun maaltijden.

De Centrale Zorgkeuken kan ook zelf de productspecificaties opstellen en dit doorsturen naar hun leveranciers. Een voordeel hiervan is dat de specificatie alleen bestaat uit de nodige informatie voor de keuken zoals allergenen. De beheer van die specificatie gebeurt in het programma Quasydoc, dat evenwel niet verplicht is.

Het programma Quasydoc is een SAAS-applicatie. SAAS staat voor Software as a Service. De software wordt online aangeboden, terwijl het verantwoordelijke bedrijf zorgt voor de installatie, het onderhoud en het beheer van het nodige materiaal (scanner). Quasydoc staat voor Quality System Documentation en kan gebruikt worden voor het beheer van kwaliteitssystemen zoals HACCP, ISO 90001 en BRC. Deze software is een handig hulpmiddel in de voedingssector, dus ook voor de Centrale Zorgkeuken. De meeste leveranciers zoals JAVA staan in Quasydoc.

Om met het programma te werken, moet men alleen een pc met internetverbinding ter beschikking hebben. Op de huurprijs voor Quasydoc na zijn er geen extra kosten. In de Centrale Zorgkeuken worden twee modules gebruikt: 'basisgegevens' en 'specificaties' (zie figuur). De module 'basisgegevens' wordt gebruikt om de recepten in te voeren in Quasydoc en de module 'specificaties' wordt gebruikt om de allergenen aan de producten te koppelen en om een productspecificatie op te stellen. (Quasydoc, 2004-2014)



Figuur 26: Gebruikte modules (Quasydoc, 2004-2014)

2.7 C-Meal

In de Centrale Zorgkeuken wordt gewerkt met het softwareprogramma C-Meal. In het gebruikte systeem gaan de zorgkundigen rond met de iPad om de gegevens in te voeren in het programma C-Meal. Vervolgens wordt een zogenaamde bandkaart afgedrukt, met daarop alle gegevens over de voedingsschema's van individuele patiënten in een bepaalde afdeling. Het personeel van de keuken, verantwoordelijk voor het portioneren, beschikt op die manier over de juiste informatie. De plateau wordt aldus op de correcte manier samengesteld en afgeleverd aan de betrokken patiënt. Dit systeem vervangt de traditionele papieren maaltijdbevragingen zodat veel tijd gewonnen kan worden.

Bij opname krijgt een patiënt steeds een standaard maaltijd via C-Meal. Deze wordt automatisch toegekend, tenzij er door omstandigheden of op advies van diëtisten en/of artsen een aanpassing nodig is. Deze wijzigingen kunnen ingegeven worden via 'patiëntopties'. In dit geval kunnen de standaard gerechten vervangen worden door aangepaste varianten erop. (op andere manier bereid) of volledig andere gerechten. Een opeenvolgende reeks wijzigingen kan vastgelegd worden in een opklimschema. Een standaardmaaltijd kan ook gewijzigd worden op vraag van de patiënt zelf. Er wordt, binnen het domein van het te volgen dieet, rekening gehouden met de voorkeur van de patiënt. Men kan ook **negatieve keuzes** voor de patiënt vastleggen. Deze gerechten worden dan vervangen door het eerstvolgende gerecht op de menukaart.

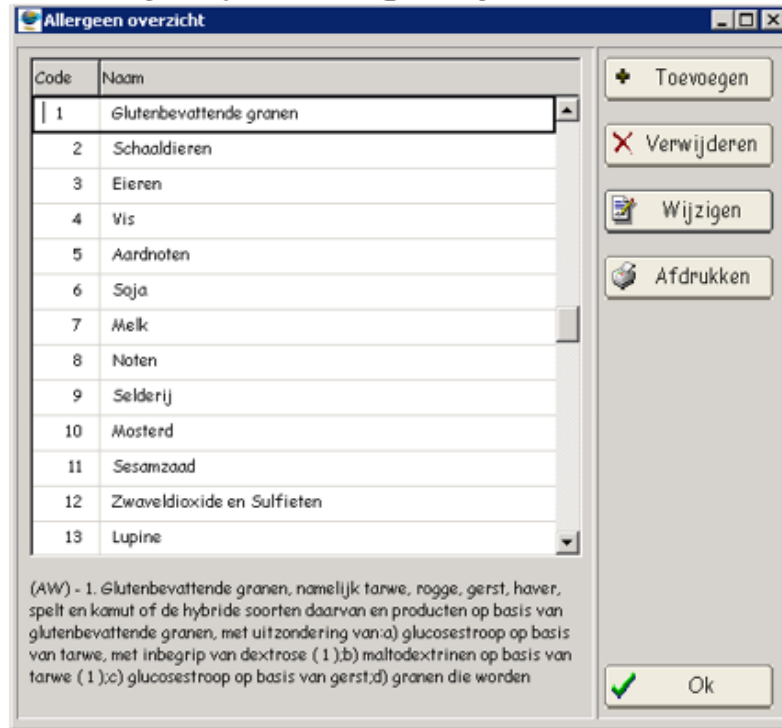
Omwille van de invoering van de nieuwe wetgeving (eind 2014) worden nieuwe functies rond allergeen-eliminatie ontwikkeld. Volgende functies zijn mogelijk:

- de te vermijden allergenen weergeven bij de patiënt;
- beheer van de volledige en correcte allergeeninfo van alle gebruikte voedingsmiddelen in C-Meal;
- uitvoer van een finale check tussen de patiëntinfo en de voedingsmiddeleninfo.

Bij het leveren van een maaltijd moet rekening gehouden worden met de omstandigheden en eigenschappen van de patiënt. Dit kan bekomen worden via C-Meal. Hierbij worden een aantal stappen doorlopen die hieronder worden toegelicht, vooral in het teken van de nieuwe regelgevingen rond allergenen.

Bij het eerste contact met de patiënt wordt een **anamnese** afgenomen. Dit is een algemeen beeld van de voorgeschiedenis wat gezondheid, omstandigheden en eigenschappen van de patiënt betreft. Dit kan bekomen worden door het stellen van gerichte vragen aan de patiënt tijdens het eerste bezoek. Deze informatie wordt opgeslagen onder 'patiëntopties'. Na ontslag van de patiënt uit het ziekenhuis, wordt de anamnese opgeslagen in een schaduwbestand om te gebruiken als uitvalsbasis bij een nieuwe opname. Afhankelijk van de omstandigheden kunnen de gegevens dan aangevuld of aangepast worden. Rekening houdend met het nieuwe beleid rond allergenen wordt tijdens de anamnese de bevraging uitgebreid om informatie over eventuele voedselallergieën te bekomen. Hierbij worden dan, op een geconfigureerde lijst, de allergenen aangeduid die voor de specifieke patiënt te vermijden zijn. Bij de 14 allergenen worden codes geplaatst voor unieke identificatie, overeenkomend met de LeDa-lijst en GS1. Zo bekomt men een aangepast aanbod van gerechten en een eliminatie van gerechten die het vernoemd allergeen bevatten.

De wettelijk verplichte allergenenlijst in C-Meal:



Figuur 27: Allergenenlijst in C-Meal (Cegeka, 2014)

Het is de bedoeling om de gerechten bij de **maaltijdbevraging** vrij te maken van allergenen die te mijden zijn voor de patiënt. Daarom is het belangrijk om over volledige en correcte allergeeninfo van alle gebruikte gerechten in C-Meal te beschikken. Het gaat hier over een grote hoeveelheid gegevens die manueel of via koppeling in C-Meal kunnen ingebracht worden. Tijdens de maaltijdbevraging kan door de patiënt gekozen worden uit een aanbod van gerechten. Na de anamnese en verwerking daarvan via C-Meal, zijn de gerechten die te mijden allergenen bevatten uit het menu geëlimineerd. Ze worden dan vervangen door een ander gerecht zonder gevaar voor allergische reactie.

#	Gerecht		#	Gerecht
1	GROENTEBOULLON	Soep	1	GROENTEBOULLON
1	BIEFSTUK	Vlees/vis/...	0	BOULLON
1	VLEESSAUS	Saus	0	VEGETARISCHE SOEP
1	SLA	Groente		
1	FRIETEN	Aardappelen		
1	CHOCOLADEMOUSSE	Dessert		
1	DRESSING	Toevoegingen		
1	PLAT WATER	Tussenmaal		
1	GLAS	Drank		
	Extra verstrekkingen	Materiaal		
	Positieve keuzes			

Figuur 28: Maaltijdbevraging (C-Meal, 2014)

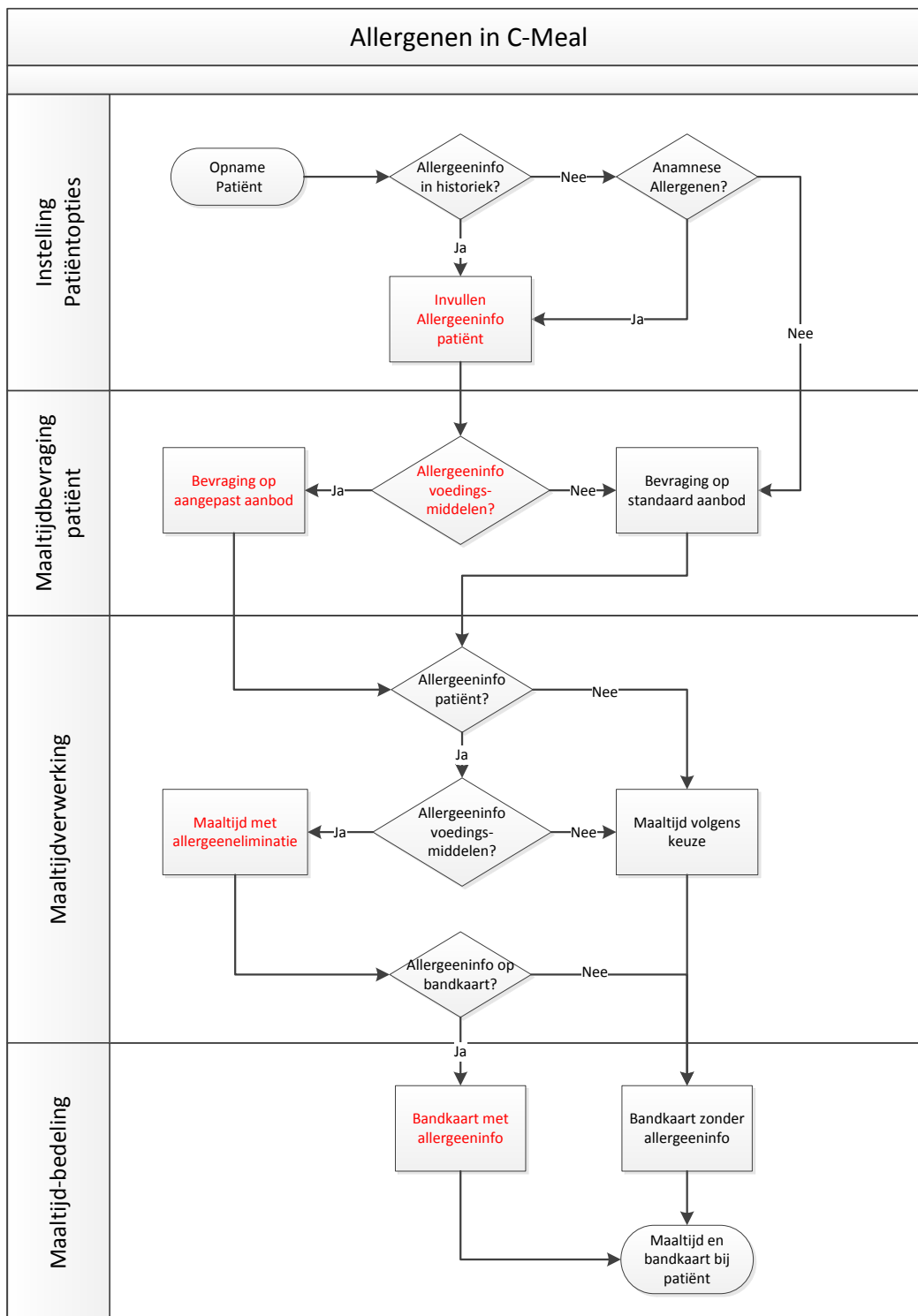
Nadat de patiënt een keuze heeft gemaakt wordt dit nog eens **gecontroleerd** op eventuele aanwezigheid van allergenen in de gekozen gerechten. Hierbij kunnen alsnog correcties gebeuren, bijvoorbeeld als de keuze werd gemaakt alvorens de allergenen bij een patiënt werden ingegeven. De laatste stap, de **portionering**, gebeurt op basis van de bandkaart, waarop enkel de gerechten zonder allergenen weergegeven zijn. Op de bandkaart kan ook ruimte voorzien worden om extra informatie te geven in verband met de aanwezige allergenen in de geleverde gerechten. Dit strookt met de wetgeving die vraagt naar allergeeninformatie bij gerechten. Bovendien kan de patiënt op deze manier zelf nog een laatste controle uitvoeren. (Cegeka, 2014)

EXTRA		LUXE		DIVERS		DESSERT		DRANK	
		AARDAP		VLE-VIS		VOORGE		SOEP	
Kamer 116/2		2 B1		A1 4		MIDDAG 26/01/2013		A1 2	
GROENTE		SAUS							
								A1 1	
								A1 1	

- 1 PREISOEP
- 1 HONGAARSE GOULASH
- 1 RIJST
- 1 COLA LIGHT
- 1 WAFEL

Figuur 29: Bandkaart (RZ Tienen, 2014)

Hieronder is een figuur weergegeven met een globaal schematisch overzicht van alle stappen die eerder werden besproken. De aanpassingen voor het allergeenbeleid zijn in het rood aangeduid.



Figuur 30: Weergave allergenen in C-Meal (Cegeka, 2014)

3. Materiaal en methoden

Door de nieuwe wetgeving, beschreven in de literatuurstudie, moet de aanwezigheid van allergenen bij verstrekken van voeding verplicht vermeld worden. Dit betekent dat de voedingsbedrijven en cateraars zich moeten aanpassen aan deze nieuwe vereisten. Hieronder wordt weergegeven hoe de Centrale Zorgkeuken zal trachten te voldoen aan de nieuwe regels.

3.1 Quasydoc

Het programma Quasydoc wordt in de Centrale Zorgkeuken vooral gebruikt om de aangekochte producten, indien nodig, te kunnen traceren: na gebruik van de producten worden deze onmiddellijk uitgescand waardoor ze, bijvoorbeeld bij voedselvergiftiging, snel kunnen teruggevonden worden. In het kader van de nieuwe wetgeving is Quasydoc een handig hulpmiddel. In een speciaal voorziene rubriek staan alle leveranciers van de Centrale Zorgkeuken met hun producten. Hieronder wordt een overzicht van deze leveranciers weergegeven.

Leveranciers											
Toevoegen Contracten Exporteer Help											
Zoeken <input type="text"/>											
Selectie <input type="button" value="v"/> Type <input type="button" value="v"/> Aankoper <input type="button" value="v"/> Key user <input type="button" value="v"/> Evaluatie? <input type="button" value="v"/> Gecertificeerd <input type="button" value="v"/> Sorteer <input type="button" value="v"/>											
Actief <input type="button" value="v"/> Alle <input type="button" value="v"/> Alle <input type="button" value="v"/> Alle <input type="button" value="v"/> Alle <input type="button" value="v"/> Referentie ↑ <input type="button" value="v"/>											
Leverancier	Referentie	Contact	Telefoon	Max. punten	Punten	Punten vanaf	# prod.	<input type="checkbox"/>	Actief?	24/7	Gecertificeerd
DeBruycker	db	Wendy van de Weghe		10	0	09/06/2013	75	0	Ja		
Douwe Egberts St Jan	de	Martine Devuyt	32 (0) 2 260 03 70	0	0	09/06/2013	4	0	Ja		
Douwe Egberts Mariendal	deg	Martine Devuyt	+32 (0) 2 260 03 70	0	0	09/06/2013	4	0	Ja		
Fribona	fr	Patrick Severens	050833090	0	0	09/06/2013	52	0	Ja		
Bakkerij Het Brood	hb			10	1	09/06/2013	16	0	Ja		
AB Inbev	in	Heidi Armirotto	02 600 60 50	10	0	09/06/2013	38	0	Ja		
Java	ja	Kathleen Sohl	016/589900	20	15	09/06/2013	1489	0	Ja		
King Belgium	ki			10	0	09/06/2013	0	0	Ja		
Lekkerland	le			0	0	09/06/2013	1	0	Ja		
Nutricia	nu	Ann De Mul	02/4621211	10	0	09/06/2013	62	0	Ja		
Pascy	pa	Pascy Monette	013/556302	10	3	09/06/2013	17	0	Ja		
Pieters Foodservice	pi	Nancy Van Neyghem	050/458620	10	2	09/06/2013	21	0	Ja		
Revogan	re	Liesbet Vergauwen	09/2809060	10	0	09/06/2013	57	0	Ja		
Nathalie	test			0	0	09/06/2013	15	0	Ja		
Vanoeveren Marc	vo	Martine Hennes	9788	0	0	09/06/2013	0	0	Ja		
JAVA - Walraevens	wa			10	0	09/06/2013	1	0	Ja		

Figuur 31: Overzicht van de leveranciers van de Centrale Zorgkeuken (Quasydoc, 2004-2014)

Ingeven van de recepten

De recepten van onder andere de soepen, stoverijen, ... worden ingegeven in Quasydoc. Bij deze procedure worden eerst de benamingen van de gerechten ingegeven. Vervolgens worden de bijhorende ingrediënten en hoeveelheden in de tab 'productstructuur' ingevoerd. De gegevens voor de soepen waren ter beschikking via het document 'zomercyclus werkmap soepen' (zie bijlage). Voor de ingrediënten voor de stoverijen en sauzen kan in de keuken een speciaal daarvoor voorzien schriftje geraadpleegd worden.

De taak van de Centrale Zorgkeuken is om de recepten te standaardiseren: de gerechten moeten op dezelfde manier en met vaste ingrediënten bereid worden. Men mag niet afwijken van deze vaste receptuur. Indien er, door omstandigheden, toch een wijziging dient te gebeuren, moet de verantwoordelijke van de keuken steeds op de hoogte zijn en toelating geven. Dit is erg belangrijk om goed op de hoogte te blijven van de aanwezigheid van bepaalde allergenen in een gerecht. Als voorbeeld van een vaste receptuur wordt in onderstaande figuur de bereiding van groene seldersoep weergegeven.

Product : soep - groene seldersoep

Opslaan Opslaan en sluiten Koppel leverancier Productstructuur Koppel parameter Afdrukken processpec. Conversiefactor Historiek Wis Help Sluiten

Algemeen Leveranciers Klanten Productie Productstructuur Magazijnbeheer Specificaties Parameters Kostprijs Conversiefactoren Documenten Allergenen

Hoeveelheid productstructuur : 40.00 liter

Componenten

Product	Beschrijving	Basiseenheid		Bereidingseenheid		Type rapportering	Technische hulpstof	
		Bruto	Netto	Bruto	Netto			
J13.11.1034	ROUX BLANKE (166,5L) 15KG	0,20	0,20	zak	3,00	3,00	kg	Automatisch
J25.03.1063	BOUILLON KIP (600L) 11KG	0,20	0,20	emmer	2,20	2,20	kg	Geen
J33.01.1308	KRUID PEPER ZWART 1KG ISFI	0,01	0,01	zak	10,00	10,00	gr	Geen
J33.03.1135	KRUID TIJM 220GR ISFI	0,09	0,09	strooibus	20,00	20,00	gr	Geen
J40.21.3145	DV PREI RINGEN 70/30 2,5KG	7,00	7,00	zak	7,00	7,00	zak	Geen
J40.21.3589	DV KNOLSELDER BLOKJES 2,5KG	6,00	6,00	zak	15,00	15,00	kg	Geen
J40.21.3689	DV AJUIN BLOKJES 2,5KG	4,00	4,00	zak	10,00	10,00	kg	Geen
J42.63.1342	UV BLEEKSELDER GESNEDEN 1KG	10,00	10,00	zakje	10,00	10,00	kg	Geen
water	water	110,00	110,00	liter	110,00	110,00	liter	Geen

Figuur 32: Weergave ingrediënten in groene seldersoep (Quasydoc, 2004-2014)

Allergenen

Om controle te hebben over de opname van allergenen door de patiënten en bezoekers, moet men weten welke allergenen in welk ingrediënt zitten. In eerste instantie moet de Centrale Zorgkeuken over de juiste productspecificatie van de aangekochte goederen beschikken. Deze wordt bekomen via de website van de producten en/of door goede communicatie met de betrokken leveranciers. In wat volgt zal besproken worden hoe de informatie wordt bekomen van de belangrijkste drie leveranciers voor de Centrale Zorgkeuken.

Het bedrijf Java is één van de belangrijkste leveranciers. Voor productspecificaties kan men terecht op de website. Ter illustratie nemen we als voorbeeld van een product ajuinblokjes. Na invoeren van gebruikersnaam en wachtwoord komt men op de algemene homepage terecht. Door in het menu links te klikken op 'artikels' bekomt men een overzicht van de leveradressen.



HOME
 JAVA INFO
 BESTELLEN
 ARTIKELS
 FACTUREN
 DOCUMENTEN
 STATISTIEKEN
 SNELVERKOOP
 LEVERINGEN
 BEHEER
 AFMELDEN

Figuur 33: Menu (JAVA, 2014)

KIES EEN LEVERADRES

Leveradres	Omschrijving
01	HEILIG HART MARIENDAL CAFETAR
04	CAMPUS SINT JAN KEUKEN
07	HEILIG HART MARIENDAL AFDELING
08	CAMPUS SINT JAN SPECIAL EVENTS
09	CAMPUS SINT JAN AFDELINGEN
10	HEILIG HART MARIENDAL STREEKPRODUCTEN

Figuur 34: Leveradressen in het ziekenhuis (JAVA, 2014)

Na selectie van het gewenste leveradres wordt voor optie 'alle artikels' gekozen, waarna een lijst bekomen wordt van alle artikels die door Java aangeboden worden.



Figuur 35: Selectie van artikels (JAVA, 2014)

Bovenaan voert men het volgnummer, horend bij de ajuinblokjes, in. Dit nummer wordt ook gebruikt in Quasydoc.

Figuur 36: Ingeven van artikel (JAVA, 2014)

Vervolgens kan de productspecificatie voor dit product geopend worden door in de lijst te klikken op het gewenste product. Opmerking: alle producten die geleverd worden op de gekozen bestemming worden in het rood weergegeven.

Artikelnr.	Omschrijving	Bestellen
40213689	DV AJUIN BLOKJES 2,5KG PROMELIOR	per 4 zakken van 2,5 kg
40213690	DV BROCCOLI ROOSJES 2,5KG 20/40MM PROMELIOR	per 4 zakken van 2,5 kg
40213691	DV COURGETTES BLOKJES 2,5KG PROMELIOR COURGETTEBLOKJES	per 4 zakken van 2,5 kg
40213692	DV POMPOEN BLOKJES 2,5KG PROMELIOR	per 4 zakken van 2,5 kg
40213693	DV COURGETTES SCHIJVEN 2,5KG PROMELIOR	per 4 zakken van 2,5 kg
40213700	DV ASPERGES WIT MEDIUM 1KG HEEL ARDO GEHELE WITTE ASPERGES MEDIUM	per 10 zakken van 1 kg
40213728	DV CHAMPIGNONS 2,5KG GESNEDEN PROMELIOR	per 4 zakken van 2,5 kg
40213742	DV BLADSPINAZIE MILLE FEUIL1KG 83275 BONDUELLE BLADSPINAZIE MILLE FEUILLE	per 6 zakken van 1 kg

Figuur 37: Producten in JAVA (JAVA, 2014)

Met deze informatie op de productspecificaties moet uiterst zorgvuldig omgesprongen worden om te vermijden dat door een vergissing of vergetelheid een patiënt of bezoeker bij onbewuste inname van een allergeen een reactie krijgt. Daarom is het voor de Centrale Zorgkeuken vooral belangrijk om over informatie over aanwezigheid van de 14 wettelijke allergenen te beschikken. Bijkomend komen de nutritionele waarden er vrijwillig bij.

In de figuur hieronder wordt een beperkte selectie van de fiche weergegeven. De volledige productspecificatie kan teruggevonden worden in bijlage 3.

Productfiche
40.21.3689 - DV AJUIN BLOKJES 2,5KG
> **INGREDIËNTEN:**
> **NUTRITIONELE GEGEVENS (100g product):**
> **MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN:**
> **GESCHIKT VOOR**
> **GGO AANWEZIG?**
> **ALBA (allergenenlijst):**



[TOP ^](#)

INGREDIËNTEN:

100% ui

[TOP ^](#)

NUTRITIONELE GEGEVENS (100g product):

Energetische waarde:

Energetische waarde (kcal): 12.0 kcal

Energetische waarde (kJ): 50.0 kJ

Vetten: 0.0 g

Verzadigd: 0.0 g

Eiwitten: 1.5 g

Koolhydraten: 1.5 g

Zout: 10.0 mg

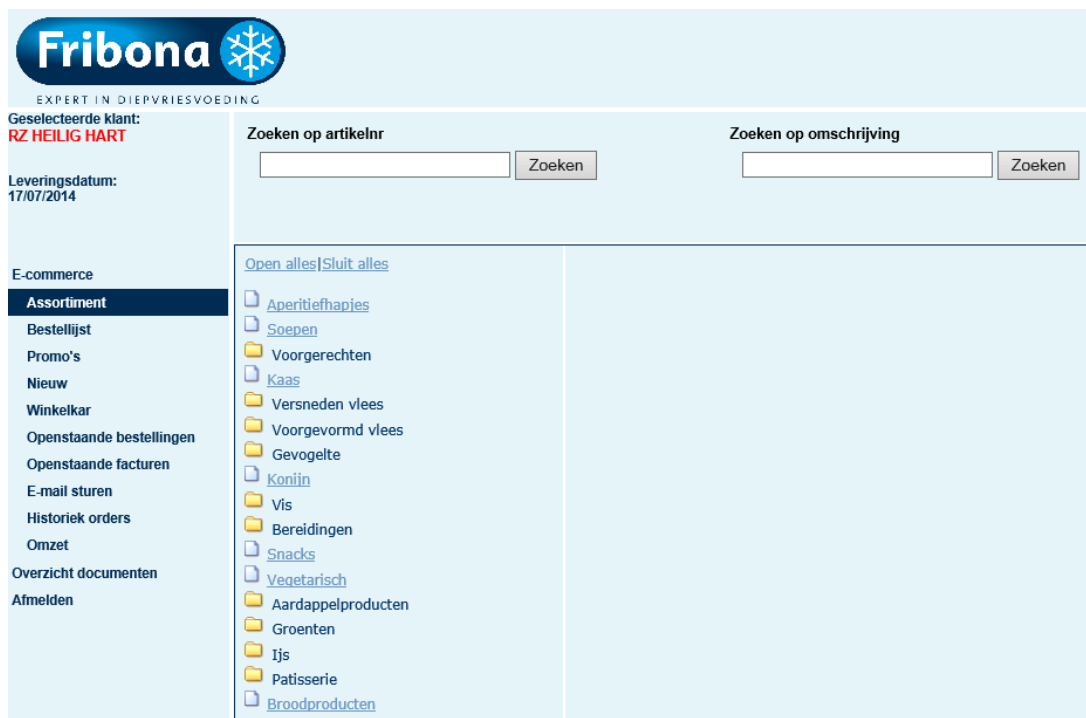
Figuur 38: Productspecificatie DV Ajuin blokjes (JAVA, 2014)

Bij leverancier Fribona kan, voor de productspecificaties, ook de website geraadpleegd worden. Na het invoeren van een gebruikersnaam en een paswoord wordt het volgende scherm weergegeven.



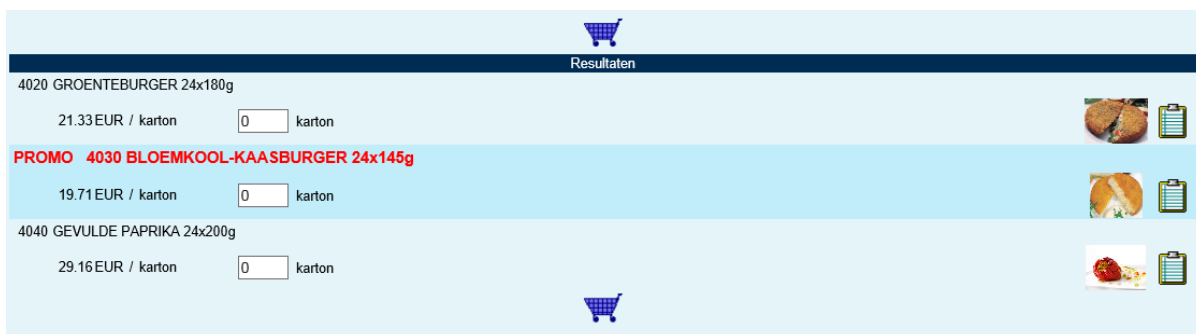
Figuur 39: Homepagina (Fribona, 2014)

Vervolgens wordt op 'assortiment' geklikt en worden de productgroepen weergegeven. In dit overzicht kan per categorie het gewenste product gezocht worden. Een artikel kan ook meteen op artikelnummer of op omschrijving worden gezocht.



Figuur 40: Keuze van artikels (Fribona, 2014)

Op die manier kan men bijvoorbeeld op zoek gaan naar vegetarische producten door te klikken op 'vegetarisch'. Vervolgens verschijnt het aanbod van de vegetarische producten, zoals te zien is op onderstaande figuur.



Figuur 41: Geselecteerde product (Fribona, 2014)

Op de figuur is te zien dat de bloemkool-kaasburger in het rood staat. Dit wil zeggen dat dit product in promotie is. Om nu de productspecificatie, met allergenen en andere informatie, weer te geven, moet men klikken op het klembordje aan de rechterkant. De informatie voor bloemkool kaasburger is ter illustratie weergegeven in volgende figuur.

	TECHNISCHE FICHE	Pagina 1 van 1 Uitgavedatum: 01/12/10 Versie nr.: 2 Doc. nr.: FRI-FICHE 4217
---	-------------------------	---

Art.nr. 4030	BLOEMKOOL KAASBURGER
--------------	-----------------------------

- 1. Productomschrijving** Vegetarische bloemkoolburger met kaas, voorzien van een krokante korst. Geschikt voor ovo-lacto-vegetarische voeding.
- 2. Samenstelling** Bloemkool 66%, paneermeel (tarwebloem, water, zout, specerijen, gist), doorhaalvloeistof (water, tarwemeel, specerijen, zout), kaas 6%, aardappelzetmeel, conserveermiddel: E251, kleurstof: E160b, aardappelvlokken, rijstmeel, tarwemeel, kruidenmix (zout, lactose, gehydrolyseerd sojaeiwit, aardappelzetmeel, suiker, maltodextrine, ulpoeder, zonnenbloemolie, gistextract, aroma's, specerijen, gemodificeerd maïszetmeel, kippen-eiwit, specerij).
- 3. Verkoopseenheid** 3,48kg, 24 x 145g, los in een kartonnen doos
- 4. Houdbaarheid** 18 maanden na productie (-18°C)
48 uur in gekoelde toestand (7°C)
- 5. Bewaarvoorschriften** Niet opnieuw invriezen na ontdooien
- 6. Gebruiksaanwijzing** Diepvriestoestand:
*In pan: 12 à 14 min op matig vuurtje en met wat olie of vet
*In friteuse: 8 à 10 min bij 180°C
Let op dat de producten niet of weinig tegen elkaar aanliggen tijdens het bereiden.
- 7. Foto**
- 8. Voedingswaarde per 100g**
- | | |
|--------------------|-------------------|
| vetten: | 2,1 g |
| waarvan verzadigd: | 1,3 g |
| eiwitten: | 4,8 g |
| koolhydraten: | 21,7 g |
| waarvan suikers: | 4,1 g |
| energie: | 125 kcal (530 kJ) |
| natrium: | 0,43 g |
- 9. Allergenen/GMO** Bevat bestanddelen van gluten, ei, melk, soja en selderij.
Dit product bevat geen ingrediënten van GMO-producten of afgeleiden.
- 10. Vervoer** Eigen transport bij < -18°C



*Deze fiche is opgemaakt aan de hand van de beschikbare informatie op dit moment.
Voor verdere informatie aarzel niet om contact op te nemen met onze commerciële dienst.*

Fribona nv Vlegweg 23 B-8020 Oostkamp Tel. 050/ 83 30 00 Fax 050/ 82 71 04 Email: info@fribona.be

Figuur 42: Productspecificatie bloemkool kaasburger (Fribona, 2014)

Na communicatie via e-mail werd door het bedrijf De Bruycker voor de geleverde producten een mapje met digitale bestanden ter beschikking gesteld.

Naam	Type	Gecomprimeerde gr...	Met wacht...	Grootte	Compressi...	Gewijzigd op
1157000001101 R 5 stoofvlees m sa...	Adobe Acrobat Document	117 kB	Nee	136 kB	15%	7/06/2013 14:00
3199021001001 KAAS gouda 50sn 1...	Adobe Acrobat Document	115 kB	Nee	133 kB	14%	31/05/2013 13:39
5157001001101 GH 5 bolognaisesa...	Adobe Acrobat Document	117 kB	Nee	136 kB	15%	11/07/2013 9:50
5157002001101 GH 5 bal tomatensa...	Adobe Acrobat Document	117 kB	Nee	136 kB	15%	29/05/2013 14:32
9589105001101 CHAR spek gezoute...	Adobe Acrobat Document	116 kB	Nee	134 kB	14%	25/06/2013 16:40
9589188001001 CHAR ham picnic r...	Adobe Acrobat Document	163 kB	Nee	187 kB	13%	8/08/2012 11:35
9799004001101 SALADE kip curry 4...	Adobe Acrobat Document	116 kB	Nee	134 kB	14%	17/04/2014 11:55
9799010001101 SALADE pigalle spr...	Adobe Acrobat Document	116 kB	Nee	134 kB	14%	18/02/2014 8:59
9799012001101 SALADE surimi 44x4...	Adobe Acrobat Document	116 kB	Nee	136 kB	15%	18/06/2013 13:19
9799016001101 SALADE tonijn 44x4...	Adobe Acrobat Document	117 kB	Nee	137 kB	15%	18/06/2013 13:21
9799018001101 SALADE vlees 44x40...	Adobe Acrobat Document	116 kB	Nee	136 kB	15%	18/06/2013 13:22
9799020001101 SALADE zalm 44x40...	Adobe Acrobat Document	116 kB	Nee	135 kB	14%	18/06/2013 13:57
9799025001101 SALADE garnaal grij...	Adobe Acrobat Document	117 kB	Nee	137 kB	15%	7/06/2013 10:14
9879000001101 GV 5 vol au vent 2.5...	Adobe Acrobat Document	125 kB	Nee	144 kB	14%	10/12/2012 15:13
CHAR ham picnic ontzw atm.pdf	Adobe Acrobat Document	126 kB	Nee	146 kB	14%	5/08/2013 8:45
CHAR ham picnic ontzw atm.pdf	Adobe Acrobat Document	126 kB	Nee	146 kB	14%	5/08/2013 8:45

Figuur 43: Pdf-files van productspecificaties (DeBrucker, 2014)

In deze map zitten aldus een reeks pdf-files: productspecificaties met de gewenste informatie over de aangekochte producten. In de figuur hieronder wordt een beperkte selectie weergegeven van bijvoorbeeld de informatiefiche voor stoofvlees. De volledige versie kan, ter illustratie, teruggevonden worden in de bijlage 4.

MARMO Group		PRODUCTSPECIFICATIE		DE BRUYCKER	
meat & more				food service	
1. PRODUCT IDENTIFICATIE					
Artikelnummer	11 5700 0001 101				
Verkoopsbenaming	R 5 stoofvlees m saus gegaard 2.5kg atm				
Gewicht	2.500 kg				
# stuks per besteleenheid	1				
2. IDENTITEIT VAN DE LEVERANCIER					
2.1 Productie					
<u>Sales - Logistiek</u>					
Naam	Marmo Sales & Logistics NV				
Adres	Reppelsebaan 65, IZ Molenstede 3017, 3294 Molenstede				
Telefoon	0032 13 78 07 00				
Fax	00 32 13 77 81 40				
Event. erkennings-/registratienummer	KF 249				
Certificatie	Ja/Nee	Ja			
	Soort certifica(ten)	BRC level A			
	Certificatieorganismen	Integra			
	Geldig tot (datum)	5/01/2014			

Figuur 44: Productspecificatie stoofvlees (DeBruycker, 2014)

Voor de producten van de bakkerij 'Het Brood' werd een document opgesteld waarop het bedrijf de aanwezigheid van allergenen kon aanduiden. In de figuur hieronder wordt als voorbeeld een ingevulde productfiche weergegeven voor grijs brood.

Product: grijs brood

Allergenenlijst

Allergenen	aanwezig	afwezig	sporen
gluten bevattende granen	✓		
schaaldieren		✓	
eieren		✓	
vis		✓	
aardnoten		✓	
soja		✓	
melk (inclusief lactose)			✓
noten			✓
selderij		✓	
mosterd		✓	
sesamzaad			✓
zwaveldioxide en sulfiet		✓	
lupine		✓	
weekdieren		✓	

Figuur 45: Productspecificatie grijs brood (Het Brood, 2014)

Koppelen van allergenen aan recepten

Men kan een productspecificatie ontwerpen in Quasydoc. Deze bevat essentiële gegevens van het product zoals de leverancier, aanwezigheid van de wettelijke allergenen en nutritionele waarden. In het kader van de nieuwe wetgeving is vooral de koppeling van de aanwezige allergenen met het ingrediënt erg belangrijk. In het hoofdstuk resultaten wordt beschreven hoe zulke productspecificatie kan ontworpen worden. In de onderstaande figuur wordt ter illustratie een ingevulde en goedgekeurde productspecificatie gegeven voor roux.

**productspecificatie - ROUX BLANKE (166,5L)
15KG Java**
(versie 3)

1. Bedrijfsgegevens

Bedrijfsnaam RZ Tienen
Adreslijn 1 Houtemstraat 115
Locatie 3300 Tienen
Land België
Telefoon 016/803705
Fax 016/803776
E-mail bert.snellings@rztienen.be

2. Leveranciersgegevens

Leveranciersnaam Java
Adreslijn 1 Wingepark 10
Locatie 3110 Rotselaar
Land België
Telefoon
Fax
E-mail

Contact kwaliteit Kwaliteitsdienst
E-mail: kwaliteitsdienst@java.be
Tel:
Fax:
Tel. 24/7 0496/163857

3. Productgegevens

Productnummer leverancier 13.11.1034
Productnaam leverancier ROUX BLANKE (166,5L) 15KG

4. Ingrediënten

Bruto gewicht per baseeenheid g
Netto gewicht per baseeenheid 15000.00 g
Uitkiekgewicht per baseeenheid g
Ingrediënten tarwebloem, geharde plantaardige olie

Type ingrediënt	Naam	Bron	% in eindproduct	(E-nummer)	Land van oorsprong	Etikettering als GGO verplicht? (Verordening EG Nr 1829/2003)
Ingrediënt						

Totaal percentage: 0.00%

5. Allergenenlijst

Allergenen

Allergeen	In het product	Op de productielijn	In het bedrijf
Gluten bevattende granen	Aanwezig	Aanwezig	Aanwezig
Melk (Inclusief lactose)	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig

6. Nutritionele gegevens (100g product)

Nutritionele waarden

Energiewaarde
kiloJoules (kJ/100g-100ml) 2485
kilocalorieën (kcal/100g-100ml) 595
Nutriënten
vetten (g/100g-100ml) 41
waarvan verzadigde vetzuren (g/100g-100ml) 23
koolhydraten (g/100g-100ml) 51
waarvan suikers (g/100g-100ml)
vezels (g/100g-100ml)
eiwitstoffen (g/100g-100ml) 7
zout (g/100g-100ml) 0,00325

7. Voor akkoord

Naam	Functie	E-mail	Datum
Cordie Nathalie	7 juli 2014

productspecificatie www.quasydoc.eu 12-07-2014 09:55

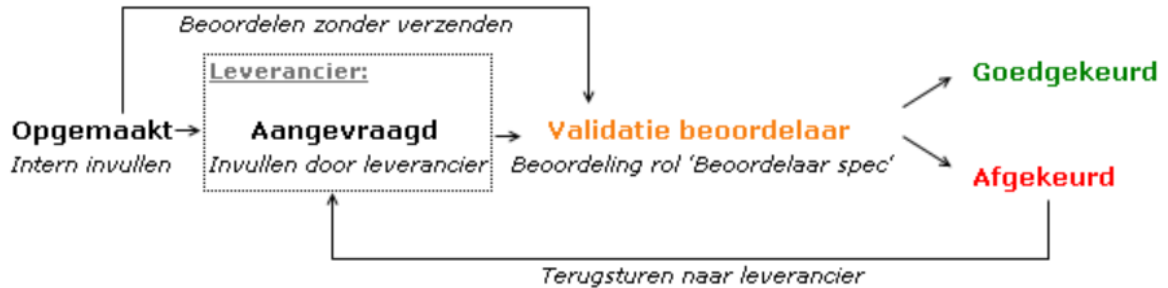
Figuur 46: Productspecificatie Roux blanche (Quasydoc, 2014)

De productspecificatie is het resultaat van een effectieve communicatie tussen de klant (Centrale Zorgkeuken) en de leverancier (Java). Nadat door de klant de specificatie werd ontworpen en ingevuld, kan dan deze verzonden worden naar de leverancier om te verifiëren. Via Quasydoc krijgt men een melding wanneer de leverancier de specificatie heeft gecontroleerd en eventueel aangevuld. Deze wordt dan opnieuw nagekeken door de Centrale Zorgkeuken. Men kan de ingevulde productspecificatie goedkeuren of eventueel afkeuren bij onvolledige en/of foute informatie. Bij afkeuring wordt het teruggestuurd naar de leverancier.

In de Centrale Zorgkeuken beschikt men al over de nodige en correcte informatie, bekomen via de officiële kanalen van de leveranciers (website, mail en rechtstreeks contact). Daarom werden de

opgestelde productspecificaties intern goedgekeurd zonder de bevestiging van de leverancier te vragen.

Deze communicatie gebeurt handig en geautomatiseerd via Quasydoc en wordt in volgende figuur overzichtelijk samengevat:



Figuur 47: Opvolging van productspecificatie (Quasydoc, 2004-2014)

Wanneer de productspecificaties zijn goedgekeurd, zoals hierboven werd besproken, wordt dit weergegeven in Quasydoc. In de Centrale Zorgkeuken zijn voor groene seldersoep bijvoorbeeld de ingegeven ingrediënten intern, gebruik makend van officiële productspecificaties, gevalideerd. Dit wordt weergegeven in onderstaande figuur, die bekomen wordt via Quasydoc onder de tab specificaties en vervolgens berekende waarden.

STRUCTUUR BEREKENING - [Allergenen](#) - [Nutritionele waarden](#) - [Ingrediëntenlijst](#) - [Etiket](#) - [Expertsysteem](#)

Hoeveelheid productstructuur: **1 liter groene seldersoep**
 Gewicht per basiseenheid: **1000 gram / liter**

Component	Oorsprong van gegevens	Hoeveelheid / liter groene seldersoep	Gewicht per basiseenheid	Gewicht
J13.11.1034 ROUX BLANKE (166,5L) 15KG	Java productspecificatie (v.3)	0.0012 zak	15000 gram	17.89 gram
J25.03.1063 BOUILLON KIP (600L) 11KG	Java productspecificatie (v.1)	0.0012 emmer	11000 gram	13.12 gram
J33.01.1308 KRUID PEPER ZWART 1KG ISFI	Java productspecificatie (v.1)	0.0001 zak	1000 gram	0.06 gram
J33.03.1135 KRUID TIJM 220GR ISFI	Java productspecificatie (v.1)	0.0005 strooibus	220 gram	0.12 gram
J40.21.3145 DV PREI RINGEN 70/30 2,5KG	Java productspecificatie (v.2)	0.0417 zak	2500 gram	104.33 gram
J40.21.3589 DV KNOLSELDER BLOKJES 2,5KG	Java productspecificatie (v.1)	0.0358 zak	2500 gram	89.43 gram
J40.21.3689 DV AJUIN BLOKJES 2,5KG	Java productspecificatie (v.1)	0.0238 zak	2500 gram	59.62 gram
J42.63.1342 UV BLEEKSELDER GESNEDEN 1KG	Java productspecificatie (v.1)	0.0596 zakje	1000 gram	59.62 gram
water water	Productspecificatie (v.1)	0.6558 liter	1000 gram	655.82 gram

Figuur 48: Goedgekeurde productspecificaties voor groene seldersoep (Quasydoc, 2004-2014)

Onder de tab berekende waarden kan men in Quasydoc ook klikken op allergenen om op die manier een overzicht te krijgen van de aanwezige allergenen in bijvoorbeeld groene seldersoep, zoals weergegeven in de onderstaande figuur.

Allergeen	In het product	Op de productielijn	In het bedrijf
Gluten bevattende granen	Aanwezig	Aanwezig	Aanwezig
Schaaldieren	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Eieren	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Vis	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Aardnoten	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Soja	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Melk (inclusief lactose)	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Noten	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Selderij	Aanwezig	Aanwezig	Aanwezig
Mosterd	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Sesamzaad	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Zwaveldioxide en sulfiet	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Lupine	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Weekdieren	Afwezig	Afwezig	Aanwezig

Figuur 49: Allergenen aanwezig in de soep (Quasydoc, 2004-2014)

In de eerste kolom vindt men een overzicht van de 14 wettelijke allergenen. In de overige kolommen kan men nagaan of deze allergenen respectievelijk in het product, op de productielijn en in het bedrijf aanwezig zijn. Een allergeen is volwaardig aanwezig in het product als het in de tweede kolom 'in het product' als 'aanwezig' staat vermeld. Indien ook in de derde kolom 'aanwezig' staat weergegeven, betekent dit dat in de productielijn werd gewerkt met het betrokken allergeen zodat er in het eindproduct mogelijk sporen aanwezig zijn. Daar moet uiteraard rekening mee gehouden worden. In het voorbeeld van de groene seldersoep zijn gluten en selderij aanwezig en daarnaast ook nog sporen van melk (lactose). Indien men wil weten welk specifiek ingrediënt verantwoordelijk is voor de aanwezigheid van een bepaald allergeen in het gerecht, kan men simpelweg met de cursor op 'aanwezig' staan, waarna de gewenste informatie wordt weergegeven in een extra venster.

Allergeen	In het product	Op de productielijn	In het bedrijf
Gluten bevattende granen	Aanwezig	Aanwezig	Aanwezig
Schaaldieren	Afwezig	ROUX BLANKE (166,5L) 15KG - Java - productspecificatie (v.3) Aanwezig BOUILLON KIP (600L) 11KG - Java - productspecificatie (v.1) Aanwezig Aanwezig in groene seldersoep Aanwezig in ROUX BLANKE (166,5L) 15KG Aanwezig in BOUILLON KIP (600L) 11KG	
Eieren	Afwezig		
Vis	Afwezig		
Aardnoten	Afwezig		
Soja	Afwezig		
Melk (inclusief lactose)	Afwezig		
Noten	Afwezig		
Selderij	Aanwezig	Aanwezig	Aanwezig
Mosterd	Afwezig	Afwezig	Aanwezig

Een snellere manier om de allergenen na te kijken in een gerecht is onmiddellijk bij het gerecht op de tab 'allergenen' te klikken. Men bekomt dan een beknopt overzicht van de wettelijke allergenen en er is aangegeven welke hiervan aanwezig zijn in het gerecht, zoals weergegeven op figuur 50. Wettelijk gezien is dit correct, maar het geeft een vertekend beeld naar de Centrale Zorgkeuken toe. Er wordt hierbij immers geen rekening gehouden met sporen van allergenen die tijdens het productieproces in het gerecht kunnen verzeild geraakt zijn. Zoals men kon afleiden uit de vorige figuur (tabs specificaties, berekende waarden, allergenen) zitten er in de groene seldersoep ook sporen van melk (lactose).

	aanwezig in het product
Gluten bevattende granen	<input checked="" type="checkbox"/>
Schaaldieren	<input type="checkbox"/>
Eieren	<input type="checkbox"/>
Vis	<input type="checkbox"/>
Aardnoten	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Melk (inclusief lactose)	<input type="checkbox"/>
Noten	<input type="checkbox"/>
Selderij	<input checked="" type="checkbox"/>
Mosterd	<input type="checkbox"/>
Sesamzaad	<input type="checkbox"/>
Zwaveloxide en sulfiet	<input type="checkbox"/>
Lupine	<input type="checkbox"/>
Weekdieren	<input type="checkbox"/>

Figuur 50: Weergave allergenen via tab 'allergenen' (Quasydoc, 2004-2014)

Naast de aanwezigheid van allergenen kan men ook de nutritionele waarden van het gerecht opvragen via de tabs specificaties, berekende waarden en vervolgens nutritionele waarden. Het zal in 2016 immers verplicht worden om ook deze waarden te communiceren naar de patiënten en bezoekers toe.

[Structuur berekening](#) - [Allergenen](#) - **[NUTRITIONELE WAARDEN](#)** - [Ingrediëntenlijst](#) - [Etiket](#) - [Expertsysteem](#)


Nutriënt	Eenheid	Waarde /	Waarde / 100g
Energetische waarde			
kiloJoule	kJ	<u>836</u>	<u>84</u>
kilocalorieën	kcal	<u>199</u>	<u>20</u>
Nutriënten			
vetten	g	<u>9.18</u>	<u>0.92</u>
waarvan verzadigde vetzuren	g	<u>4.80</u>	<u>0.48</u>
koolhydraten	g	<u>21.93</u>	<u>2.19</u>
waarvan suikers	g		
vezels	g		
eiwitten	g	<u>7.26</u>	<u>0.73</u>
zout	g	<u>0.19</u>	<u>0.02</u>

Figuur 51: Nutritionele waarden voor de soep (Quasydoc, 2004-2014)

Recept

Het ontwerp van het recept heeft men ook via specificaties ontworpen. Het recept bestaat uit ingrediënten, bereidingswijze en de allergenen. Deze receptuur kan de Centrale Zorgkeuken gebruiken bij de bereiding van dit gerecht. Het recept bevat de ingrediënten, de bereidingswijze, de aanwezige allergenen. In het hoofdstuk resultaten wordt beschreven hoe zulk recept kan ontworpen worden. In de onderstaande figuur wordt ter illustratie een ingevuld en door de Centrale Zorgkeuken goedgekeurd recept gegeven voor groene seldersoep.

recept 3 - groene seldersoep (versie 1)



regionaal ziekenhuis
heilig hart tienens vzw

1. **Recept**

Productnaam	groene seldersoep
Productreferentie	soep
Productgroep	zomermenu
2. **Componenten**

Productstructuur - in basiseenheden: 167.73 liter

Componenten:

Product	Omschrijving	Hoeveelheid
J13.11.1034	ROUX BLANKE (166,5L) 15KG	3,00 kg
J25.03.1063	BOUILLON KIP (600L) 11KG	2,20 kg
J33.01.1308	KRUID PEPER ZWART 1KG ISFI	10,00 gr
J33.03.1135	KRUID TIJM 220GR ISFI	20,00 gr
J40.21.3145	DV PREI RINGEN 70/30 2,5KG	7,00 zak
J40.21.3589	DV KNOLSELDER BLOKJES 2,5KG	6,00 zak
J40.21.3689	DV AJUIN BLOKJES 2,5KG	4,00 zak
J42.63.1342	UV BLEEKSELDER GESNEDEN 1KG	10,00 zak
water	water	110,00 liter

Nevenproducten:

Product	Omschrijving	Hoeveelheid
/	/	/

De ingrediënten mogen niet veranderd worden zonder toestemming. De hoeveelheden van de ingrediënten mogen wel aangepast, naargelang behoefte.
3. **Bereidingswijze**

Bereidingswijze
4. **Allergenen**

allergenen

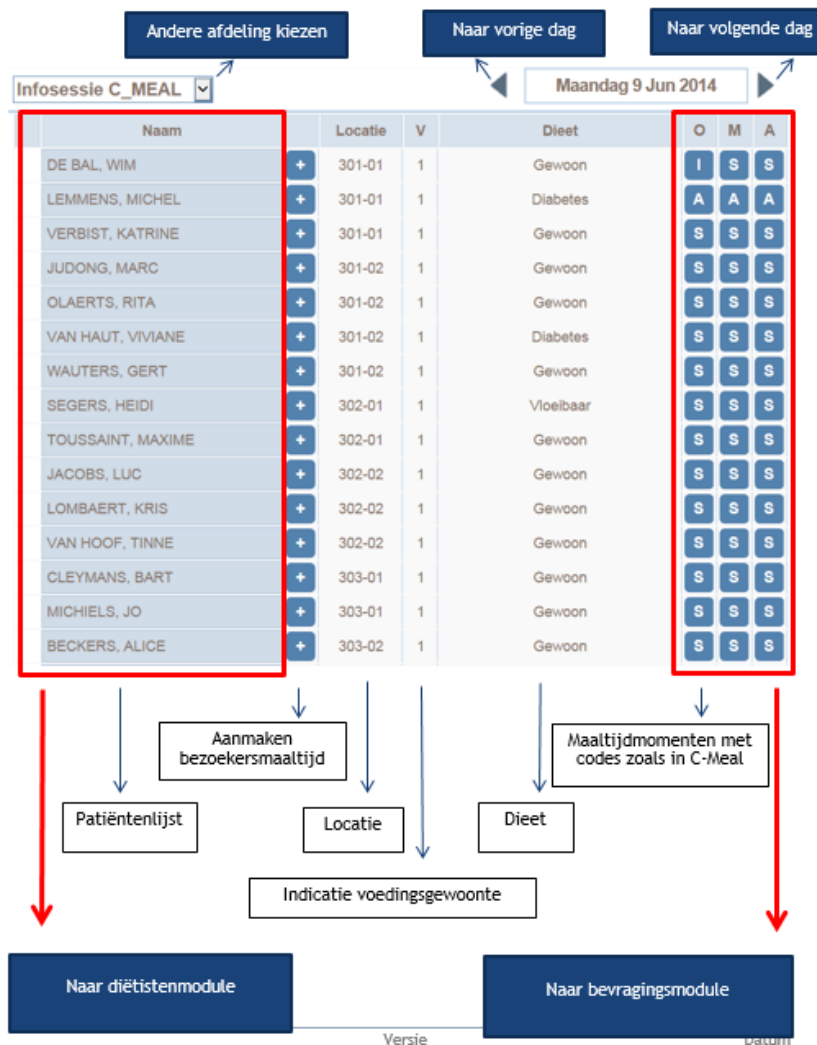
	Allergeen	In het product	Op de productielijn	In het bedrijf
	Gluten bevattende granen	Aanwezig	Aanwezig	Aanwezig
	Melk (inclusief lactose)	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
	Selderij	Aanwezig	Aanwezig	Aanwezig

recept 3
www.quasydoc.eu
17-07-2014 10:28

Figuur 52: Recept groene seldersoep (Quasydoc, 2004-2014)

3.2 C-Meal

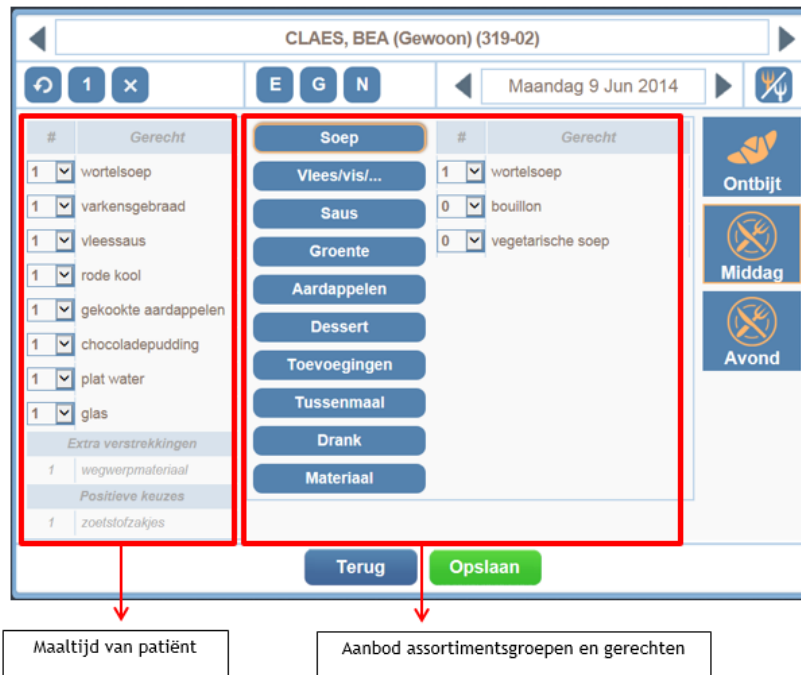
Zoals in de literatuurstudie vermeld, worden de patiënten bij opname bevraagd in verband met hun voeding. De resultaten hiervan kunnen op eender welk toestel (iPad, laptop,...) opgevraagd worden, als men tenminste beschikt over gebruikersnaam en wachtwoord. Na inloggen wordt een overzichtsscherm weergegeven waarbij men naar twee andere schermen kan doorklikken. De diëtisten kunnen door op de naam van de gewenste patiënt te klikken naar de diëtistenmodule. Hier kunnen de patiëntgegevens en -opties ingegeven worden. De maaltijdkeuzes van de patiënten kunnen ingevoerd worden in de bevragsingsmodule. In de onderstaande figuur wordt dit schematisch weergegeven.



Maar eerst moet uiteraard de maaltijdbevraging zelf gebeuren. Men maakt hiervoor in de Centrale Zorgkeuken gebruik van een iPad. Door op één van de icoontjes (S) in de bevragsmodule te klikken, wordt het maaltijdmoment (ontbijt, middagmaal of avondmaal) gekozen. Hierdoor wordt de maaltijdbevraging van de gewenste patiënt gestart.



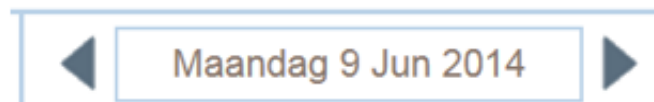
Op de onderstaande figuur wordt het scherm weergegeven dat te zien is op iPad bij de bevraging voor het middagmaal. Bovenaan worden de naam, het dieet van de patiënt en de datum van de bevroegde maaltijd weergegeven. Links, in de bevragsmodule, wordt bij de start van de bevraging de voorgestelde maaltijd van de patiënt weergegeven. Deze kan van de vorige bevraging (ontbijt en avondmaal) of de standaard maaltijd (middagmaal of bij eerste opname) zijn. In het overzichtsscherm wordt de voorgestelde maaltijd bij de start van de bevraging weergegeven door een S.



In de bevragsmodule kan de verantwoordelijke, door te klikken op pijltjes naast de naam van de patiënt in de bevragsmodule, de volgende patiënt op die afdeling weergeven.



Vervolgens, door te klikken op de pijltjes, kan ook de datum van de maaltijdbevraging veranderd worden.



Wanneer de gewenste patiënt en datum worden weergegeven in de bevragsmodule, kan gekozen worden welke maaltijd wordt bevraged: ontbijt, middag- of avondmaal. Tijdens de bevraging wordt onmiddellijk weergegeven welke maaltijdmomenten al aan bod kwamen of nog moeten gebeuren. Hiervoor worden kleurindicaties gebruikt. De groene achtergrond geeft aan dat het maaltijdmoment 'ontbijt' is bevraged. De bruine achtergrond bij middagmaal geeft weer dat de patiënt geen maaltijd zal ontvangen. De blauwe achtergrond geeft aan dat het avondmaal niet bevraged werd, maar de oranje rand geeft aan dat men aan de bevraging van het avondmaal bezig is.



De patiënt kan de voorgestelde maaltijd aanvaarden of wijzigen en zo een individuele keuze maken. De porties kunnen aangepast worden door rechtstreeks te klikken in de voorgestelde maaltijd (links) of in de gerechten van de assortimentsgroepen (rechts). Daarnaast kan ook de samenstelling van de maaltijd aangepast worden. De patiënt kan ook kiezen voor 'geen maaltijd'.

#	Gerecht		#	Gerecht
1	minestrone-soep	Soep Vlees/vis/... Saus Groente Aardappelen Dessert Toevoegingen Tussenmaal Drank Materiaal	1	minestrone-soep
1	kipfilet		0	bouillon
1	vleessaus		0	vegetarische soep
1	appelmoes (warm)			
1	aardappelpuree			
1	rijstpap met saffraan			
1	plat water			
1	glas			
<i>Extra verstrekkingen</i>				
1	wegwerpmateriaal			
<i>Positieve keuzes</i>				
1	zoetstofzakjes			

Buttons: **Terug** (blue), **Opslaan** (green)

Meal Type Selection: **Ontbijt**, **Middag**, **Avond**

Er worden wel regels opgelegd omtrent de maximale hoeveelheden en combinaties die kunnen gekozen worden. Deze zogenaamde 'discriminatieregels' worden door het ziekenhuis zelf opgelegd. Bij overschrijding van de porties wordt volgende scherm zichtbaar.

Discriminatieregels niet gerespecteerd

- Aantal gerechten in set 'brood' overschreden met 1.
- Aantal porties in set 'brood' overschreden met 1.

OK

Na de bevraging moeten de eventueel veranderde gegevens opgeslagen worden door op de 'opslaan'-knop te klikken. Vervolgens komt het overzichtsscherm terug te voorschijn. Het icoontje 'S' is in een I veranderd omdat de patiënt is bevraged en de gegevens zijn opgeslagen.

Momenteel verloopt de maaltijdbevraging zonder allergeeninformatie, maar het bedrijf Cegeka is volop bezig met de aanpassingen wat allergenen betreft. De nieuwe vereisten werden al uitgelegd in de literatuurstudie.

De allergenen kunnen op twee manieren weergegeven worden op de bandkaart. Een eerste manier is de weergave via een **allergenenlijst**. Deze geeft een overzicht van de allergenen met daarachter de gerechten waarin ze zitten. In onderstaande figuur wordt dit schematisch toegepast op een middagmaal van de Centrale Zorgkeuken.

Allergeen	Gerecht (Ref.)
Gluten	1,2,3,4,6
Schaaldieren	
Eieren	2,6
Vis	
Aardnoten	
Soja	1,3,6
Melk	1?,2,3,4,6
Noten	
Selderij	1,2,3,4
Mosterd	1
Sesamzaad	
Zwavedioxide & sulfieten	1,4?
Lupine	
Weekdieren	

Gerecht			
Ref.	Bak	Aantal	Omschrijving
1			TOMATENSOEP MET BALLETTJES
2			KALFSBURGER
3			VLEESSAUS
4			BROCCOLI MET BECHAMEL
5			NATUURAARDAPPELEN
6			WAFEL

Figuur 53: Weergave middagmaal volgens allergenenlijst (Cordie, 2014)

De tweede manier gebeurt volgens de **gerechtenlijst**. Op de bandkaart wordt bijvoorbeeld een middagmaal van de Centrale Zorgkeuken weergegeven met daarachter de aanwezige allergenen. De aanwezige allergenen kunnen voluit geschreven worden mits voldoende plaats. Dit is overzichtelijker voor de patiënt. Eventueel kan verwezen worden naar de allergenen door middel van de referentielijst. Hieronder worden de aanwezige allergenen (voluit of nummering) volgens de gerechtenlijst weergegeven.

Gerecht			
Bak	aantal	Omschrijving	Allergenen
		TOMATENSOEP MET BALLETTJES	1,6,7?,9,10,12
		KALFSBURGER	1,3,7,9
		VLEESSAUS	1,6,7,9
		BROCCOLI MET BECHAMEL	1,7,9,12?
		NATUURAARDAPPELEN	
		WAFEL	1,3,6,7

Code	Allergeen
1	Gluten
2	Schaaldieren
3	Eieren
4	Vis
5	Aardnoten
6	Soja
7	Melk
8	Noten
9	Selderij
10	Mosterd
11	Sesamzaad
12	Zwavedioxide & sulfieten
13	Lupine
14	Weekdieren

Figuur 54: Weergave middagmaal met allergenen genummerd volgens gerechtenlijst (Cordie, 2014)

Gerecht			
Bak	aantal	Omschrijving	Allergenen
		TOMATENSOEP MET BALLETTJES	Gluten, Soja, Melk?, Selderij, Mosterd, Zwaveldioxide & sulfieten
		KALFSBURGER	Gluten, Eieren, Melk, Selderij
		VLEESSAUS	Gluten, Soja, Selderij
		BROCCOLI MET BECHAMEL	Gluten, Melk, Selderij, Zwaveldioxide & sulfieten?
		NATUURAARDAPPELEN	
		WAFEL	Gluten, Eieren, Melk

Figuur 55: Weergave middagmaal met allergenen voluit geschreven volgens gerechtenlijst (Cordie, 2014)

De Centrale Zorgkeuken heeft gekozen om de allergenen volgens de gerechtenlijst op de bandkaart weer te geven.

De weergave van de allergenen in C-Meal tijdens de maaltijdbevraging wordt voorlopig niet ontwikkeld wegens beperkte plaats. In de toekomst kan de maaltijdbevraging op de iPad als volgt worden weergegeven. De allergenen worden genummerd volgens de keuzelijst.

The screenshot shows the C-Meal application interface for a patient with a Fructose-intolerant diet. The patient's name and diet type are displayed at the top: "PATIËNT, TEST (Fructose-intolerantdieet) (002-02)". The date is "Donderdag 3 Apr 2014". The interface is divided into several sections:

- Left Panel:** A list of dishes with their quantities and allergen codes. For example, "bouillon" (1), "varkenslapje" (1), "vleessaus" (1), "bloemkool" (1), "gekookte aardappelen" (1), "vanillepudding" (1), "plat water" (1), and "glas" (1).
- Central Panel:** A menu with categories: Soep, Vlees/vis/..., Saus, Groente, Aardappelen, 1-pans, Dessert, Toevoegingen, Tussenmaal, Drank, and Materiaal.
- Right Panel:** Buttons for "Ontbijt", "Middag", and "Avond". Below these is an "Allergenen-info" section listing 14 allergens with their corresponding numbers: 1 Gluten, 2 Schaaldieren, 3 Eieren, 4 Vt, 5 Aardnoten, 6 Soja, 7 Melk, 8 Noten, 9 Selderij, 10 Mosterd, 11 Sesamzaad, 12 Zwaveldioxide en Sulfieten, 13 Lupine, 14 Weekdieren.
- Bottom Panel:** "Terug" and "Opslaan" buttons.















De aanpassingen aan C-Meal gebeuren aan de hand van een checklist 'Implementatie Allergenen in C-Meal'. Deze checklist wordt door de Centrale Zorgkeuken ingevuld. De ingevulde checklist vindt men in de bijlage 5. Begin september wordt de upgrade van C-Meal in de testomgeving geïnstalleerd en vervolgens wordt het getest.

3.3 Toepassing: broodjes en menu's

Voor de bereide broodjes worden de aanwezige allergenen met iconen weergegeven. De patiëntenmenu's voor de zomercyclus worden in een Excel document getogen.

3.3.1 Bereide broodjes

De verschillende voorstellen voor de bereide broodjes wordt weergegeven in het hoofdstuk resultaten. De allergenenconsultancy hebben iconen en allergenen stickers ontworpen voor horecaondernemers. De Centrale Zorgkeuken heeft toelating om de allergeneniconen te gebruiken, maar ze moeten wel vergezeld zijn van de legendakaart. De toestemming voor de allergeneniconen wordt weergegeven in bijlage 6.

icoon	allergeen	icoon	allergeen
	gluten		schaaldieren
	melk		soja
	ei		selderij
	mosterd		pinda
	vis		sesamzaad
	sulfiet		lupine
	noten		weekdieren















Daarnaast stelt de Stichting Horeca Onderwijs gratis een allergeneniconen-set ter beschikking. De stickervellen kan besteld worden voor een prijs van 7,50 euro per stickervel (112 stickers en legenda).



Figuur 56: Weergave van allergenen volgens de Stichting Horeca Onderwijs (StichtingHorecaOnderwijs, 2014)

De stichting SimplyOk heeft voor de levensmiddelenfabrikanten de volgende pictogrammen ontwikkeld. Deze pictogrammen worden hoofdzakelijk ontwikkeld voor op verpakkingen. De eerste bedrijven worden in de loop van 2014 ge-audit en bij een goede audit mogen de producenten die pictogrammen op hun verpakking gebruiken.

Betekenis van de iconen

	gluten (o.a. tarwe)		noten
	schaaldieren		selderij
	ei		mosterd
	vis		sesam
	pinda		sulfiet
	soja		lupine
	melk (incl. lactose)		weekdieren

Deze iconen/ logo's zijn ontwikkeld door SimplyOK. Hierop berust auteursrecht. De iconen mogen niet zonder voorafgaande toestemming van SimplyOK gebruikt worden.

Figuur 57: Allergeniconen (SimplOk, 2014)

3.3.2 Patiëntenmenu's

De allergenen voor de patiëntenmenu's worden in een tabelvorm weergegeven. Bij aanwezigheid van allergenen wordt met een kruisje voorgesteld. Bij sporen wordt een vraagteken weergegeven. Een uitwerking van één week van een patiëntenmenu wordt getoond in het hoofdstuk resultaten.

3.4 Voorkomen van kruisbesmetting

Wettelijk moet men aan de consument alleen de allergenen vermelden die aanwezig zijn in het eindproduct. Maar de Centrale Zorgkeuken heeft ervoor gekozen om ook de allergenen die eventueel via kruisbesmetting in het product terecht kunnen komen, te vermelden.

In eerste instantie zou men uiteraard zo veel mogelijk kruisbesmetting moeten vermijden. Eerder werd al vermeld dat allergenen mogelijk aanwezig zijn in de aangekochte ingrediënten. Indien er geen allergenen aanwezig zijn, zo het toch nog kunnen dat er tijdens de bereiding van de maaltijden kruisbesmetting optreedt. Om dit te vermijden worden in de Centrale Zorgkeuken een aantal maatregelen genomen, die ook naar voedselveiligheid toe erg belangrijk zijn. Hieronder worden enkele voorbeelden van maatregelen besproken.

- de ingrediënten worden zoveel mogelijk gescheiden en afgesloten gehouden en dit bij zowel opslag als transport. Dit is ook belangrijk om, inzake voedselveiligheid, contaminatie en verontreiniging te voorkomen. Specifiek bij opslag plaatst men de gerechten zonder allergenen boven die met allergenen om bij morsen contaminatie te vermijden. Bereide producten moeten goed afgescheiden worden van rauwe producten;
- aan hygiëne wordt veel aandacht besteed: de handen worden, indien nodig, grondig gewassen met water en zeep. Kledij, gedragen tijdens de bereiding van een gerecht, wordt dagelijks ververs. Er worden geen handdoeken, theedoeken en vaatdoeken toegelaten. De keuken wordt dagelijks grondig gereinigd en waar nodig (bijvoorbeeld handvaten) ontsmet;
- er wordt gewerkt met schoon materiaal (messen, lepels, snijplank, ...). Na gebruik van risicovolle producten worden deze goed gereinigd. Men maakt hierbij gebruik van een reinigingsschema zodat men een betrouwbaar en overzichtelijk beeld heeft van de activiteiten. Beter is nog om voor verschillende producten afzonderlijk materiaal te gebruiken. Bij aankoop van materiaal wordt ook gelet op de reinigbaarheid: moeilijk bereikbare plaatsen en dode hoeken worden best weerhouden. Om dezelfde redenen moet oud en versleten materiaal geweerd worden uit de keuken;
- producten zoals bijvoorbeeld rauwe groenten en vis worden voorverpakt en gebruiksklaar aangekocht. Daardoor zijn bij de bereiding manipulaties zoals versnijden, schoonmaken en wassen overbodig. Bij bereidingen in frituurvet mogen producten met bepaalde allergenen niet in hetzelfde vet als producten zonder allergenen gebakken worden.

Het personeel van de keuken en cafetaria's moet uiteraard voldoende geïnformeerd worden over de maatregelen om kruisbesmetting van allergenen, zoals hierboven werd beschreven, te voorkomen. Om hieraan te voldoen moet een interne opleiding georganiseerd worden. Tijdens deze sessie zal gebruik gemaakt worden van een PowerPoint presentatie, waarin volgende aspecten aan bod zullen komen:

1. Wat is voedselallergie?

Hier wordt uitleg gegeven bij voedselallergie en de effecten die het kan hebben op de betrokken allergische personen.

2. Allergenen en wetgeving

Er wordt een overzicht gegeven van de 14 wettelijk verplicht te melden allergenen. Ook de andere grote lijnen van de nieuwe wetgeving rond allergie komen bondig aan bod.

3. Wat is kruisbesmetting?

Het begrip wordt uitgelegd, alsook de gevaren die eraan verbonden zijn voor allergische personen.

4. Voorkomen van kruisbesmetting

Zoals eerder vermeld, zijn er een aantal concrete maatregelen die kunnen genomen worden om kruisbesmetting zo veel mogelijk te vermijden. Hier worden deze maatregelen zo concreet mogelijk toegelicht, zodat het personeel er mee aan de slag kan.

De PowerPoint presentatie, zoals zal worden gebruikt in de interne opleiding, wordt weergegeven in het hoofdstuk resultaten.

Ook naar de patiënten en vooral bezoekers toe moet goed gecommuniceerd worden wat de problematiek rond voedselallergie betreft. Ze moeten ervan op de hoogte worden gebracht dat de Centrale Zorgkeuken voldoet aan de nieuwe wettelijke richtlijnen rond vermelding van allergenen. Om hieraan te voldoen wordt een poster ontworpen met volgende informatie:

1. nieuwe wetgeving;
2. overzicht van de 14 wettelijke allergenen, met hun symbool;
3. mogelijkheid tot bekomen van informatie over allergenen bij personeel;
4. keuze van Centrale Zorgkeuken voor melding van kruisbesmetting.

Deze poster zal opgehangen worden in de cafetaria's om de mensen aldus voldoende te informeren over het systeem dat door de Centrale Zorgkeuken wordt gebruikt inzake voedselallergie. Het is de bedoeling dat mensen, die niet vertrouwd zijn met de bijhorende regels en gebruikte symbolen, op een efficiënte manier op de hoogte te brengen. De uitgewerkte poster is terug te vinden in het hoofdstuk resultaten.

4. Resultaten

4.1 Handleiding Quasydoc

4.1.1 Het ingeven van de recepten/producten in Quasydoc

Hieronder worden de verschillende stappen uitgelegd om een recept in te geven. Er zijn twee bruikbare methoden.

De eerste methode:

1. Eerste moet men naar de website www.quasydoc.eu surfen en vervolgens moeten de gegevens zoals gebruiker, wachtwoord en bedrijf ingevuld worden, gevolgd door bevestiging via de knop 'OK'.



2. Om de recepten in te geven, klikt men op 'basisgegevens' en vervolgens op 'product' en dan 'producten'. Nu krijgt men alle producten die de Centrale Zorgkeuken aankoopt. Op deze pagina klikt men op de knop 'toevoegen'.

Producten

[Toevoegen](#) [Componenten ↔](#) [Eindproducten/HalfFabr.](#) [Help](#)

Selectie: Actief Alle Alle Alle Alle Alle Alle

Sorteer: Trefwoord Referentie ↑ Zoeken

A = Aankoop, V = Verkoop, C = Component, N = Nevenproduct, NLC =

Product	Referentie	Productgroep	Stocklocatie	Productielijn	Basiseenheid	A	V	C	Type rapp.	N	Type rapp.	NLC
Test soep	9999999	soep/sauzen	warme keuken		liter				Geen		Geen	
stoofvlees	db1038	vlees/vleesbeleg	koelcel stock		kg	X			Geen		Geen	
Stoofvlees db 2.5kg	db1157000001101	convenience food	cafeteria Mariëndal		stuk	X			Geen		Geen	
kipbil voorgebakken	db13107	vlees/vleesbeleg			stuk	X			Geen		Geen	
V3 medaillon tender meat 120g	db1400008001101	vlees/vleesbeleg	koelcel stock		stuk	X			Geen		Geen	
V3 medaillon tender meat 150g	db1400008007101	vlees/vleesbeleg	koelcel stock		stuk	X			Geen		Geen	
luikse worst vr 10x90g	db140510090	vlees/vleesbeleg	koelcel stock		stuk	X			Geen		Geen	
speciale braadworst 120gr	db14055	vlees/vleesbeleg			stuk	X			Geen		Geen	
speciale braadworst 140gr	db14055a	vlees/vleesbeleg			kg	X			Geen		Geen	
verse worst vr a	db14074	vlees/vleesbeleg	koelcel stock		stuk	X			Geen		Geen	

<<< Vorige 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 Volgende >>> 1 (Resultaten: 1 - 10 van 2561)

3. Men krijgt nu een andere pagina waarop de gegevens (referentie, naam, productgroep en basishoeveelheid) in het tabblad 'algemeen' kunnen ingevuld worden. Voor de recepten zoals soepen wordt de naam van de betreffende soep gebruikt en als referentie soep en een cijfer. De recepten worden in de productgroep 'bereiding' ingegeven. De basishoeveelheid van de soepen is liter. Men kan ook andere recepten zoals belegde broodjes, sausen, stoverijen, ... ingeven in Quasydoc.

Product

Toevoegen Historiek Wis Help Sluiten

Algemeen Leveranciers Klanten Productie Productstructuur Magazijnbeheer Specificaties Parameters Kostprijs Conversiefactoren Documenten Allergenen

Referentie : (Laatst toegevoegde product: test-0)

Actief? :

Product NL : Product FR :

Product EIN : Product DE :

EAN13-code : (Van toepassing bij verkoop)

Productgroep : Kies Intrastat nr. : Zoeken

Basiseenheid : Kies

Minimum bestelhoeveelheid verkoop : (Verkoopseenheid ontbreekt)

Prijs verkoop exclusief BTW : € / Basiseenheid

BTW percentage verkoop : Kies

Aankoop : Aankoper : Kies

Productie : Assistent aankoper : Kies

Verkoop :

Nevenproduct :

Opladen afbeelding : Bladeren... Etiket opladen : Bladeren...

4. In het tabblad magazijnbeheer moet bij VVD (= vervaldatum) verplicht 'nee' aangeduid worden.

Product

Toevoegen Historiek Wis Help Sluiten

Algemeen Leveranciers Klanten Productie Productstructuur Magazijnbeheer Specificaties Parameters Kostprijs Conversiefactoren

Lotgecontroleerd? : * Ja (Nee: niet lotgecontroleerde krijgen i.p.v. lotnummer de code 'NLC' (not lot controlled))

Standaard stocklocatie : Kies

VVD verplicht? : * Kies

Spoor producten op, dagen vóór verlopen VVD en verwittig (De te verwittigen functie is aanpasbaar in het scherm 'Bedrijfsgegevens'.)

5. De gegevens zijn ingevuld en nu kan er op 'toevoegen' geklikt worden.

Product

Toevoegen Historiek Wis Help Sluiten

Algemeen Leveranciers Klanten Productie Productstructuur Magazijnbeheer Specificaties Parameters Kostprijs Conversiefactoren Documenten Allergenen

Referentie : *soep dieet 20
(Laatst toegevoegde product: test 3)

Actief? :

Product NL : *kervelsoep
Product EN : _____

Product FR : _____
Product DE : _____

EAN13-code : _____ (Van toepassing bij verkoop)
Productgroep : Bereiding
Merk : _____

Intrastat nr. : _____ Zoeken

Basiseenheid : *liter

Minimum bestelhoeveelheid verkoop : _____ (Verkoopseenheid ontbreekt)

Prijs verkoop exclusief BTW : _____ € / Basiseenheid
BTW percentage verkoop : Kies

Aankoper : Kies
Assistent aankoper : Kies

Aankoop :
Productie :
Verkoop :
Nevenproduct :

Opladen afbeelding : _____ Bladeren...
Etiket opladen : _____ Bladeren...

De tweede methode:

Men kan ook via lokaal beheer recepten/producten ingeven. Deze methode wordt hieronder uitgelegd.

1. Bij lokaal beheer klikt men op 'importeer – exporteer'.



2. Vervolgens krijgt men het volgende scherm en klikt men op 'nieuwe import'.

Importeer - Exporteer

Nieuwe import Nieuwe export Help

Geef toe Soorteer Trefwoord

Alle Datum Zoeken

Datum	Type	Toegevoegd	Gewijzigd	Aanvrager	Status
23/05/2014 08:52:24	Productallergenen	0	7	Nathalie	Uitgevoerd
23/05/2014 08:35:11	Productallergenen	0	0	Nathalie	Uitgevoerd
14/05/2014 22:04:28	Producten	0	0	Nathalie	Uitgevoerd
13/05/2014 16:08:52	Producten	0	0	Nathalie	Uitgevoerd
21/03/2014 10:08:50	Producten	0	0	reweghs	Uitgevoerd
15/01/2014 12:01:41	Producten van leveranciers	0	0	reweghs	Uitgevoerd
18/03/2013 11:17:54	Producten van leveranciers	20	5	reweghs	Uitgevoerd
18/03/2013 11:16:03	Producten	0	25	reweghs	Uitgevoerd
17/03/2013 08:18:03	Producten van leveranciers	0	0	reweghs	Uitgevoerd
16/03/2013 07:43:19	Producten van leveranciers	0	0	reweghs	Uitgevoerd

<<< Vorige 1 2 3 Volgende >>> 1 (Resultaten: 1 - 10 van 28)

3. Nu wordt gekozen welk type men wil importeren. Hier gaat men 'producten' importeren.

Importeer bestand

Help Sluiten

Type :

- Kies
- Gebruikers
- Producten
- Namen
- Leveranciers
- Contactpersonen leveranciers
- Producten van leveranciers
- Productgamma klanten
- Eenheden
- Productgroepen
- Productstructuren
- Kostprijzen grondstoffen
- Stocklocaties
- Analyses
- Keuzelijst workflow
- Keuzelijst specificaties
- Groepen
- Groepsleden
- Werknemers
- Functies van werknemers
- Productallergenen

4. Hier kan men op **twee manieren** de recepten/producten ingeven.

De **eerste manier** is de tabel invullen op het scherm. De kolommen die aangevinkt zijn, moeten ingevuld worden om de producten te importeren. Men kan zelf kiezen welke kolommen men aanvinkt, behalve productreferentie: deze is onderlijnd en is bijgevolg een verplicht veld. Indien men meerdere producten wilt ingeven dan kan men een rij toevoegen door op de knop 'rij toevoegen' te klikken.

Importeer bestand

Verifieer Sjabloon Help Sluiten

Type : Producten

Bestand : Bladeren...

Bestand bevat meer dan 500 regels.

A	B	C	D	E	F	
Productreferentie	Productnaam NL	Productnaam FR	Productnaam EN	Productnaam DE	Basiseenheid	Star

Rij toevoegen

De **tweede manier** is dat men klikt op 'sjabloon' op het scherm 'importeer bestand'.

Importeer bestand

Verifieer **Sjabloon** Help Sluiten

Type : Producten

Bestand : Bladeren...

Bestand bevat meer dan 500 regels.

A	B	C	D	E	F	
Productreferentie	Productnaam NL	Productnaam FR	Productnaam EN	Productnaam DE	Basiseenheid	Star

Rij toevoegen

Men krijgt een Excel document en vult het in met producten die men wil importeren. Het document wordt opgeslagen als CSV.

Productnaam	Productnaam NL	Productnaam FR	Productnaam EN	Productnaam DE	Basiseenheid	Aantal
broodjes : club hollandia	gram	gram	gram	gram	gram	0
broodjes : club hesp	gram	gram	gram	gram	gram	0
broodjes :broodjes cannibale	gram	gram	gram	gram	gram	0
broodjes :club martino	gram	gram	gram	gram	gram	0
broodjes :club neptune	gram	gram	gram	gram	gram	0
broodjes :club tuna	gram	gram	gram	gram	gram	0
broodjes :club oriental	gram	gram	gram	gram	gram	0
broodjes :smos kaas en hesp	gram	gram	gram	gram	gram	0

5. Wanneer alle producten zijn ingevuld, klikt men op 'verifieer'.

Importeer bestand

Verifieer Sjabloon Help Sluiten

Type : Producten

Bestand : C:\Users\11305074\Desktop\Products.csv Bladeren...

Bestand bevat meer dan 500 regels.

	A ✓	B ✓	C ✓	D ✓	E ✓	F ✓
	Productreferentie	Productnaam NL	Productnaam FR	Productnaam EN	Productnaam DE	Basiseenheid

Rij toevoegen

6. Nu krijgt men het volgend scherm en het bestand is nu klaar voor import. Men klikt op 'importeer'.

Importeer bestand

Importeer Verifieer Sjabloon Help Sluiten

Type : Producten

✓ Gereed voor import

	A ✓	B ✓	C ✓	D ✓	E ✓	F ✓
	Productreferentie	Productnaam NL	Productnaam FR	Productnaam EN	Productnaam DE	Basiseenheid
	broodjes	club hollandia				gram

Rij toevoegen

7. Men krijgt een berichtvenster van de webpagina met de vraag of men zeker is of de kolommen moeten geïmporteerd worden. Men klikt hier op 'ok'.

Importeer bestand

Importeer Verifieer Sjabloon Help Sluiten

Type : Producten

✓ Gereed voor import

Bericht van webpagina

De geselecteerde kolommen zullen worden geïmporteerd.
Bent u zeker?

OK Annuleren

	A ✓	B ✓	C ✓	D ✓	E ✓	F ✓
	Productreferentie	Productnaam NL	Productnaam FR	Productnaam EN	Productnaam DE	Basiseenheid
	broodjes	club hollandia				gram

Rij toevoegen

8. Nu krijgt men opnieuw een bericht met de tekst hoeveel record(s) worden toegevoegd en/of gewijzigd. Hier klikt men op 'ok'.

Importeer bestand

Importeer Verifieer Sjabloon Help Sluiten

Type : Producten

✓ Gereed voor import

Bericht van webpagina

⚠ Import Products: 1 record(s) toegevoegd, 0 record(s) gewijzigd

OK

A	D	E	F	S
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Productreferentie	Productnaam EN	Productnaam DE	Basiseenheid	
<input type="checkbox"/> broodjes	club hollandia		gram	

[Rij toevoegen](#)

9. Op het volgend scherm kan men bekijken wanneer, welke en hoeveel record(s) toegevoegd en/of gewijzigd werden, en ook de aanvrager.

Nieuwe import Nieuwe export Help

Selectie: Alle Sorteer: Datum Trefwoord: Zoeken

	Datum	Type	Toegevoegd	Gewijzigd	Aanvrager	Status
	03/06/2014 21:11:02	Producten	1	0	Nathalie	Uitgevoerd
	23/05/2014 08:52:24	Productallergenen	0	7	Nathalie	Uitgevoerd
	23/05/2014 08:35:11	Productallergenen	0	0	Nathalie	Uitgevoerd
	14/05/2014 22:04:28	Producten	0	0	Nathalie	Uitgevoerd
	13/05/2014 16:08:52	Producten	0	0	Nathalie	Uitgevoerd
	21/03/2014 10:08:50	Producten	0	0	reweghs	Uitgevoerd
	15/01/2014 12:01:41	Producten van leveranciers	0	0	reweghs	Uitgevoerd
	18/03/2013 11:17:54	Producten van leveranciers	20	5	reweghs	Uitgevoerd
	18/03/2013 11:16:03	Producten	0	25	reweghs	Uitgevoerd
	17/03/2013 08:18:03	Producten van leveranciers	0	0	reweghs	Uitgevoerd
	16/03/2013 07:43:19	Producten van leveranciers	0	0	reweghs	Uitgevoerd
	18/01/2013 11:56:27	Producten	0	1,770	Wim	Uitgevoerd
	18/01/2013 11:43:09	Producten	1	1,769	Wim	Uitgevoerd
	05/10/2012 18:29:49	Producten	0	70	reweghs	Uitgevoerd
	14/09/2012 13:45:43	Producten van leveranciers	11	17	Admin	Uitgevoerd
	14/09/2012 13:38:09	Producten	11	17	Admin	Uitgevoerd
	12/09/2012 08:34:25	Producten van leveranciers	0	23	Bert	Uitgevoerd
	12/09/2012 08:19:27	Producten van leveranciers	23	0	Bert	Uitgevoerd
	12/09/2012 08:08:44	Producten	23	0	Bert	Uitgevoerd

Wanneer men één van de drie manieren gebruikt heeft voor de recepten/producten in te geven. Dan vindt men de geïmporteerde producten terug bij de rubriek 'producten'. Als men bij trefwoord bijvoorbeeld 'broodjes' en op 'zoeken' klikt. Dan worden de broodjes weergegeven.

Producten

Toevoegen Componenten ↔ Eindproducten/HalfFabr. Help

Selectie Actief Type Alle Productielijn Alle Productgroep Alle Standaard stocklocatie Alle Basiseenheid Alle

Sorteer Referentie ↑ Zoeken broodjes

A = Aankoop, V = Verkoop, C = Component, N = Nevenproduct, NLC = Niet lotgecontr

Product	Referentie	Productgroep	Stocklocatie	Productielijn	Basiseenheid	A	V	C	Type rapp	N	Type rapp	N
club hollandia	broodjes	Bereiding			gram				Geen		Geen	
club hesp	broodjes 1	Bereiding			gram				Geen		Geen	
broodje cannibale	broodjes 2	Bereiding			gram				Geen		Geen	
club martino	broodjes 3	Bereiding			gram				Geen		Geen	
club neptune	broodjes 4	Bereiding			gram				Geen		Geen	
club tuna	broodjes 5	Bereiding			gram				Geen		Geen	
club oriental	broodjes 6	Bereiding			gram				Geen		Geen	
smos kaas en hesp	broodjes 7	brood			gram				Geen		Geen	
PITA BROODJES 2X5S1 SHOARMA	J12.41.1040	brood	diepvries		pak	X			Geen		Geen	
DV BROODJESASS.RECEPTIE72X27GR	J40.12.3453	brood	diepvries		karton	X						
DV BROODJESASS.RUSTIC 100X35GR	J40.12.3578	brood	diepvries		karton	X			Geen		Geen	
DV BROODJESASSORTIM. 100X30GR	J40.12.3628	brood	diepvries		karton	X			Geen		Geen	

4.1.2 Het toevoegen van ingrediënten aan de recepten

1. De soep heeft nog geen ingrediënten en men kan de ingrediënten toevoegen aan de soep. Dit gebeurt in de tab 'productstructuur' van het product bijvoorbeeld soep dieet 20.

Product : soep dieet 20 - kervelsoep

Opslaan Opslaan en sluiten Koppel leverancier Productstructuur Koppel parameter Afdrukken processpec. Conversiefactor Historiek Wfs Help Sluiten

Algemeen Leveranciers Klanten Productie Productstructuur Magazijnbeheer Specificaties Parameters Kostprijs Conversiefactoren Documenten Allergenen

Referentie : *soep dieet 20 Laatste wijziging : 29/04/2014 14:12

Actief? :

Product NL : *kervelsoep Product FR :

Product EN : Product DE :

EAN13-code : (Van toepassing bij verkoop) Intrastat nr. : Zoeken

Productgroep : Bereiding

Merk :

Basiseenheid : *liter

Minimum bestelhoeveelheid verkoop : 0.00 (Verkoopseenheid ontbreekt)

Prijs verkoop exclusief BTW : € / liter

BTW percentage verkoop : Kies

Aankoop : Aankoper : Kies

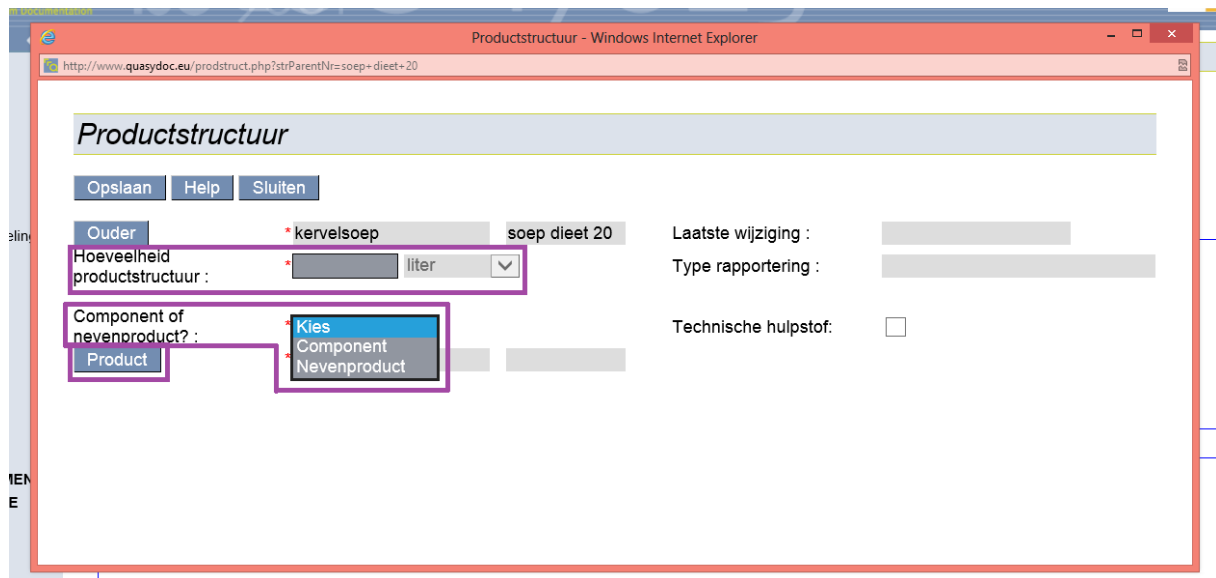
Productie : Assistent aankoper : Kies

Verkoop :

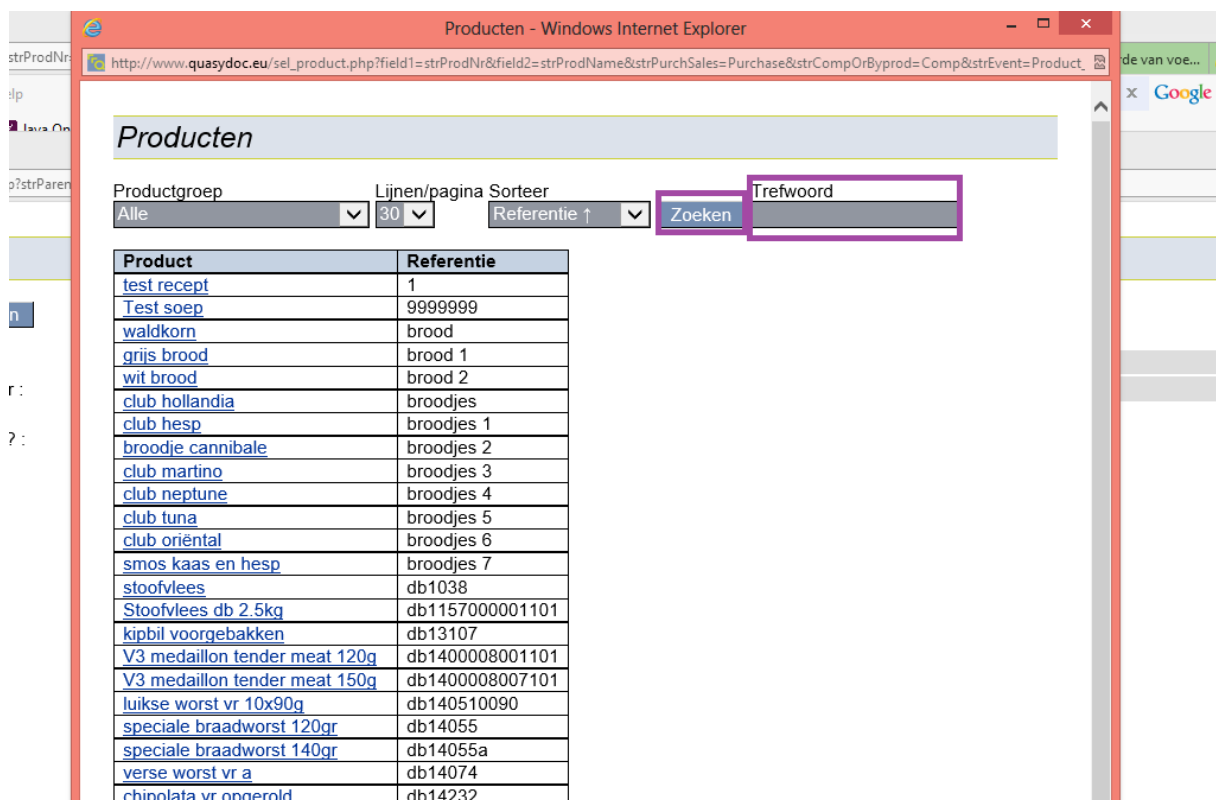
Nevenproduct :

Opladen afbeelding : Bladeren... Etiket opladen : Bladeren...

2. Vervolgens wordt een andere venster geopend. De hoeveelheid productstructuur moet ingevuld worden en men kiest voor een component. Een nevenproduct is wanneer het product afkomstig is van een andere bereiding. Ten slotte klikt men op de knop 'product'.



3. Door op de knop product te klikken, krijgt men terug een andere venster. Nu kan men bij trefwoord het naam van het ingrediënt of referentie invullen en vervolgens op enter of op de knop 'zoeken' klikken. Dan worden de producten weergegeven die overeenkomen met het trefwoord. Ten slotte klikt men het juiste ingrediënt aan en men krijgt het vorige venster. Het ingrediënt voor de soep vindt men terug bij het productieschema van de soep.



4. In het venster kan men het gewicht intikken en klikt men op 'opslaan'. Bruto hoeveelheid = netto hoeveelheid

5. Voor de andere ingrediënten gebeurt dit op dezelfde wijze. Wanneer alle ingrediënten zijn ingevuld, wordt dit weergegeven in de productstuctuur.

Product : soep - groene seldersoep

Opslaan Opslaan en sluiten Koppel leverancier Productstructuur Koppel parameter Afdrukken procespec Conversiefactor Historiek Wis Help Sluiten

Algemeen Leveranciers Klanten Productie **Productstructuur** Magazijnbeheer Specificaties Parameters Kostprijs Conversiefactoren Documenten Allergenen

Hoeveelheid productstructuur : 40.00 liter

Componenten

Product	Beschrijving	Basisseenheid			Bereidingseenheid			Type rapportering	Technische hulpstof
		Bruto	Netto		Bruto	Netto			
J13 11 1034	ROUX BLANKE (166,5L) 15KG	0,20	0,20	zak	3,00	3,00	kg	Automatisch	
J25 03 1063	BOUILLON KIP (600L) 11KG	0,20	0,20	emmer	2,20	2,20	kg	Geen	
J33 01 1308	KRUID PEPER ZWART 1KG ISFI	0,01	0,01	zak	10,00	10,00	gr	Geen	
J33 03 1135	KRUID TIJM 220GR ISFI	0,09	0,09	strooibus	20,00	20,00	gr	Geen	
J40 21 3145	DV PREI RINGEN 70/30 2,5KG	7,00	7,00	zak	7,00	7,00	zak	Geen	
J40 21 3589	DV KNOLSELDER BLOKJES 2,5KG	6,00	6,00	zak	15,00	15,00	kg	Geen	
J40 21 3689	DV AJUIN BLOKJES 2,5KG	4,00	4,00	zak	10,00	10,00	kg	Geen	
J42 63 1342	LIV BLEEKSELDER GESNEDEN 1KG	10,00	10,00	zakje	10,00	10,00	kg	Geen	
water	water	110,00	110,00	liter	110,00	110,00	liter	Geen	

4.1.3 Het ingeven van de bereidingseenheden bij de producten

1. Aanmelden in Quaydoc.
2. Om een specifiek product te komen klikt men op 'basisgegevens' en vervolgens op 'product' en dan 'producten'. Nu krijgt men alle producten die de Centrale Zorgkeuken aankopen. Bij de kader trefwoord vult men het product of referentie van het product in. Hier vult men bijvoorbeeld de referentie '40.21.3589' in.

Producten

Toevoegen Componenten ↔ Eindproducten/HalfFabr Help

Selectie Type Productielijn Productgroep Standaard stocklocatie Basisseenheid

Actief Alle Alle Alle Alle Alle

Sorteer Trefwoord

Referentie Zoeken

A = Aankoop, V = Verkoop, C = Component, N = Nevenproduct, NLC =

Product	Referentie	Productgroep	Stocklocatie	Productielijn	Basisseenheid	A	V	C	Type rapp.	N	Type rapp.	NLC
Test soep	9999999	soep/sauzen	warme keuken		liter				Geen		Geen	
stoofvlies	db1038	vlees/vleesbeleg	koelcel stock		kg	X			Geen		Geen	
Stoofvlies db 2.5kg	db1157000001101	convenience food	cafeteria Mariëndal		stuk	X			Geen		Geen	
kipbil voorgebakken	db13107	vlees/vleesbeleg			stuk	X			Geen		Geen	
V3 medaillon tender meat 120g	db1400008001101	vlees/vleesbeleg	koelcel stock		stuk	X			Geen		Geen	
V3 medaillon tender meat 150g	db1400008007101	vlees/vleesbeleg	koelcel stock		stuk	X			Geen		Geen	
luiske worst vr 10x90g	db140510090	vlees/vleesbeleg	koelcel stock		stuk	X			Geen		Geen	
speciale braadworst 120gr	db14055	vlees/vleesbeleg			stuk	X			Geen		Geen	
speciale braadworst 140gr	db14055a	vlees/vleesbeleg			kg	X			Geen		Geen	
verse worst vr a	db14074	vlees/vleesbeleg	koelcel stock		stuk	X			Geen		Geen	

<<< Vorige 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 Volgende >>> 1 (Resultaten: 1 - 10 van 2561)

3. Men krijgt het venster van het product knolselder blokjes en men klikt erop.

Producten

Selectie Type Productielijn Productgroep Standaard stocklocatie Basiseenheid
 Actief Alle Alle Alle Alle Alle

Sorteer Trefwoord
 Referentie Zoeken 40.21.3589 x

A = Aankoop, V = Verkoop, C = Component, N = Nevenproduct, L

Product	Referentie	Productgroep	Stocklocatie	Productielijn	Basiseenheid	A	V	C	Type rapp.	N	Type rapp.	NLC
DV KNOLSELDER BLOKJES 2,5KG	J40.21.3589	groenten/fruit	diepvries		zak	X		X	Geen		Geen	

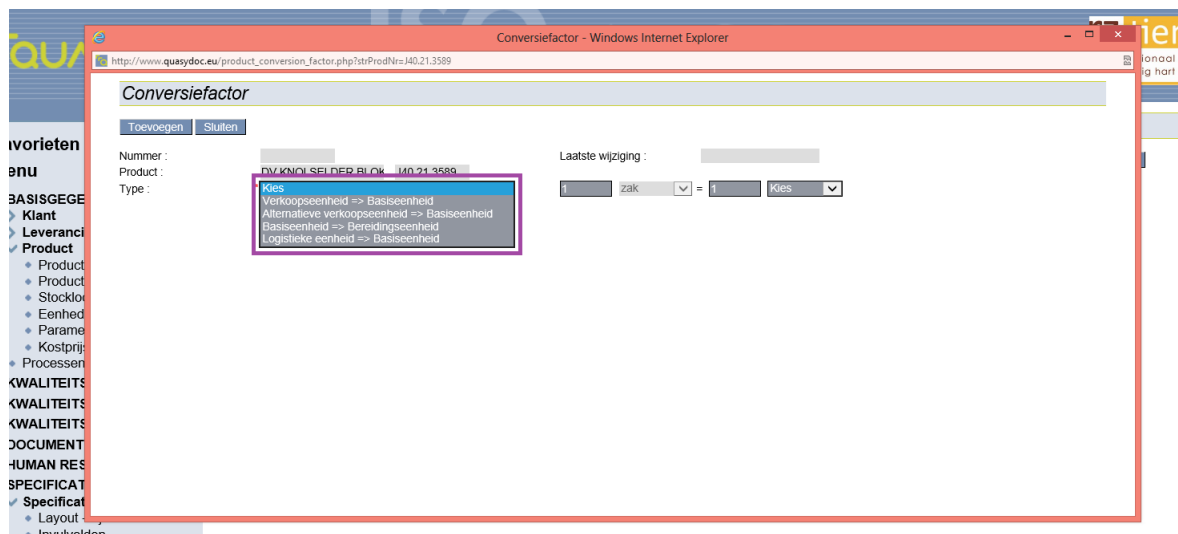
<<< Vorige 1 Volgende >>> (Resultaten: 1 - 1 van 1)

4. Men klikt op het tabblad 'conversiefactor'. Conversiefactor wordt gebruikt moet aangekochte hoeveelheid in een bepaalde eenheid om te rekenen in een andere eenheid.

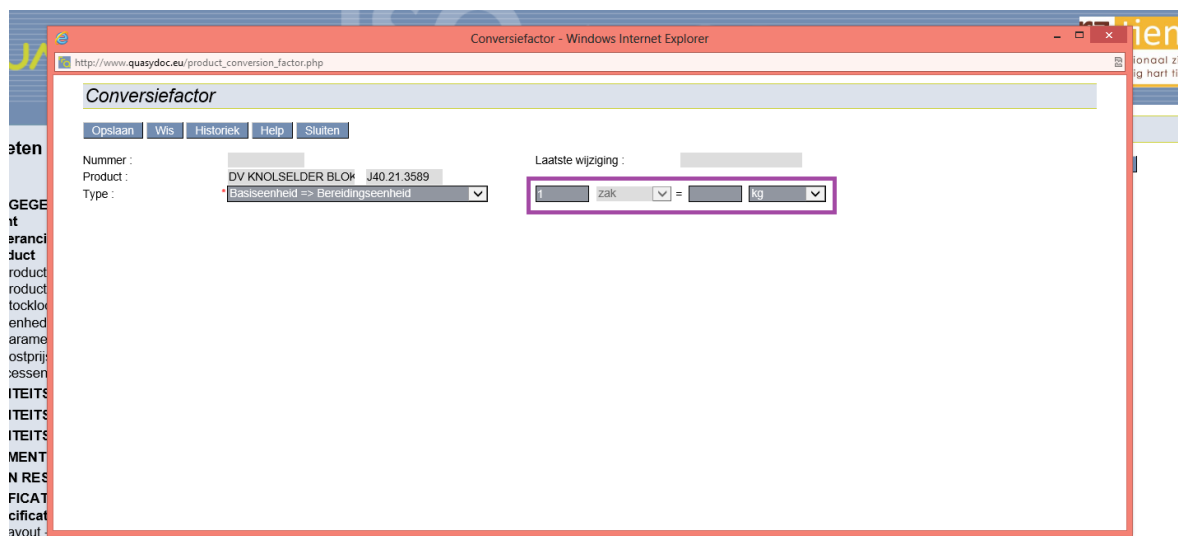
Product : J40.21.3589 - DV KNOLSELDER BLOKJES 2,5KG

Referentie : * J40.21.3589 Laatste wijziging : 25/04/2014 8:59
 Actief? :
 Product NL : * DV KNOLSELDER BLOKJES 2,5KG Product FR : DV KNOLSELDER BLOKJES 2,5KG
 Product EN : DV KNOLSELDER BLOKJES 2,5KG Product DE : DV KNOLSELDER BLOKJES 2,5KG
 EAN13-code : (Van toepassing bij verkoop) Intrastat nr. : Zoeken
 Productgroep : groenten/fruit
 Merk :
 Grootboekrekening lokale aankoop : BTW-code lokale aankoop : Kies
 Grootboekrekening EU aankoop : BTW-code EU aankoop : Kies
 Grootboekrekening EX aankoop : BTW-code EX aankoop : Kies
 Basiseenheid : * zak
 Minimum bestelhoeveelheid verkoop : 0.00 (Verkoopseenheid ontbreekt)
 Aankoop : Aankoper : Kies

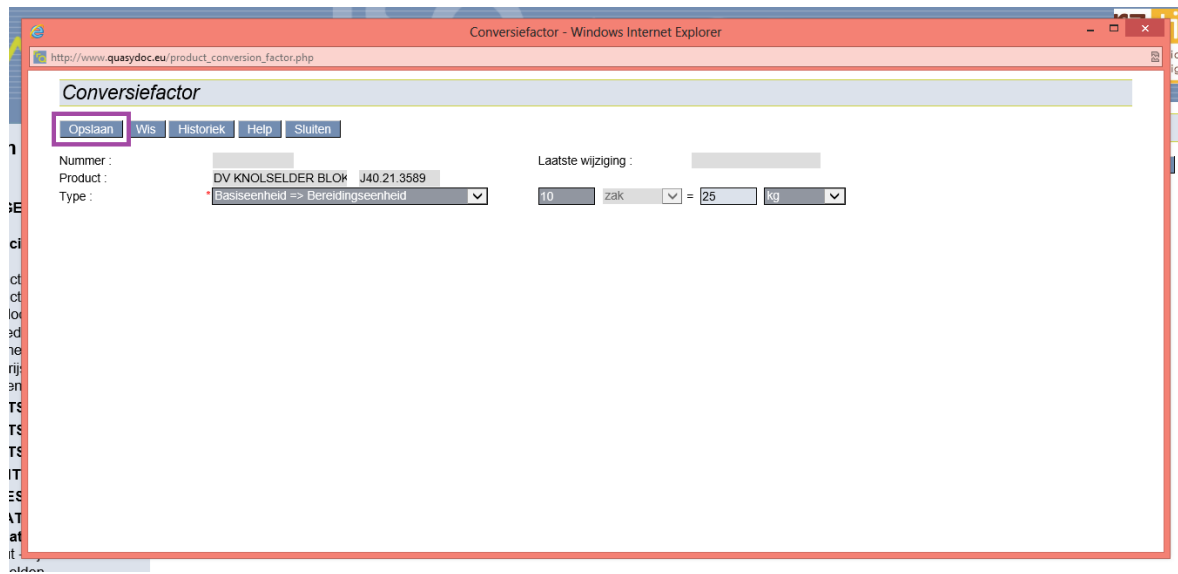
5. Men krijgt het volgende venster en kiest bij type 'baseiseenheid → bereidingseenheid'



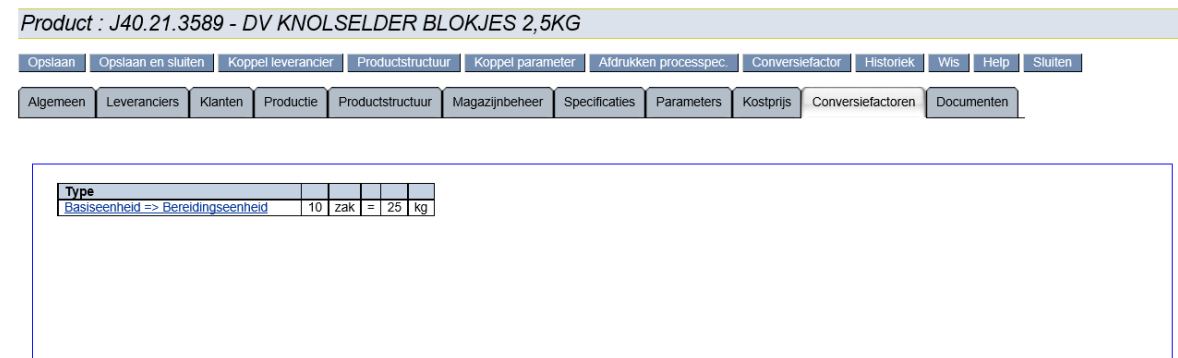
6. Vervolgens vult men volgende gegevens in. Eén zak knolselder weegt 2,5 kg en dit moet men invullen, maar bij conversiefactor kan men geen kommagetallen invullen. Daarom vermenigvuldigt men het met 10 dan wordt het volgende ingevuld: 10 zakken = 25 kg. Het gewicht van de producten vindt men terug in de productspecificatie.



7. Wanneer alles ingevuld is, klikt men op de knop 'opslaan'.



8. Men krijgt het volgende venster.



4.1.4 Het opstellen van een productspecificatie

1. Om een productfiche op te stellen, wordt het rubriek specificaties gebruikt. Onder het specificatiebeheer vindt men o.a. lay-out-sjablonen, invulvelden, tabel nutritionele waarden en verboden additieven. De eerste drie worden gebruikt om een productfiche op te stellen.

Producten

Toevoegen Componenten ↔ Eindproducten/HalfFabr. Help

Selectie Type Productielijn Productgroep Standaard stocklocatie Basiseenheid

Actief Alle Alle Alle Alle Alle

Sorteer Trefwoord

Referentie ↑ Zoeken

A = Aankoop, V = Verkoop, C = Component, N = Nevenproduct, NLC

Product	Referentie	Productgroep	Stocklocatie	Productielijn	Basiseenheid	A	V	C	Type rapp.	N	Type rapp.	NLC
Test soep	9999999	soep/sauzen	warme keuken		liter				Geen		Geen	
stooftvies	db1038	vlees/vleesbeleg	koelcel stock		kg	X			Geen		Geen	
stooftvies db 2.5kg	db1157000001101	convenience food	cafeteria Mariëndal		stuk	X			Geen		Geen	
kipbil voorgebakken	db13107	vlees/vleesbeleg			stuk	X			Geen		Geen	
V3 medaillon tender meat 120g	db1400008001101	vlees/vleesbeleg	koelcel stock		stuk	X			Geen		Geen	
V3 medaillon tender meat 150g	db1400008007101	vlees/vleesbeleg	koelcel stock		stuk	X			Geen		Geen	
luikse worst vr 10x90g	db140510090	vlees/vleesbeleg	koelcel stock		stuk	X			Geen		Geen	
speciale braadworst 120gr	db14055	vlees/vleesbeleg			stuk	X			Geen		Geen	
speciale braadworst 140gr	db14055a	vlees/vleesbeleg			kg	X			Geen		Geen	
verse worst vr a	db14074	vlees/vleesbeleg	koelcel stock		stuk	X			Geen		Geen	

<<< Vorige 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 Volgende >>> 1 (Resultaten: 1 - 10 van 2262)

2. Men gaat eerst de tabel nutritionele waarden kiezen. Dit doet men door op 'tabel nutritionele waarden' te klikken.

Producten

Toevoegen Componenten ↔ Eindproducten/HalfFabr. Help

Selectie Type Productielijn Productgroep Standaard stocklocatie Basiseenheid

Actief Alle Alle Alle Alle Alle

Sorteer Trefwoord

Referentie ↑ Zoeken

A = Aankoop, V = Verkoop, C = Component, N = Nevenproduct, NLC =

Product	Referentie	Productgroep	Stocklocatie	Productielijn	Basiseenheid	A	V	C	Type rapp.	N	Type rapp.	NLC
Test soep	9999999	soep/sauzen	warme keuken		liter				Geen		Geen	
stooftvies	db1038	vlees/vleesbeleg	koelcel stock		kg	X			Geen		Geen	
stooftvies db 2.5kg	db1157000001101	convenience food	cafeteria Mariëndal		stuk	X			Geen		Geen	
kipbil voorgebakken	db13107	vlees/vleesbeleg			stuk	X			Geen		Geen	
V3 medaillon tender meat 120g	db1400008001101	vlees/vleesbeleg	koelcel stock		stuk	X			Geen		Geen	
V3 medaillon tender meat 150g	db1400008007101	vlees/vleesbeleg	koelcel stock		stuk	X			Geen		Geen	
luikse worst vr 10x90g	db140510090	vlees/vleesbeleg	koelcel stock		stuk	X			Geen		Geen	
speciale braadworst 120gr	db14055	vlees/vleesbeleg			stuk	X			Geen		Geen	
speciale braadworst 140gr	db14055a	vlees/vleesbeleg			kg	X			Geen		Geen	
verse worst vr a	db14074	vlees/vleesbeleg	koelcel stock		stuk	X			Geen		Geen	

<<< Vorige 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 Volgende >>> 1 (Resultaten: 1 - 10 van 2262)

3. Nu krijgt men het volgende venster. Men kiest voor de nutriëntengroep 2. Voor niet-voorverpakte levensmiddelen moet men kiezen voor de big 5 (= energetische waarde, vetten, verzadigde vetten, suikers, zout) of alleen de energetische waarde waarnemen.

Tabel nutritionele waarden

Wijzigingen worden realtime opgeslagen, voor iedere nutritionele waarde uit een geselecteerde groep wordt een overeenstemmende parameter aangemaakt

[Te selecteren nutriëntengroep](#) [Te selecteren facultatieve nutriënten](#)

GEEN

GROEP 1
Energetische waarde
kiloJoule (kJ/100g-100ml)
kilocalorieën (kcal/100g-100ml)
Nutriënten
vetten (g/100g-100ml)
koolhydraten (g/100g-100ml)
eiwitten (g/100g-100ml)

GROEP 2
Energetische waarde
kiloJoule (kJ/100g-100ml)
kilocalorieën (kcal/100g-100ml)
Nutriënten
vetten (g/100g-100ml)
 waarvan verzadigde vetzuren (g/100g-100ml)
koolhydraten (g/100g-100ml)
 waarvan suikers (g/100g-100ml)
vezels (g/100g-100ml)
eiwitten (g/100g-100ml)
zout (g/100g-100ml)

Energetische waarde
kiloJoule (kJ/100g-100ml)
kilocalorieën (kcal/100g-100ml)
Nutriënten
vetten (g/100g-100ml)
waarvan verzadigde vetzuren (g/100g-100ml)
 waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren (g/100g-100ml)
 waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren (g/100g-100ml)
 waarvan transvetzuren (g/100g-100ml)
 waarvan omega-3 vetzuren (g/100g-100ml)
 waarvan omega-6 vetzuren (g/100g-100ml)
koolhydraten (g/100g-100ml)
waarvan suikers (g/100g-100ml)
 waarvan polyolen (g/100g-100ml)
 waarvan zetmeel (g/100g-100ml)
vezels (g/100g-100ml)
eiwitten (g/100g-100ml)
zout (g/100g-100ml)
 cholesterol (mg/100g-100ml)
 salatrims (g/100g-100ml)
 alcohol (ethanol) (g/100g-100ml)
 organische zuren (mg/100g-100ml)
 Vitamine A (µg/100g-100ml)
 Vitamine D (µg/100g-100ml)
 Vitamine E (mg/100g-100ml)
 Vitamine K (µg/100g-100ml)
 Vitamine C (mg/100g-100ml)

4. Daarnaast kan men ook nutriënten aan groep 2 toevoegen. De vetgedrukte nutriënten staan erin. De andere nutriënten kan men aanvinken om toe te voegen.

Tabel nutritionele waarden

Wijzigingen worden realtime opgeslagen, voor iedere nutritionele waarde uit een geselecteerde groep wordt een overeenstemmende parameter aangemaakt

[Te selecteren nutriëntengroep](#) [Te selecteren facultatieve nutriënten](#)

GEEN

GROEP 1
Energetische waarde
kiloJoule (kJ/100g-100ml)
kilocalorieën (kcal/100g-100ml)
Nutriënten
vetten (g/100g-100ml)
koolhydraten (g/100g-100ml)
eiwitten (g/100g-100ml)

GROEP 2
Energetische waarde
kiloJoule (kJ/100g-100ml)
kilocalorieën (kcal/100g-100ml)
Nutriënten
vetten (g/100g-100ml)
 waarvan verzadigde vetzuren (g/100g-100ml)
koolhydraten (g/100g-100ml)
 waarvan suikers (g/100g-100ml)
vezels (g/100g-100ml)
eiwitten (g/100g-100ml)
zout (g/100g-100ml)

Energetische waarde
kiloJoule (kJ/100g-100ml)
kilocalorieën (kcal/100g-100ml)
Nutriënten
vetten (g/100g-100ml)
waarvan verzadigde vetzuren (g/100g-100ml)
 waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren (g/100g-100ml)
 waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren (g/100g-100ml)
 waarvan transvetzuren (g/100g-100ml)
 waarvan omega-3 vetzuren (g/100g-100ml)
 waarvan omega-6 vetzuren (g/100g-100ml)
koolhydraten (g/100g-100ml)
waarvan suikers (g/100g-100ml)
 waarvan polyolen (g/100g-100ml)
 waarvan zetmeel (g/100g-100ml)
vezels (g/100g-100ml)
eiwitten (g/100g-100ml)
zout (g/100g-100ml)
 cholesterol (mg/100g-100ml)
 salatrims (g/100g-100ml)
 alcohol (ethanol) (g/100g-100ml)
 organische zuren (mg/100g-100ml)
 Vitamine A (µg/100g-100ml)
 Vitamine D (µg/100g-100ml)
 Vitamine E (mg/100g-100ml)
 Vitamine K (µg/100g-100ml)
 Vitamine C (mg/100g-100ml)

5. Als de tabel gekozen is, kan men vervolgens op 'invulvelden' klikken. Dit heeft men alleen nodig om invulvelden moet toevoegen in bv.: een productfiche. Vervolgens klikt men op 'invulveld toevoegen'.

Invulvelden specificaties

Invulveld toevoegen Help

Niet gekoppelde velden Gekoppelde velden Parameters Etikettering

Selectie / Naam / Soort / Trefwoord

Nr.	Naam	Type	Waarde	Waar gebruikt?	Wis
1	Bron	Bron	kunstmatig / natuurlijk / tarwe / palmpit / raapzaad / natuuridentiek / zonnebloem / palm / soja / pompoenpitten / room vanille / koflie / banaan / vanille / boter / mais / aardappel / citroen / vanilline / abrikoos / ei / gerst / carmine / kokos / rum / appel / oregano / pizza kruiden / kersen / amandelen / sinaasappel / framboos / amaretto / advocaat / olijf / vis / sesamzaad / ricinus / kerrie / druivensuiker / dijst / tagioca / ananas / rund / kaas / vlees / karamel / aardbei / crème / passievrucht / tomaat / basilicum / substraat / marasquin / kirsch / paprika / room / citrus / hazelnoot...		
2	Bereidingswijze	Tekstuele product(groep)waarde		/ spec. / spec. leverancier	
3	Ingredienten	Tekstuele product(groep)waarde		/ spec.	

6. Nu krijgt men het volgende venster.

Invulveld specificaties

Toevoegen Help Sluiten

Nummer : [input field]

Veldnaam NL : [input field]

Veldnaam EN : [input field]

Ref. voor import : [input field]

Type : Kies [dropdown menu]

Laatste wijziging : [input field]

Veldnaam FR : [input field]

Veldnaam DE : [input field]

7. Vervolgens vult men de veldnaam en type in. Voor de productfiche maakt men een invulveld voor ingrediënten. Voor de productfiche gaat men een invulveld ingrediënten ontwerpen. De veldnaam is ingrediënten en bij type kiest men 'tekstuele waarde in te geven op product/productgroep niveau'. Tenslotte klikt men op 'toevoegen'. Nu kan men dit invulveld gebruiken bij het ontwerpen van een productfiche.

Invulveld specificaties

Toevoegen Help Sluiten

Nummer : [input field]

Veldnaam NL : Ingredienten

Veldnaam EN : [input field]

Ref. voor import : [input field]

Type : Kies

- Kies
- Vaste waarde
- Tekstuele waarde in te geven op product/productgroep niveau
- Tabel in te vullen op product/productgroep niveau
- Keuzelijst
- Basisgrondstoffen
- Parametertabel
- Bron

Laatste wijziging : [input field]

Veldnaam FR : [input field]

Veldnaam DE : [input field]

8. Om een productfiche te ontwerpen, klikt men op 'layout- Sjablonen' en men krijgt het volgende venster.

Lay-out generieke specificaties

Nieuwe lay-out generieke specificatie toevoegen Bestaande lay-out generieke specificatie kopiëren Help

Processpecificatie Sorteert Trefwoord

Alle Naam ↑ Zoeken

Specificatie	Leveranciersnaam in titel?	Processpecificatie?	Taal
allergenen	<input checked="" type="checkbox"/>		nl
productfiche	<input checked="" type="checkbox"/>		nl
recept		<input checked="" type="checkbox"/>	nl
test		<input checked="" type="checkbox"/>	nl

<<< Vorige 1 Volgende >>> 1 (Resultaten: 1 - 4 van 4)

Favorieten

Menu

- ▼ BASISGEGEVENS
 - > Klant
 - > Leverancier
 - > Product
 - Processen
- > KWALITEITSBORING
- > KWALITEITSMANAGEMENT
- > KWALITEITSCONTROLE
- > DOCUMENTBEHEER
- > HUMAN RESOURCES
- ▼ SPECIFICATIES
 - ▼ Specificatiebeheer
 - Layout - Sjablonen
 - Invulvelden
 - Tabel nutritionele waarden
 - Verboden additieven
 - Opmvolging specificaties
 - Expertsysteem ingrediëntendeclaratie

9. Vervolgens klikt men op 'Nieuwe lay-out generieke specificatie toevoegen'.

Lay-out generieke specificaties

Nieuwe lay-out generieke specificatie toevoegen Bestaande lay-out generieke specificatie kopiëren Help

Processpecificatie Sorteert Trefwoord

Alle Naam ↑ Zoeken

Specificatie	Leveranciersnaam in titel?	Processpecificatie?	Taal
allergenen	<input checked="" type="checkbox"/>		nl
productfiche	<input checked="" type="checkbox"/>		nl
recept		<input checked="" type="checkbox"/>	nl
test		<input checked="" type="checkbox"/>	nl

<<< Vorige 1 Volgende >>> 1 (Resultaten: 1 - 4 van 4)

10. Men krijgt het volgende venster.

Lay-out generieke specificaties

Toevoegen Help Sluiten

Specificatie : Laatste wijziging :

Te beoordelen door functie(s) : [Functie koppelen](#)

Taal : Kies

Leveranciersnaam in titel ?

Processpecificatie ?

Gekoppelde specificaties:

Inhoud

Titel toevoegen Ondertitel toevoegen Vaste tekst toevoegen Invulveld toevoegen

11. De specificatie krijgt de naam productfiche en kiest de taal Nederlands. Bij inhoud kan men kiezen tussen titel toevoegen, ondertitel toevoegen, vaste tekst toevoegen, invulveld toevoegen. Voordat men de titels kan toevoegen, moet men eerst op toevoegen klikken.

Lay-out generieke specificaties

Toevoegen Help Sluiten

Specificatie : productfiche Laatste wijziging :

Te beoordelen door functie(s) : [Functie koppelen](#)

Taal : Kies

Leveranciersnaam in titel ?

Processpecificatie ?

Gekoppelde specificaties:

Inhoud

Titel toevoegen Ondertitel toevoegen Vaste tekst toevoegen Invulveld toevoegen

12. Ten eerste gaat men de titel toevoegen zoals productnaam, productreferentie, Dit wordt gedaan door op de knop 'titel toevoegen' te klikken. De andere knoppen (ondertitel toevoegen, vaste tekst toevoegen en invulveld toevoegen) kan men nog niet op klikken.

Lay-out generieke specificaties

Opslaan Productcertificaten koppelen Wis Afdrukken Help Sluiten

Specificatie : productfiche Laatste wijziging : 20/05/2014 14:05

Te beoordelen door functie(s) : [Functie koppelen](#)

Taal : Nederlands

Leveranciersnaam in titel ?

Processpecificatie ?

Gekoppelde specificaties: [Specificaties koppelen \(?\)](#)

Gekoppelde producten: /

Vaste bijlagen (?) : Bijlage : Bladeren... Beschrijving : Opladen

Bestandsnaam	Omschrijving	Bestandsgrootte	Bestandstype	Datum toegevoegd
/				

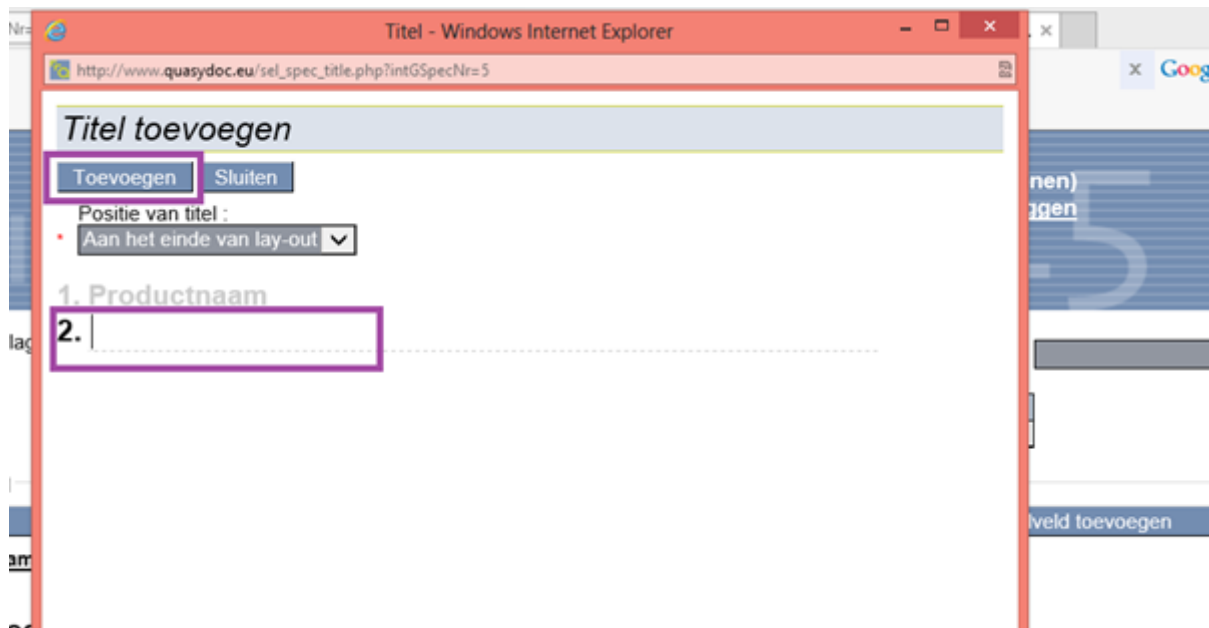
Inhoud

Titel toevoegen Ondertitel toevoegen Vaste tekst toevoegen Invulveld toevoegen [Legende](#)

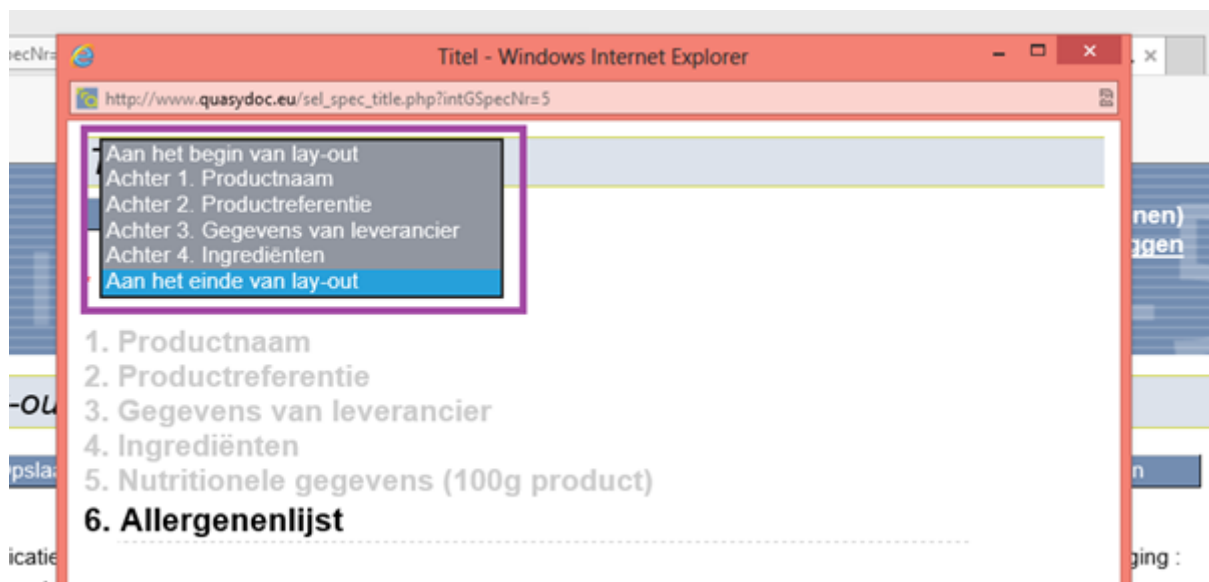
Naam Waarde [Alleen lezen](#) [Bewerk](#)

Legende [Omhoog](#)

13. Vervolgens krijgt men een andere venster. Waar men een titel invult en op 'toevoegen' klikt. Voor de andere titels wordt dit op dezelfde manier gedaan.



14. Wanneer men de allergenenlijst niet op de laatste plaats wilt, kan men dit wijzigen door bij de 'positie van titel' aan te klikken.



15. Nu kan men de knoppen ondertitel, vaste tekst toevoegen en invulveld toevoegen gebruiken. Men klikt op de knop 'ondertitel toevoegen'.

Lay-out generieke specificaties

Opslaan | Productcertificaten koppelen | Wis | Afdrukken | Help | Sluiten

Specificatie : *productfiche
 Te beoordelen door functie(s) : [Functie koppelen](#)
 Taal : *Nederlands
 Leveranciersnaam in titel ?
 Processpecificatie ?
 Gekoppelde specificaties : [Specificaties koppelen \(?\)](#)
 Gekoppelde producten : /

Vaste bijlagen (?) : Bijlage : Bladeren... Beschrijving : Opladen

Bestandsnaam	Omschrijving	Bestandsgrootte	Bestandstype	Datum toegevoegd
/				

Inhoud

Titel toevoegen | **Ondertitel toevoegen** | Vaste tekst toevoegen | Invulveld toevoegen

[Legende](#)

16. Men krijgt het volgende venster. De plaats ondertitel achter kan men kiezen uit de titels die men heeft ingevuld en vervolgens vult men een ondertitel in en klikt men op toevoegen.

Ondertitel - Windows Internet Explorer

http://www.quasydoc.eu/cel_cpac_subtitle.php?intGSpecNr=5

Ondertitel toevoeg

1. Productnaam
 2. Productreferentie
 3. Gegevens van leverancier
 4. Ingrediënten
 5. Nutritionele gegevens (100g product)
 6. Allergenenlijst

Plaats ondertitel achter : *

Ondertitel : *

Toevoegen | Sluiten

17. Men kan ook een vaste tekst toevoegen. Dit doet men door op de knop 'vaste tekst toevoegen' te klikken.

Lay-out generieke specificaties

Opslaan | Productcertificaten koppelen | Wis | Afdrukken | Help | Sluiten

Specificatie : *productfiche Laatste wijziging : 20/05/2014 14:05
 Te beoordelen door functie(s) : [Functie koppelen](#)
 Taal : *Nederlands ▾
 Leveranciersnaam in titel ?
 Processpecificatie ?
 Gekoppelde specificaties: [Specificaties koppelen \(?\)](#)
 Gekoppelde producten: /

Vaste bijlagen (?) : Bijlage : Bladeren... Beschrijving :

Bestandsnaam	Omschrijving	Bestandsgrootte	Bestandstype	Datum toegevoegd
/				

Inhoud

Titel toevoegen | Ondertitel toevoegen | **Vaste tekst toevoegen** | Invulveld toevoegen

* [Naam](#) [Legende](#)
[Alleen lezen](#) [Bewerk](#)

Waarde

18. Men krijgt het volgende venster. Men kiest de plaats waar de tekst achter moet, vult de naam van het tekstgebied in en tikt een tekst die men wilt toevoegen. Wanneer dit allemaal is ingevuld, klikt men op toevoegen.

Tekst - Windows Internet Explorer

http://www.quasydoc.eu/sel_spec_text.php?intGSpecNr=5

Tekst toevoegen

Naam van tekstgebied :

1. Productnaam
2. Productreferentie
3. Gegevens van leverancier
4. Ingrediënten
5. Nutritionele gegevens (100g product)
6. Allergenenlijst

Code | | | | | | | | | | | | |

B **I** **U** **S**

Opmaak ▾ Lettertype ▾ Let... ▾ **A** **A**

20/05

19. Men kan ook een invulveld toevoegen. Dan moet men eerst op 'invulveld toevoegen' klikken.

Lay-out generieke specificaties

Opslaan | Productcertificaten koppelen | Wis | Afdrukken | Help | Sluiten

Specificatie : *productfiche
Te beoordelen door functie(s) : [Functie koppelen](#)
Taal : *Nederlands
Leveranciersnaam in titel ?
Processpecificatie ?
Gekoppelde specificaties: [Specificaties koppelen \(?\)](#)
Gekoppelde producten: /

Vaste bijlagen (?) : Bijlage : Bladeren... Beschrijving : Opladen

Bestandsnaam	Omschrijving	Bestandsgrootte	Bestandstype	Datum toegevoegd
/				

Inhoud

Titel toevoegen	Ondertitel toevoegen	Vaste tekst toevoegen	Invulveld toevoegen
* Naam		<u>Waarde</u>	

[Alleen lezen](#) [Bewerk](#) [Legende](#)

20. Vervolgens krijgt men het volgende venster. Ten eerste kiest men de plaats waar men de infoveld(en) wilt toevoegen.

Invulveld - Windows Internet Explorer

http://www.quasydoc.eu/sel_spec_info.php?intGSpecNr=5

Invulveld toevoegen

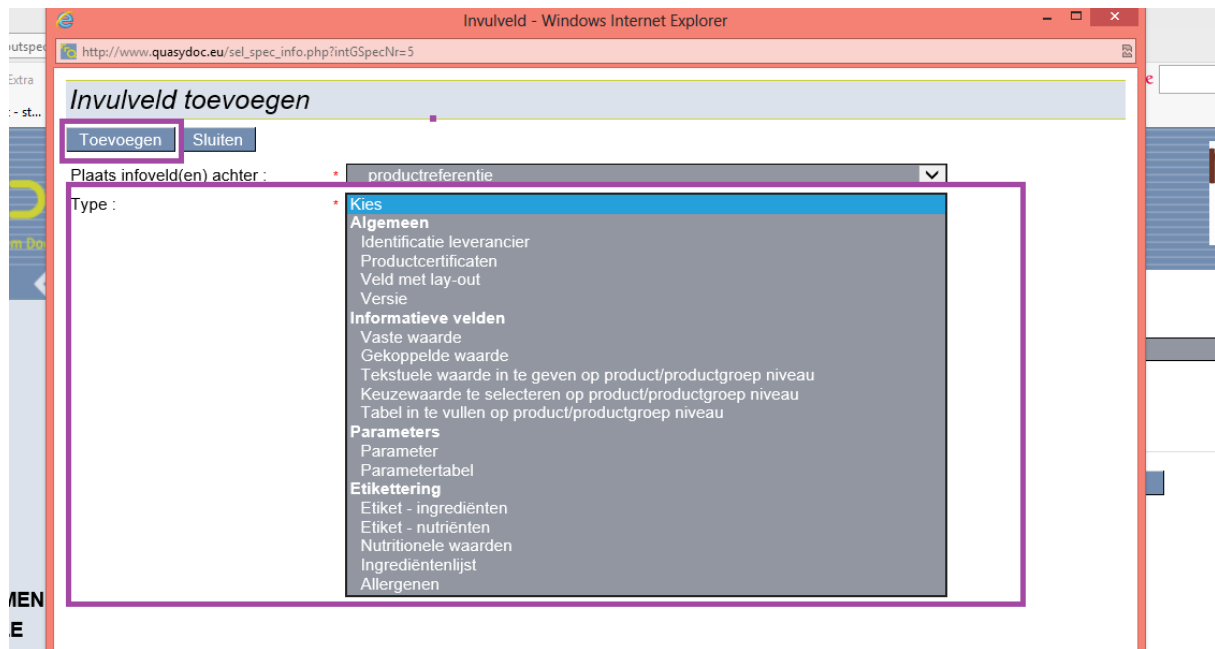
Toevoegen | Sluiten

Plaats infoveld(en) achter :

Type :

- 1. Productnaam
- 2. Productreferentie
- 3. Gegevens van leverancier
- 4. Ingrediënten
- 5. Nutritionele gegevens (100g product)
- 6. Allergenenlijst

21. Men moet ook kiezen welk type van invulveld dat men wilt. Het invulveld dat men aangemaakt hebben, vindt men hier terug. De invulveld ingrediënten staat bij informatieve velden: tekstuele waarde in te geven op product/productgroep niveau. Ten slotte klikt men op toevoegen.



De productspecificatie is ontworpen. Op de volgende pagina vindt men het ontworpen productfiche.

productspecificatie



1. Bedrijfsgegevens

Bedrijfsnaam RZ Tienen
Adreslijn 1 Houtemstraat 115
Locatie 3300 Tienen
Land België
Telefoon 016/803705
Fax 016/803778
E-mail bert.snellings@rztienen.be

2. Leveranciersgegevens

Leveranciersnaam

Adreslijn 1

Locatie

Land

Telefoon

Fax

E-mail

Contact kwaliteit

Tel. 24/7

3. Productgegevens

Productnummer leverancier

Productnaam leverancier

Afbeelding van product

4. Ingrediënten

Bruto gewicht per basiseenheid

Netto gewicht per basiseenheid

Uitlekgewicht per basiseenheid

Ingrediënten

Type ingrediënt	Naam	Bron	% in eindproduct	(E-nummer)	Land van oorsprong	Etikettering als GGO verplicht? (Verordening EG Nr1829/2003)
...

5. Allergenenlijst

Allergenen

<u>Allergeen</u>	<u>In het product</u>	<u>Op de productielijn</u>	<u>In het bedrijf</u>
Gluten bevattende granen			
Schaaldieren			
Eieren			
Vis			
Aardnoten			
Soja			
Melk (inclusief lactose)			
Noten			
Selderij			
Mosterd			
Sesamzaad			
Zwavel dioxide en sulfiet			
Lupine			
Weekdieren			

6. Nutritionele gegevens (100g product)

Nutritionele waarden

Energetische waarde

kiloJoule (kJ/100g-100ml)	...
kilocalorieën (kcal/100g-100ml)	...

Nutriënten

vetten (g/100g-100ml)	...
waarvan verzadigde vetzuren (g/100g-100ml)	...
koolhydraten (g/100g-100ml)	...
waarvan suikers (g/100g-100ml)	...
vezels (g/100g-100ml)	...
eiwitten (g/100g-100ml)	...
zout (g/100g-100ml)	...

7. Voor akkoord

<u>Naam</u>	<u>Functie</u>	<u>E-mail</u>	<u>Datum</u>
....

Voor het opstellen van een recept, worden de dezelfde stappen gevolgd als voor het opstellen van de productspecificatie. Hieronder wordt resultaat weergegeven.

recept 3



1. Recept

Productnaam
 Productreferentie
 Productgroep

2. Componenten

Productstructuur - in bereidingseenheden:

Componenten:

<u>Product</u>	<u>Beschrijving</u>	<u>Hoeveelheid</u>
/	/	/

Nevenproducten:

<u>Product</u>	<u>Beschrijving</u>	<u>Hoeveelheid</u>
/	/	/

De ingrediënten mogen niet veranderd worden zonder toestemming. De hoeveelheden van de ingrediënten mogen wel aangepast, naargelang behoefte.

3. Bereidingswijze

4. Allergenen

allergenen

<u>Allergeen</u>	<u>In het product</u>	<u>Op de productielijn</u>	<u>In het bedrijf</u>
Gluten bevattende granen			
Schaaldieren			
Eieren			
Vis			
Aardnoten			
Soja			
Melk (inclusief lactose)			
Noten			
Selderij			
Mosterd			
Sesamzaad			
Zwaveloxide en sulfiet			
Lupine			
Weekdieren			

4.1.5 Het koppelen van de allergenen aan de producten

1. Men klikt op 'basisgegevens' en vervolgens op 'product' en dan op 'producten' klikken. Nu krijgt men alle producten die de Centrale Zorgkeuken aankopen. Men tikt bij het trefwoord het gezochte product bv.: 40.21.3589 in.

Producten

Toevoegen Componenten ↔ Eindproducten/HalfFabr. Help

Selectie Type Productielijn Productgroep Standaard stocklocatie Basiseenheid

Actie Alle Alle Alle Alle Alle

Sorteer Trefwoord

Referentie ↑ Zoeken

A = Aankoop, V = Verkoop, C = Component, N = Nevenproduct, NLC

Product	Referentie	Productgroep	Stocklocatie	Productielijn	Basiseenheid	A	V	C	Type rapp.	N	Type rapp.	NLC
Test soep	9999999	soep/sauzen	warme keuken		liter				Geen		Geen	
stoo/vlees	db1038	vlees/vleesbeleg	koelcel stock		kg	X			Geen		Geen	
Stoo/vlees db 2,5kg	db1157000001101	convenience food	cafeteria Mariëndal		stuk	X			Geen		Geen	
kipvl voorgebakken	db13107	vlees/vleesbeleg			stuk	X			Geen		Geen	
V3 medallion tender meat 120g	db1400008001101	vlees/vleesbeleg	koelcel stock		stuk	X			Geen		Geen	
V3 medallion tender meat 150g	db1400008007101	vlees/vleesbeleg	koelcel stock		stuk	X			Geen		Geen	
lukse worst vr 1000g	db140510090	vlees/vleesbeleg	koelcel stock		stuk	X			Geen		Geen	
speciale braadworst 120gr	db14065	vlees/vleesbeleg			stuk	X			Geen		Geen	
speciale braadworst 140gr	db14055a	vlees/vleesbeleg			kg	X			Geen		Geen	
verse worst vr a	db14074	vlees/vleesbeleg	koelcel stock		stuk	X			Geen		Geen	

<<< Vorige 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 Volgende >>> 1 (Resultaten: 1 - 10 van 2564)

2. Men kiest een product bv.: knolselder met referentie 40.21.3589. Men krijgt het volgende venster en vervolgens klikt men op 'DV knolselder blokjes 2,5 kg'.

Producten

Toevoegen Componenten ↔ Eindproducten/HalfFabr. Help

Selectie Type Productielijn Productgroep Standaard stocklocatie Basiseenheid

Actie Alle Alle Alle Alle Alle

Sorteer Trefwoord

Referentie ↑ Zoeken 40.21.3589 x

A = Aankoop, V = Verkoop, C = Component, N = Nevenproduct, NLC

Product	Referentie	Productgroep	Stocklocatie	Productielijn	Basiseenheid	A	V	C	Type rapp.	N	Type rapp.	NLC
DV KNOLSELDER BLOKJES 2,5KG	40.21.3589	groenten/fruit	diepvries		zak	X		X	Geen		Geen	

<<< Vorige 1 Volgende >>> 1 (Resultaten: 1 - 1 van 1)

- Men krijgt het venster van 'DV knolselder blokjes 2,5 kg' en vervolgens klikt me op het tabblad 'specificaties'.

Product : J40.21.3589 - DV KNOLSELDER BLOKJES 2,5KG

Opslaan Opslaan en sluiten Koppel leverancier Productstructuur Koppel parameter Afdrukken processpec Conversiefactor Historiek Wis Help Sluiten

Algemeen Leveranciers Klanten Productie Productstructuur Magazijnbeheer **Specificaties** Parameters Kostprijs Conversiefactoren Documenten

Referentie : *J40.21.3589 Laatste wijziging : 01/04/2014 20:25

Actief?

Product NL : DV KNOLSELDER BLOKJES 2,5KG Product FR : DV KNOLSELDER BLOKJES 2,5KG
 Product EN : DV KNOLSELDER BLOKJES 2,5KG Product DE : DV KNOLSELDER BLOKJES 2,5KG

EAN13-code : (Van toepassing bij verkoop) Intrastat nr. : Zoeken

Productgroep : groenten/fruit

Merk :

Grootboekrekening lokale aankoop : BTW-code lokale aankoop : Kies

Grootboekrekening EU aankoop : BTW-code EU aankoop : Kies

Grootboekrekening EX aankoop : BTW-code EX aankoop : Kies

Basiseenheid : *zak

Minimum bestelhoeveelheid verkoop : 0,00 (Verkoopseenheid ontbreekt)

Aankoop : Aankoper : Kies

Productie : Assistent aankoper : Kies

Verkoop :

Nevenproduct :

- Nu heeft men het tabblad 'specificaties' en klikt men allergenen aan en vervolgens op 'opslaan'.

Product : J40.21.3589 - DV KNOLSELDER BLOKJES 2,5KG

Opslaan Opslaan en sluiten Koppel leverancier Productstructuur Koppel parameter Afdrukken processpec Conversiefactor Historiek Wis Help Sluiten

Algemeen Leveranciers Klanten Productie Productstructuur Magazijnbeheer **Specificaties** Parameters Kostprijs Conversiefactoren Documenten

Notatie additieven : Kies

Algemeen Velden specificaties Berekende waarden Productcertificaten Specificaties Klanten

Specificatie: Alle Leverancier: Alle leveranciers

Productniveau		RZ Tienen	Product van leveranciersniveau		
Van toepassing op dit product	Specificatie (* = processpec.)	Intern invullen	Leverancier	Links	Externe Opsteller
<input checked="" type="checkbox"/>	allergenen (nl)				
<input type="checkbox"/>	...				
<input type="checkbox"/>	test (nl) *				

5. Men gaat terug naar het tabblad 'specificaties' en klikt men op interne specificaties.

Product : J40.21.3589 - DV KNOLSELDER BLOKJES 2,5KG

Opslaan Opslaan en sluiten Koppel leverancier Productstructuur Koppel parameter Afdrukken processpec. Conversiefactor Historiek Wis Help Sluiten

Algemeen Leveranciers Klanten Productie Productstructuur Magazijnbeheer **Specificaties** Parameters Kostprijs Conversiefactoren Documenten

Notatie additieven : Kies

Algemeen Velden specificaties Berekende waarden Productcertificaten Specificaties klanten

Specificatie: Leverancier: Alle Alle leveranciers

Productniveau		RZ Tienen	Product van leveranciersniveau		
Van toepassing op dit product	Specificatie (* = processpec.)	Intern invullen	Leverancier	Links	Externe Opsteller
<input checked="" type="checkbox"/>	allergenen (nl)	Interne specificaties	Java	Specificaties leverancier	<input type="checkbox"/> Koppel leverancier
<input type="checkbox"/>	recept (nl) *				
<input type="checkbox"/>	test (nl) *				

6. Men krijgt een andere venster. Waar men vervolgens op de knop 'invullen' klikt.

Intern ingevulde specificaties RZ Tienen

Sluiten

Product: J40.21.3589 - DV KNOLSELDER BLOKJES 2,5KG

Specificatie	Voorgaande versies tonen			Acties		
	Versie	Status	Data			
allergenen	2	Opgemaakt	Aangemaakt op: 25/04/2014 9:02	Nieuwe versie opmaken	Invullen	Afdrukken

7. Nu kan men de specificatie invullen aan de hand van de productfiche van de leverancier. De nutritionele gegevens en de allergenen worden ingevuld. Op de productfiche staat natrium, maar men moet zout invullen. Dan moet men het natrium maal 2,5 doen. Wanneer alle gegevens zijn ingevuld, klikt men op opslaan en dan op beoordelen. Wanneer het allergen aanwezig is in het product dan klikt men de eerste kolom aan. Bij sporen wordt de tweede of derde kolom aangeduid. Op productielijn is dat het op hetzelfde moment wordt bereid en het product sporen kan bevatten. In het bedrijf bedoeld men dat er sporen van een bepaald allergen aanwezig is in het bedrijf.

allergenen : DV KNOLSELDER BLOKJES 2,5KG

1. allergen allergenen

Allergeen	In het product	Op de productielijn	In het bedrijf
Toepassen op alle allergenen:	Afwezig Leegmaken	Afwezig Leegmaken	Afwezig Leegmaken
Gluten bevattende granen	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Schaaldieren	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Eieren	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Vis	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Aardnoten	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Soja	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Melk (inclusief lactose)	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Noten	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Selderij	Aanwezig	Aanwezig	Aanwezig
Mosterd	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Sesamzaad	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Zwavel dioxide en sulfiet	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Lupine	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Weekdieren	Afwezig	Afwezig	Afwezig

2. voedingswaarde voedingswaarde

Energetische waarde [Bereken](#)

kiloJoule (kJ/100g-100ml)	117	(Tolerantiezone van <input type="text"/> tot <input type="text"/>)
kilocalorieën (kcal/100g-100ml)	28	(Tolerantiezone van <input type="text"/> tot <input type="text"/>)
Nutriënten		
vetten (g/100g-100ml)	0	(Tolerantiezone van <input type="text"/> tot <input type="text"/>)
waarvan verzadigde vetzuren (g/100g-100ml)		(Tolerantiezone van <input type="text"/> tot <input type="text"/>)
koolhydraten (g/100g-100ml)	5	(Tolerantiezone van <input type="text"/> tot <input type="text"/>)
waarvan suikers (g/100g-100ml)		(Tolerantiezone van <input type="text"/> tot <input type="text"/>)
vezels (g/100g-100ml)		(Tolerantiezone van <input type="text"/> tot <input type="text"/>)
eiwitten (g/100g-100ml)	2	(Tolerantiezone van <input type="text"/> tot <input type="text"/>)
zout (g/100g-100ml)	0.2	(Tolerantiezone van <input type="text"/> tot <input type="text"/>)

8. Men krijgt het volgende venster en klikt op 'beoordelen'.

Intern ingevulde specificaties RZ Tienen

[Sluiten](#)

Product: J40.21.3589 - DV KNOLSELDER BLOKJES 2,5KG

Specificatie	Voorgaande versies tonen		Data	Acties		
	Versie	Status				
allergenen	2	Validatie beoordelaar	Aangemaakt op: 25/04/2014 9:02 Ingevuld intern: 25/04/2014 9:18	Nieuwe versie opmaken	Beoordelen	Afdrukken

9. In het tabblad 'specificatie' kan men de gegevens controleren en men klikt vervolgens op het tabblad 'beoordeling'.

Beoordeling allergenen – DV KNOLSELDER BLOKJES 2,5KG

Opslaan Beoordelen Historiek Exporteren Parameters Sluiten

Specificatie **Beoordeling**

allergenen : DV KNOLSELDER BLOKJES 2,5KG

Waarde vergeleed bij laatste versending 25/04/2014 9:18

Toon afwijkende parameterwaarden en tabellen
 Toon correcte parameterwaarden
 Toon afwijkende informatieve velden en tabellen

1. **allergeen**

allergeen:

	In het product	Interne waarde (25/04/2014 9:18) Op de productfoto	In het bedrijf	In het product	Interne waarde (25/04/2014 9:18) Op de productfoto	In het bedrijf
Gluten bevattende granen	Afwegig	Afwegig	Afwegig			
Schaaldieren	Afwegig	Afwegig	Afwegig			
Eieren	Afwegig	Afwegig	Afwegig			
Vet	Afwegig	Afwegig	Afwegig			
Aardnoten	Afwegig	Afwegig	Afwegig			
Soja	Afwegig	Afwegig	Afwegig			
Melk (inclusief lactose)	Afwegig	Afwegig	Afwegig			
Noten	Afwegig	Afwegig	Afwegig			
Selderij	Aanwezig	Aanwezig	Aanwezig			
Mosterd	Afwegig	Afwegig	Afwegig			
Deerzeed	Afwegig	Afwegig	Afwegig			
Zwavelhoudende en sulfiet	Afwegig	Afwegig	Afwegig			
Lupine	Afwegig	Afwegig	Afwegig			
Waalderrien	Afwegig	Afwegig	Afwegig			

2. **voedingswaarde**

voedingswaarde	Interne waarde (25/04/2014 9:18)	Interne waarde (25/04/2014 9:18)
Energetische waarde		
Kcal/100g (kcal/100g)	117	
Kilojoules (kJ/100g)	28	
Nutrienten		
vetten (g/100g)	0	
waarvan verzadigde vetzuren (g/100g)		
koolhydraten (g/100g)	5	
waarvan suikers (g/100g)		
eiwitten (g/100g)	2	
zout (g/100g)	0,2	

10. In het tabblad 'beoordeling' duidt men goedkeuren aan en vervolgens op 'beoordelen'.

Beoordeling allergenen – DV KNOLSELDER BLOKJES 2,5KG

Opslaan **Beoordelen** Historiek Exporteren Parameters Sluiten

Specificatie **Beoordeling**

Opgeladen bestanden:

Bestand	Beschrijving	Bestandsgrootte	Bestandstype	Datum toegevoegd	Geupload door
/					

Specificatie: allergenen Datum aanvraag tot beoordeling: 25/04/2014 9:18

Leverancier: Product: DV KNOLSELDER BLOKJES 2,5KG

Niet gevalideerde velden: 0 Ingevulde parameters: 0 / 0 (0%)
 Afwijkende parameterwaarden: 0 Ingevulde infovelden: 0 / 0 (0%)
 Afwijkende informatieve waarden: 0 Totaal ingevuld: 0 / 0 (0%)
 Verboden additieven: 0 (waarvan 0 toegelaten)

Goedkeuren
 Afkeuren

De volgende klanten informeren bij goedkeuren:
 Selecteer alle / Niets selecteren
 /

11. Vervolgens krijgt men een bericht van webpagina: Bent u zeker dat u deze specificatie wilt goedkeuren? Hier klikt men 'OK'.

Beoordeling allergenen – DV KNOLSELDER BLOKJES 2,5KG

Opstaan | Beoordelen | Historiek | Exporteren Parameters | Sluiten

Specificatie | Beoordeling

Opgeladen bestanden:

Bestand	Beschrijving	Bestands grootte
/		

Specificatie: allergenen
 Leverancier:
 Niet gevalideerde velden: 0
 Afwijkende parameterwaarden: 0
 Afwijkende informatieve waarden: 0
 Verboden additieven: 0 (waarvan 0 toegelaten)

Goedkeuren
 Afkeuren

Bericht van webpagina
 Bent u zeker dat u deze specificatie wilt goedkeuren?
 OK | Annuleren

Vraag tot beoordeling: 25/04/2014 9:18
 DV KNOLSELDER BLOKJES 2,5KG
 Parameters: 0 / 0 (0%)
 Foutvelden: 0 / 0 (0%)
 Meld: 0 / 0 (0%)

12. Men krijgt terug het venster beoordeling allergenen en men klikt op 'sluiten'. Nu is de beoordeling goedgekeurd.

Beoordeling allergenen – DV KNOLSELDER BLOKJES 2,5KG

Historiek | Exporteren Parameters | **Sluiten**

Specificatie | Beoordeling

allergenen : DV KNOLSELDER BLOKJES 2,5KG

1. allergenen

allergenen:

	Ingevulde waarde (25/04/2014 9:18)			Interne waarde (25/04/2014 9:26)		
	In het product	Op de productielijn	In het bedrijf	In het product	Op de productielijn	In het bedrijf
Gluten bevattende granen:	Afwezig	Afwezig	Afwezig			
Schaaldieren:	Afwezig	Afwezig	Afwezig			
Eieren:	Afwezig	Afwezig	Afwezig			
Vis:	Afwezig	Afwezig	Afwezig			
Aardnoten:	Afwezig	Afwezig	Afwezig			
Soja:	Afwezig	Afwezig	Afwezig			
Melk (inclusief lactose):	Afwezig	Afwezig	Afwezig			
Noten:	Afwezig	Afwezig	Afwezig			
Selderij:	Aanwezig	Aanwezig	Aanwezig			
Mosterd:	Afwezig	Afwezig	Afwezig			
Sesamzaad:	Afwezig	Afwezig	Afwezig			
Zwaveloxide en sulfiet:	Afwezig	Afwezig	Afwezig			
Lupine:	Afwezig	Afwezig	Afwezig			
Weekdieren:	Afwezig	Afwezig	Afwezig			

2. voedingswaarde

	Ingevulde waarde (25/04/2014 9:18)	Interne waarde (25/04/2014 9:26)
<u>voedingswaarde</u>		
Energetische waarde		
kiloJoule (kJ/100g-100ml)	117	
kilocalorieën (kcal/100g-100ml)	28	
Nutriënten		
vetten (g/100g-100ml)	0	
waarvan verzadigde vetzuren (g/100g-100ml)		
koolhydraten (g/100g-100ml)	5	
waarvan suikers (g/100g-100ml)		
vezels (g/100g-100ml)		
eiwitten (g/100g-100ml)	2	
zout (g/100g-100ml)	0.2	

14. Men kan dit nakijken door terug op het tabblad 'specificaties' te klikken en vervolgens op interne specificaties en dan krijgt men het volgende venster.

Intern ingevulde specificaties RZ Tienen

Product: J40.21.3589 - DV KNOLSELDER BLOKJES 2.5KG

Specificatie	<input type="checkbox"/> Voorgaande versies tonen			Acties		
	Versie	Status	Data			
allergenen	2	Goedgekeurd	Aangemaakt op: 25/04/2014 9:02 Ingevuld intern: 25/04/2014 9:18 Goedgekeurd: 25/04/2014 9:29	Nieuwe versie opmaken	Bekijken	Afdrukken

4.1.6 Een product op 'niet actief' te zetten

1. Men gaat het product zoeken bij het menu 'producten'. Bij trefwoord gaat men het product zoeken op de naam van het product of productreferentie. De producten die beginnen met 'dx' worden op niet actief gezet omdat ze momenteel niet meer worden besteld. Bij het trefwoord wordt 'dx' ingevuld en klikt men op 'zoeken'.

Producten

Toevoegen Componenten ↔ Eindproducten/HalfFabr. Help

Selectie Type Productielijn Productgroep Standaard stocklocatie Basiseenheid

Actief Alle Alle Alle Alle Alle Alle

Sorteer Trefwoord

Referentie ↑ Zoeken

A = Aankoop, V = Verkoop, C = Component, N = Nevenproduct, NLC = Niet

Product	Referentie	Productgroep	Stocklocatie	Productielijn	Basiseenheid	A	V	C	Type rapp.	N	Type rapp.	NLC

2. Op het volgende venster worden de producten die beginnen met 'dx' weergegeven die nog actief zijn. Vervolgens klikt men op het product.

Producten

Toevoegen Componenten ↔ Eindproducten/HalfFabr. Help

Selectie Type Productielijn Productgroep Standaard stocklocatie Basiseenheid

Actief Alle Alle Alle Alle Alle Alle

Sorteer Trefwoord

Referentie ↑ Zoeken dx

A = Aankoop, V = Verkoop, C = Component, N = Nevenproduct, NLC = Niet lotgecontr

Product	Referentie	Productgroep	Stocklocatie	Productielijn	Basiseenheid	A	V	C	Type rapp.	N	Type rapp.	NLC
vitalinea roomdessert vanille 4x4x125g	dx 100593	koekjes/dessert/zoete beleg	koelcel stock		tray				Geen		Geen	

<< Vorige 1 Volgende >> 1 (Resultaten: 1 - 1 van 1)

3. Op het volgende venster kan men bij het product actief uitklikken en vervolgens op 'opslaan en sluiten' klikken.

Product : dx 100593 - vitalinea roomdessert vanille 4x4x125g

Opslaan Opslaan en sluiten Koppel leverancier Productstructuur Koppel parameter Afdrukken processpec. Conversiefactor Historiek Wis Help

Algemeen Leveranciers Klanten Productie Productstructuur Magazijnbeheer Specificaties Parameters Kostprijs Conversiefactoren Documenten

Referentie : * dx 100593 Laatste wijziging : 23/05/2014 9:21

Actief? :

Product NL : vitalinea roomdessert vanille 4x4x125g Product FR :
 Product EN :
 Product DE :

EAN13-code : (Van toepassing bij verkoop) Intrastat nr. : Zoeken
 Productgroep : koekjes/dessert/zoete ...
 Merk :

Basiseenheid : * tray

Minimum bestelhoeveelheid verkoop : 0.00 (Verkoopseenheid ontbreekt)
 Aankoop : Aankoper : Kies

4. Wanneer men nu terug gaat zoeken op 'dx' bij product. Dan worden de producten niet meer weergegeven. Op voorwaarde dat bij selectie alleen 'actief' aangeklikt is.

Producten

Alle Actief Niet actief Trefwoord dx Zoeken

A = Aankoop, V = Verkoop, C = Component, N = Nevenproduct, NLC = Niet lotgecont

Product	Referentie	Productgroep	Stocklocatie	Productielijn	Basiseenheid	A	V	C	Type rapp.	N	Type rapp.	NLC
---------	------------	--------------	--------------	---------------	--------------	---	---	---	------------	---	------------	-----

5. Als bij selectie 'alle' aangeklikt is, dan krijgt men de actieve en niet actieve producten weergegeven. De rood gekleurde producten zijn niet actief.

Producten

Alle Actief Niet actief Trefwoord dx Zoeken

A = Aankoop, V = Verkoop, C = Component, N = Nevenproduct, NLC = Niet lotgecont



Product	Referentie	Productgroep	Stocklocatie	Productielijn	Basiseenheid	A	V	C	Type rapp.	N	Type rapp.	NLC
vitalinea roomdessert vanille 4x4x125g	dx 100593	koekjes/dessert/zoete beleg	koelcel stock		tray				Geen	Geen		
rosinen oorb. suil. bulk 12x5	dx 572705	groenten/fruit			doos				Geen	Geen		
port salut brog light 25% 23.3l	dx100014	zuivel	koelcel stock		pak				Geen	Geen		
mandarine light cup 80x20g	dx100019	zuivel	koelcel stock		karton				Geen	Geen		
mandarine mader 18x8cl	dx100063	zuivel	koelcel stock		karton				Geen	Geen		
beel omega 3 port p. 120x20g	dx100080	zuivel	koelcel stock		karton				Geen	Geen		
phaso easy bevoeding 37 g	dx100084	olie/vetten/dressing	koelcel stock		stuk				Geen	Geen		
minivan beel omega 3 4x20x5 g	dx100086	olie/vetten/dressing	koelcel stock		doos				Geen	Geen		
room bakpoeder 33% klass. 1	dx100088	zuivel	koelcel stock		stuk				Geen	Geen		
yoogh vrucht baby 48x125g	dx100100	zuivel	koelcel stock		tray				Geen	Geen		

<<< Vorige 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 Volgende >>> 1 (Resultaten: 1 - 10 van 702)

Wanneer de Centrale Zorgkeuken in de toekomst toch nog producten wilt bestellen, dat moet men bij stap 3 de producten terug op 'actief' zetten.

4.1.7 Het ingeven van blikken bv.: asperges

1. Bij producten gaat men het product zoeken bv.: J21.01.1560: Asperges hele intikken en op zoeken klikken.

Producten  

Selectie: Actief Type: Alle Productielijn: Alle Productgroep: Alle Standaard stocklocatie: Alle Basiseenheid: Alle



Sorteer: Referentie ↑ Zoeken:

A = Aankoop, V = Verkoop, C = Component, N = Nevenproduct, NLC = Niet lotgecontr

Product	Referentie	Productgroep	Stocklocatie	Productielijn	Basiseenheid	A	V	C	Type rapp.	N	Type rapp.	NLC
Test soep	9999999	soep/sauzen	warme keuken		liter				Geen		Geen	
stoofvlees	db1038	vlees/vleesbeleg	koelcel stock		kg	X			Geen		Geen	
Stoofvlees db 2.5kg	db115700001101	convenience food	cafeteria Mariëndal		stuk	X			Geen		Geen	
kipbil voorgebakken	db13107	vlees/vleesbeleg			stuk	X			Geen		Geen	
V3 medaillon tender meat 120g	db1400008001101	vlees/vleesbeleg	koelcel stock		stuk	X			Geen		Geen	
V3 medaillon tender meat 150g	db1400008007101	vlees/vleesbeleg	koelcel stock		stuk	X			Geen		Geen	
luikse worst vr 10x90g	db140510090	vlees/vleesbeleg	koelcel stock		stuk	X			Geen		Geen	
speciale braadworst 120gr	db14055	vlees/vleesbeleg			stuk	X			Geen		Geen	
speciale braadworst 140gr	db14055a	vlees/vleesbeleg			kg	X			Geen		Geen	
verse worst vr a	db14074	vlees/vleesbeleg	koelcel stock		stuk	X			Geen		Geen	

<<< Vorige 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 Volgende >>> 1 (Resultaten: 1 - 10 van 1852)

2. Op het volgend scherm krijgt men het product en klikt erop.

Producten  

Selectie: Actief Type: Alle Productielijn: Alle Productgroep: Alle Standaard stocklocatie: Alle Basiseenheid: Alle

Sorteer: Referentie ↑ Zoeken:

A = Aankoop, V = Verkoop, C = Component, N = Nevenproduct, NLC = Niet lotgecontr

Product	Referentie	Productgroep	Stocklocatie	Productielijn	Basiseenheid	A	V	C	Type rapp.	N	Type rapp.	NLC
ASPERGES HELE 0.8L BEST OF	J21.01.1560		droge voeding		blik	X		X	Geen		Geen	

<<< Vorige 1 Volgende >>> 1 (Resultaten: 1 - 1 van 1)

3. Bij het product klikt men op de tab 'productie'.

Product : J21.01.1560 - ASPERGES HELE 0,8L BEST OF

Opslaan Opslaan en sluiten Koppel leverancier Productstructuur Koppel parameter Afdrukken processpec. Conversiefactor Historiek Wis Help
Sluiten

Algemeen Leveranciers Klanten **Productie** Productstructuur Magazijnbeheer Specificaties Parameters Kostprijs Conversiefactoren Documenten

Referentie : J21.01.1560 Laatste wijziging : 26/05/2014 10:20

Actief?

Product NL : ASPERGES HELE 0,8L BEST OF Product FR : ASPERGES HELE 0,8L BEST OF
Product EN : ASPERGES HELE 0,8L BEST OF Product DE : ASPERGES HELE 0,8L BEST OF

EAN13-code : (Van toepassing bij verkoop) Intrastat nr. : Zoeken

Productgroep : Kies
Merk : Kies

Grootboekrekening lokale aankoop :
Grootboekrekening EU aankoop :
Grootboekrekening EX aankoop :

BTW-code lokale aankoop : Kies
BTW-code EU aankoop : Kies
BTW-code EX aankoop : Kies

4. Nu moet men bij netto gewicht per basiseenheid: 800 gr of 0,8 kg en bij uitlekgewicht per basiseenheid: 495 gr of 0,495 kg invullen en tenslotte op 'opslaan en sluiten' klikken.

Product : J21.01.1560 - ASPERGES HELE 0,8L BEST OF

Opslaan Opslaan en sluiten Koppel leverancier Productstructuur Koppel parameter Afdrukken processpec. Conversiefactor Historiek Wis Help
Sluiten

Algemeen Leveranciers Klanten **Productie** Productstructuur Magazijnbeheer Specificaties Parameters Kostprijs Conversiefactoren Documenten

Type rapportering (indien component) : Geen
Type rapportering (indien nevenproduct) : Geen
Indien automat. te rapp. component, mag stock negatief worden? : Nee

Actuele stock : 0.00

Lotnr. autom. rapportering :
Productielijn : Kies

Bruto gewicht per basiseenheid : kg
Netto gewicht per basiseenheid : 0.8 kg
Uitlekgewicht per basiseenheid : 0.495 kg

Gewichten van voorkeursleverancier gebruiken

Opmerkingen processpecificatie : [Nederlands](#) [Frans](#) [Engels](#) [Duits](#)

Minimum stock : 0.00
Mail bij het overschrijden van de minimumstock naar: Kies
Shelf life productiegoederen : 0 Kies

Rendement : blik / h
Aantal mensen :
Batchgrootte: blik
Productievertraging: dagen

De gegevens van netto gewicht en uitlekgewicht vindt men terug op

4.3 Weergave van allergenen in cafetaria

Hieronder worden de verschillende voorstellen voor weergave van allergenen voorgesteld. In de loop van het eindrapport hebben organisaties nieuwe allergeneniconen ontwikkeld. Deze allergeneniconen worden hier ook weergegeven.

4.3.1 Allergenen weergeven in tekstvorm

Belegde broodjes

Club hollandse: € 2,80

Een krokant broodje belegd met sla, tomaat, ei, komkommer, wortel, mayonaise en hollandse kaas

Allergenen: gluten(tarwe), melk, ei en mosterd

Club hesp: € 2,80

Een krokant broodje belegd met sla, tomaat, ei, komkommer, worteltjes, mayonaise en gekookte ham

Allergenen: gluten, melk, ei en mosterd

Broodje Cannibale: € 2,80

Een krokant broodje belegd met filet américain en gesneden ui

Allergenen: melk, ei, gluten, vis en mosterd

Club martino: € 2,80

Een krokant broodje belegd met filet américain, gesneden ui, augurk, sla, tomaat en martino saus

Allergenen: ei, gluten, melk, vis, sulfiet en mosterd

Club neptune: € 2,80

Een krokant broodje belegd met krabsla, sla, tomaat, ei en worteltjes

Allergenen: melk(lactose), soja, gluten, schaal-/schelpdieren, vis, selderij, noten, sulfiet en ei

Club tuna: € 2,80

Een krokant broodje belegd met tonijn, sla, tomaat, ei en worteltjes

Allergenen: gluten, melk, ei, soja, selderij, sulfiet en vis

Club oriëntal: € 2,80

Een krokant broodje belegd met kip curry, sla, tomaat en worteltjes

Allergenen: gluten, melk, ei, soja, selderij en sulfiet

Smos kaas en hesp: € 3,20

Een krokant broodje belegd met sla, tomaat, ei, komkommer, wortel, mayonaise en Hollandse kaas en hesp

Allergenen: ei, mosterd, melk, selderij en gluten

De samenstelling van de broodjes kan veranderen

De broodjes kunnen sporen bevatten van ...

4.3.2 Allergenen in donkere symbolen weergeven

Belegde broodjes





Club hollandse: € 2,80

Een krokant broodje belegd met sla, tomaat, ei, komkommer, wortel, mayonaise en hollandse kaas

Allergenen:    

Club hesp: € 2,80

Een krokant broodje belegd met sla, tomaat, ei, komkommer, worteltjes, mayonaise en gekookte ham

Allergenen:    

Broodje Cannibale: € 2,80

Een krokant broodje belegd met filet américain en gesneden ui

Allergenen:     

Club martino: € 2,80

Een krokant broodje belegd met filet américain, gesneden ui, augurk, sla, tomaat en martino saus

Allergenen:      

Club neptune: € 2,80

Een krokant broodje belegd met krabsla, sla, tomaat, ei en worteltjes

Allergenen:        

Club tuna: € 2,80

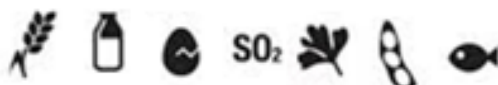
Een krokant broodje belegd met tonijn, sla, tomaat, ei en worteltjes

De samenstelling van de broodjes kan veranderen

De broodjes kunnen sporen bevatten van ...

Belegde broodjes

Allergenen:



Club oriëntal: € 2,80

Een krokant broodje belegd met kip curry, sla, tomaat en worteltjes

Allergenen:
















Smos kaas en hesp: € 3,20

Een krokant broodje belegd met sla, tomaat, ei, komkommer, wortel, mayonaise en Hollandse kaas en hesp

Allergenen:



Symbool	Allergeen	Symbool	Allergeen
	Gluten		Vis
	Melk		Noten
	Ei		Schaaldieren
	Mosterd		Aardnoten
	Selderij		Sesamzaad
SO ₂	Sulfiet		Lupine
	Soja		Weekdieren

De samenstelling van de broodjes kan veranderen
De broodjes kunnen sporen bevatten van ...

4.3.3 Allergenen weergeven in gekleurde symbolen

Belegde broodjes

Club hollandse: € 2,80

Een krokant broodje belegd met sla, tomaat, ei, komkommer, wortel, mayonaise en hollandse kaas

Allergenen:



Club hesp: € 2,80

Een krokant broodje belegd met sla, tomaat, ei, komkommer, worteltjes, mayonaise en gekookte ham

Allergenen:



Broodje Cannibale: € 2,80

Een krokant broodje belegd met filet américain en gesneden ui

Allergenen:



Club martino: € 2,80

Een krokant broodje belegd met filet américain, gesneden ui, augurk, sla, tomaat en martino saus

Allergenen:



Club neptune: € 2,80

Een krokant broodje belegd met krabsla, sla, tomaat, ei en worteltjes

Allergenen:



De samenstelling van de broodjes kan veranderen
De broodjes kunnen sporen bevatten van ...

Belegde broodjes

Club tuna: € 2,80

Een krokant broodje belegd met tonijn, sla, tomaat, ei en worteltjes

Allergenen: 

Club oriëntal: € 2,80

Een krokant broodje belegd met kip curry, sla, tomaat en worteltjes

Allergenen: 

Smos kaas en hesp: € 3,20

Een krokant broodje belegd met sla, tomaat, ei, komkommer, wortel, mayonaise en Hollandse kaas en hesp

Allergenen: 

Symbool	Allergeen	Symbool	allergeen
	Eieren		Weekdieren
	Mosterd		Noten
	Gluten		Sesam
	Melk(lactose)		Aardnoten
	selderij		lupine
	Sulfiet		schaaldieren
	Vis		soja

De samenstelling van de broodjes kan veranderen

De broodjes kunnen sporen bevatten van ...

4.3.4 Allergenen weergeven in tabelvorm

Belegde broodjes

Club hollandse: € 2,80

Een krokant broodje belegd met sla, tomaat, ei, komkommer, wortel, mayonaise en hollandse kaas

Club hesp: € 2,80

Een krokant broodje belegd met sla, tomaat, ei, komkommer, worteltjes, mayonaise en gekookte ham

Broodje Cannibale: € 2,80

Een krokant broodje belegd met filet américain en gesneden ui

Club martino: € 2,80

Een krokant broodje belegd met filet américain, gesneden ui, augurk, sla, tomaat en martino saus

Club neptune: € 2,80

Een krokant broodje belegd met krabsla, sla, tomaat, ei en worteltjes

Club tuna: € 2,80

Een krokant broodje belegd met tonijn, sla, tomaat, ei en worteltjes

Club oriëntal: € 2,80

Een krokant broodje belegd met kip curry, sla, tomaat en worteltjes

Smos kaas en hesp: € 3,20

Een krokant broodje belegd met sla, tomaat, ei, komkommer, wortel, mayonaise en Hollandse kaas en hesp

De samenstelling van de broodjes kan veranderen
De broodjes kunnen sporen bevatten van ...

Belegde broodjes

	gluten	melk	ei	schaaldieren	noten	Soja	Lupine	VIS	sulfiet	selderij	mosterd
Club hollandia	x	x	x								x
Club hesp	x	x	x								x
Broodje cannibale	x	x	x					x			x
Club martino	x	x	x					x	x		x
Club neptune	x	x	x	x	x			x	x	x	x
Club tuna	x	x	x			x		x	x		
Club oriëntal	x	x	x			x			x	x	
Club kaas en hesp	x	x	x							x	x

De samenstelling van de broodjes kan veranderen
De broodjes kunnen sporen bevatten van ...

4.3.5 Allergenen weergeven met allergeneniconen

Belegde broodjes

Club hollandse: € 2,80

Een krokant broodje belegd met sla, tomaat, ei, komkommer, wortel, mayonaise en hollandse kaas

Allergenen: 

Club hesp: € 2,80

Een krokant broodje belegd met sla, tomaat, ei, komkommer, worteltjes, mayonaise en gekookte ham

Allergenen: 

Broodje Cannibale: € 2,80

Een krokant broodje belegd met filet américain en gesneden ui

Allergenen: 

Club martino: € 2,80

Een krokant broodje belegd met filet américain, gesneden ui, augurk, sla, tomaat en martino saus

Allergenen: 

Club neptune: € 2,80

Een krokant broodje belegd met krabsla, sla, tomaat, ei en worteltjes

Allergenen: 

Club tuna: € 2,80

Een krokant broodje belegd met tonijn, sla, tomaat, ei en worteltjes

Allergenen: 

De samenstelling van de broodjes kan veranderen

De broodjes kunnen sporen bevatten van ...

Belegde broodjes

Club oriëntal: € 2,80

Een krokant broodje belegd met kip curry, sla, tomaat en worteltjes

Allergenen:

















Smos kaas en hesp: € 3,20

Een krokant broodje belegd met sla, tomaat, ei, komkommer, wortel, mayonaise en Hollandse kaas en hesp

Allergenen:



icoon	allergeen	icoon	allergeen
	gluten		schaaldieren
	melk		soja
	ei		selderij
	mosterd		pinda
	vis		sesamzaad
	sulfiet		lupine
	noten		weekdieren

De samenstelling van de broodjes kan veranderen

De broodjes kunnen sporen bevatten van ...

4.3.6 Allergenen weergeven met gekleurde pictogrammen

Belegde broodjes

Club hollandse: € 2,80

Een krokant broodje belegd met sla, tomaat, ei, komkommer, wortel, mayonaise en hollandse kaas

Allergenen: 

Club hesp: € 2,80

Een krokant broodje belegd met sla, tomaat, ei, komkommer, worteltjes, mayonaise en gekookte ham

Allergenen: 

Broodje Cannibale: € 2,80

Een krokant broodje belegd met filet américain en gesneden ui

Allergenen: 

Club martino: € 2,80

Een krokant broodje belegd met filet américain, gesneden ui, augurk, sla, tomaat en martino saus

Allergenen: 

Club neptune: € 2,80

Een krokant broodje belegd met krabsla, sla, tomaat, ei en worteltjes

Allergenen: 

Club tuna: € 2,80

Een krokant broodje belegd met tonijn, sla, tomaat, ei en worteltjes

Allergenen: 

De samenstelling van de broodjes kan veranderen
De broodjes kunnen sporen bevatten van ...

Belegde broodjes

Club oriëntal: € 2,80















Een krokant broodje belegd met kip curry, sla, tomaat en worteltjes

Allergenen:       

Smos kaas en hesp: € 3,20

Een krokant broodje belegd met sla, tomaat, ei, komkommer, wortel, mayonaise en Hollandse kaas en hesp

Allergenen:     

icoon	allergeen	icoon	allergeen
	gluten		schaaldieren
	melk		soja
	ei		selderij
	mosterd		pinda
	vis		sesamzaad
	sulfiet		lupine
	noten		weekdieren

De samenstelling van de broodjes kan veranderen
De broodjes kunnen sporen bevatten van ...

4.4 Patiëntenmenu in tabelvorm

Product	Gluten bevattende granen	Schaaldieren	Eieren	Vis	Aardnoten	Soja	Melk (inclusief lactose)	Noten	Selderij	Mosterd	Sesamzaad	Zwaveloxide en sulfiet	Lupine	Weekdieren
ONTBIJT EN AVONDMAAL														
kippenwit	X						X		X					
hesp(achterham)														
platte kaas							X							
kaas							X							
smeerkaas							X							
confituur														
choco hazelnoot						?	X	?						
choco fondant						?	?	?						
siroop luikse														
salami							X							
zalmsla	X	?	X	X		X	X		X	X	?	?		?
kalkoenfilet	?		X			X	?		X	?				
rauwe ham							X							
omelet met spek			X				X							
wit brood	X						?							
grijs brood	X						?	?			?			
koffie														
cafeïne vrij														
thee														
melk							X							
suiker														
bruin brood ontkorst	X				?	X	X	?					?	
wit brood ontkorst	X				?	X	X	?					?	
sandwiches	X	?	X			?	X		?		?		X	

4.5 Powerpointpresentatie

De Centrale Zorgkeuken
Voedselallergenen

rz|tien
Regionaal Ziekenhuis
met het Hart, Tienen
Kloosterstraat 43
2000 Tienen
016 80 90 11

Iedereen **V I P**
* vriendelijk, inlevend en professioneel

Inhoudsopgave

1. Voedselallergie
 - 1.1 Wat is het?
 - 1.2 Behandeling
 - 1.3 Wetgeving
2. Kruisbesmetting
 - 2.1 Wat is het?
 - 2.2 Hoe voorkomen?

1.1 Wat is voedselallergie?

- Reactie van lichaam op allergenen
- Symptomen:
 - buikproblemen
 - astmatische aard
 - anafylaxie → dood

1.2 Behandeling

- Ongeneeslijk
- Vermijden van allergenen

→ Dieet volgen
voedselallergenen weglaten uit maaltijd

1.3 Allergenen en wetgeving

- 14 wettelijke allergenen

						
glutenbevattende granen	schaaldieren	ei	vis	aardnoten	soja	melk
						
noten	selderij	mosterd	sesamzaad	sulfit	lupine	weekdieren

Allergenen en wetgeving

Nieuwe wetgeving Nr. 1169/2011
- Werking: 13 december 2014
* weergave van voedselallergenen
* niet-voorverpakte levensmiddelen

2. Wat is kruisbesmetting?

- = onbewust allergenen aanwezig in maaltijden
- Bronnen van kruiscontaminatie:
 - productieomgeving
 - apparatuur, gereedschap en klein materiaal
 - receptuur
 - personeel

2.2 Voorkomen van kruisbesmetting

- Opslag en transport:
 - ingrediënten + allergenen → apart bewaren
- Hygiëne:
 - handen grondig wassen
 - gepaste kledij
 - keuken grondig reinigen en ontsmetten
- Andere gereedschap nemen
 - gereedschap voor voedselallergie kenmerken

Heeft u een voedselallergie?

Wij helpen u graag verder

Allergenen worden vanaf heden vermeld met
pictogrammen

(Conform nieuwe wetgeving december 2014)



Voor verdere informatie kan u bij het personeel terecht

rz **tienen**

Regionaal Ziekenhuis
Heilig Hart Tienen
Kliniekstraat 45
3300 Tienen
016 80 90 11

ledereen 
* vriendelijk, inlevend en professioneel

5. Verbeterplan

Na het lopen van de stage in de Centrale Zorgkeuken kwamen enkele aspecten in het bereidingsproces van gerechten op de voorgrond die vatbaar zijn voor verbeteringen of aanpassingen ten gunste. Het gaat hier vooral om mogelijk verbeteringen die veiligheid, gebruiksvriendelijkheid en efficiënte tijdsbesteding ten goede komen. Hieronder volgt een overzicht van enkele suggesties.


- Bij de tab 'allergenen' in Quasydoc staan alleen de allergenen weergegeven die in het product aanwezig zijn, zoals wettelijk voorgeschreven wordt. Om echt volledig te zijn, zou men een tweede kolom kunnen toevoegen met daarin de eventuele sporen van allergenen in het product of gerecht, zoals te zien is in onderstaande figuur.

Product : soep - groene seldersoep

Opslaan | Opslaan en sluiten | Koppel leverancier | Productstructuur | Koppel parameter | Afdrukken procespec. | Conversiefactor | Historiek | Wis | Help | Sluiten

Algemeen | Leveranciers | Klanten | Productie | Productstructuur | Magazijnbeheer | Specificaties | Parameters | Kostprijs | Conversiefactoren | Documenten | Allergenen

	aanwezig in het product
Gluten bevattende granen	<input checked="" type="checkbox"/>
Schaaldieren	<input type="checkbox"/>
Eieren	<input type="checkbox"/>
Vis	<input type="checkbox"/>
Aardnoten	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Melk (inclusief lactose)	<input type="checkbox"/>
Noten	<input type="checkbox"/>
Selderij	<input checked="" type="checkbox"/>
Mosterd	<input type="checkbox"/>
Sesamzaad	<input type="checkbox"/>
Zwaveloxide en sulfiet	<input type="checkbox"/>
Lupine	<input type="checkbox"/>
Weekdieren	<input type="checkbox"/>



	aanwezig in het product	sporen in het product
Gluten bevattende granen	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schaaldieren	<input type="checkbox"/>	
Eieren	<input type="checkbox"/>	
Vis	<input type="checkbox"/>	
Aardnoten	<input type="checkbox"/>	
Soja	<input type="checkbox"/>	
Melk (inclusief lactose)	<input type="checkbox"/>	
Noten	<input type="checkbox"/>	
Selderij	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mosterd	<input type="checkbox"/>	
Sesamzaad	<input type="checkbox"/>	
Zwaveloxide en sulfiet	<input type="checkbox"/>	
Lupine	<input type="checkbox"/>	
Weekdieren	<input type="checkbox"/>	

- Wanneer de productspecificaties worden ingevuld in Quasydoc, worden de allergenen ook in tab 'allergenen' automatisch ingevuld. Maar in de tab 'allergenen', die erg handig is om op een snelle manier de aanwezigheid van allergenen te kunnen controleren, kunnen deze toch nog achteraf geselecteerd of verwijderd worden. Dit stelt toch een probleem: op die manier kan het gebeuren dat, wat de informatie over allergenen betreft, de gegevens op de productspecificaties niet overeenkomen met die van deze tab. Dit kan leiden tot misverstanden die op hun beurt allergische reacties bij patiënten kunnen veroorzaken. De tab 'allergenen' zou dus enkel mogen dienen om informatie te bekomen, en niet om nog gegevens te kunnen aanpassen: informatie zou enkel via productspecificatie mogen ingevoerd worden.

- Sommige producten worden niet meer aangekocht door de Centrale Zorgkeuken, maar staan in Quasydoc nog steeds op actief. Om een goed en helder overzicht te behouden van de gebruikte en aangekochte producten, zou dit moeten vermeden worden. Een oplossing hiervoor kan zijn dat Quasydoc een automatische mail stuurt naar de Centrale Zorgkeuken als één of meerdere producten gedurende bijvoorbeeld één jaar niet meer werden aangekocht. Hierna kan de verantwoordelijke van de Centrale Zorgkeuken de betreffende producten verwijderen, op non-actief zetten of een andere beslissing nemen.

- In de toekomst gaat de leverancier JAVA een leveranciersportaal ontwerpen zodat hun klanten op een snellere manier de productspecificaties van hun aangekochte producten kunnen raadplegen. De aankondiging hiervan door JAVA kan geraadpleegd worden in bijlage. Dit is al een grote vooruitgang, maar toch zou het nog vlotter kunnen verlopen als JAVA en Quasydoc zorgen voor een koppeling van de productspecificaties. Hiermee zouden de gegevens van de bij JAVA aangekochte producten rechtstreeks ingevoerd worden in Quasydoc. Momenteel moeten immers de productspecificaties eerst opgevraagd worden op de website van JAVA om daarna deze gegevens in te voeren in Quasydoc zodat de vereiste link van de bereide maaltijden met allergenen bekomen wordt. Door een rechtstreekse koppeling tussen JAVA en Quasydoc zou men aldus tijd en kosten kunnen besparen, ook omdat de updates nu automatisch kunnen gebeuren.

- Soms gebeurt het dat de leverancier andere producten levert dan besteld door de Centrale Zorgkeuken. Het gaat hier dan vooral om gelijkaardige producten en de voornaamste reden is dat bij de leverancier de bestelde producten niet meer in stock waren. Momenteel worden deze wijzigingen gemeld aan de verantwoordelijke van de Centrale Zorgkeuken. Gezien de recente ontwikkelingen in de wetgeving rond melding van allergenen is het aangewezen om hiervoor een officiële procedure in te voeren. Indien het oorspronkelijke product niet meer kan geleverd worden, zal het vervangproduct definitief ingegeven worden in Quasydoc. Het zou ook kunnen dat het vervangproduct maar éénmalig wordt geleverd. In dit geval zou het overbodig en tijdrovend zijn om dit in te voeren in Quasydoc. De verantwoordelijke van de Centrale Zorgkeuken, die ook de bestellingen plaatst, zou in dit geval de productspecificatie kunnen opvragen en vergelijken met die van het oorspronkelijke product, wat allergenen betreft. Wanneer de allergenen afwijken van het oorspronkelijk bestelde product, kan hij ingrijpen waar nodig.

6. Besluit

Het doel van het eindrapport is om de voedselallergenen weer te geven van de niet-voorverpakte levensmiddelen. De voedselallergenen werden gekoppeld aan de gestandaardiseerde recepten in Quasydoc. Dit vergde veel tijd en werk omdat deze gegevens manueel moesten ingegeven worden. Er werd wel een tab 'allergenen' ontwikkeld waardoor de voedselallergenen gemakkelijker kunnen opgevraagd worden. Een nadeel is dat de gegevens onbewust kunnen veranderd worden via een eenvoudige muisklik. Hieruit kan verkeerde informatie ontstaan. In de tab 'allergenen' is maar één kolom 'aanwezig in het product' weergegeven, voor een volledig beeld zou een tweede kolom met de eventuele sporen moeten ontwikkeld worden.

De productspecificatie van sommige ingrediënten waren onvolledig waardoor de verpakking, leverancier of een website moesten geraadpleegd worden. In de toekomst gaat het bedrijf JAVA, een leverancier van de Centrale Zorgkeuken, een leveranciersportaal openstellen waarin de klanten de gegevens zoals voedselallergenen, nutritionele waarden,... kunnen opvragen. Het leveranciersportaal wordt één keer per dag aangepast zodat de meest recente gegevens beschikbaar gesteld worden. De invoering van het leveranciersportaal was nog niet actief tijdens de stage, waardoor de bevindingen niet in het eindrapport zijn neergeschreven.

De upgrade van C-Meal gaat pas begin september van start. Tijdens de stage werden voorbereidingen getroffen zoals de checklist 'Implementatie Allergenen in C-Meal' ingevuld en doorgestuurd.

In de aanloop van de nieuwe wetgeving worden door verschillende organisatie allergeneniconen ontwikkeld. Deze iconen kunnen mits toestemming gratis of tegen een prijs gedownload of worden aangekocht. Daarnaast organiseren verschillende verenigingen ook veel bijeenkomsten om voedingsbedrijven te informeren in verband met de wetgeving.

Bronvermelding

AmNorman (2014). *De belangrijkste wettelijke wijzigingen*. Geraadpleegd op 4 augustus via <http://voedingsetiket.be/index.php?inc=wijzigingen>

AMNorman (2014). *Voedselallergenen*. Geraadpleegd op 1 juli 2014 via <http://www.allergenenmanagement.be/index.php?inc=voedselallergenen>

Bruggeman, G. (2014). Allergenendeclaratie. *PowerPoint van seminarie*. Vzw vorm, Gent

De Praeter, C. (2014). Food information to consumers (FIC): nieuwigheden in de etiketteringswetgeving. *PowerPoint van voordracht*. Lentesymposium vbvd. Gent.

De Meulenaer, B. (2014). Allergenendetectie (en betrouwbaarheid). *PowerPoint van voordracht*. Lentesymposium vbvd. Gent.

De Geeter, H. (2004). Allergenen voortaan beter geëtiketteerd. *Nutrinews*, 2, 16-19. Geraadpleegd via http://www.nice-info.be/documenten/nutrinews_pdf/04allergenen0604.pdf

Europees Parlement en De Raad (2011). *VERORDENING (EU) Nr. 1169/2011 VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, tot wijziging van Verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van Richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, Richtlijn 90/496/EEG van de Raad, Richtlijn 1999/10/EG van de Commissie, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, Richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie, en Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie*, Publicatieblad van de Europese Unie, 18-63

Notebaert Eveline (2012). *Allergenen in de voeding*

Pascal (2014). *Nieuwe allergenenwetgeving voor verswinkels*. Geraadpleegd op 30 juni, 2014 via <http://www.amnorman.be/index.php?inc=blog&detail=733>

Test-Aankoop (2014). Een eerlijk en duidelijk voedingsetiket: uw fundamenteel recht op informatie. Geraadpleegd op 16 juni 2014 via <http://www.test-aankoop.be/action/pers%20informatie/persberichten/2013/een-eerlijk-en-duidelijk-voedingsetiket-uw-fundamenteel-recht-op-informatie>

Van Ravenhorst, M. (2013). Eisen allergenen veranderen snel. *VMT Food*, 26, 28-29. Geraadpleegd via <http://www.allergenenconsultancy.nl/images/user/downloads/VMT26%20Eisen%20allergenen%20veranderen%20snel.pdf>

Van Ravenhorst, M. (2012). *Allergenen*

Verbeke ,B. (2014). Meldingsplicht allergenen op komst voor niet-voorverpakte voedingsmiddelen. *Onze chef*, 5(21), 10. Geraadpleegd via http://www.hfdv.be/Publicaties/doc00377020140304132104_001.pdf

Figurenlijst

Figuur 1: Campus St.-Jan (RZ Tienen, 2014)	13
Figuur 2: Letterhoogte op verpakkingen (Europees parlement en de raad, 2011)	16
Figuur 3: Toepassingsdatum en overgangsmaatregelen (Lentesymposium, 2004)	20
Figuur 4: Indeling van de twee types voedselovergevoeligheid (Notebaert, 2012)	22
Figuur 5: Mechanisme bij voedselallergie (Notebaert, 2012).....	23
Figuur 6: Glutenbevattende granen (AMNorman, 2014).....	24
Figuur 7: Schaaldieren (AMNorman, 2014).....	24
Figuur 8: Ei (AMNorman, 2014)	24
Figuur 9: Vis (AMNorman, 2014).....	25
Figuur 10: Aardnoten (AMNorman, 2014)	25
Figuur 11: Soja (AMNorman, 2014).....	25
Figuur 12: Melk (AMNorman, 2014)	25
Figuur 13: Noten, (AMNorman, 2014)	26
Figuur 14: Selderij (AMNorman, 2014)	26
Figuur 15: Mosterd (AMNorman, 2014)	26
Figuur 16: Sesamzaad (AMNorman, 2014)	26
Figuur 17: Sulfiert (AMNorman, 2014)	26
Figuur 18: Lupine (AMNorman, 2014)	27
Figuur 19: Weekdieren (AMNorman, 2014).....	27
Figuur 20: Trustbox (GS1, 2014).....	30
Figuur 21: Bron aan koolhydraten (WorldPress” 2014)	33
Figuur 22: Vetzuur (Vandamme, 2007)	35
Figuur 23: Verzadigde vetzuren (Stevens, 2000)	36
Figuur 24: Indeling vetten (“Wat zijn vetten”, 2014)	36
Figuur 25: Vitaminen (Lein, 2012)	37
Figuur 26: Gebruikte modules (Quasydoc, 2004-2014)	39
Figuur 27: Allergenenlijst in C-Meal (Cegeka, 2014)	41
Figuur 28: Maaltijdbevraging (C-Meal, 2014)	42
Figuur 29: Bandkaart (RZ Tienen, 2014).....	42
Figuur 30: Weergave allergenen in C-Meal (Cegeka, 2014).....	43
Figuur 31: Overzicht van de leveranciers van de Centrale Zorgkeuken (Quasydoc, 2004-2014)	44
Figuur 32: Weergave ingrediënten in groene seldersoep (Quasydoc, 2004-2014)	45
Figuur 33: Menu (JAVA, 2014).....	45
Figuur 34: Leveradressen in het ziekenhuis (JAVA, 2014).....	45
Figuur 35: Selectie van artikels (JAVA, 2014)	46
Figuur 36: Ingeven van artikel (JAVA, 2014)	46
Figuur 37: Producten in JAVA (JAVA, 2014)	46
Figuur 38: Productspecificatie DV Ajuin blokjes (JAVA, 2014)	47
Figuur 39: Homepage (Fribona, 2014)	48
Figuur 40: Keuze van artikels (Fribona, 2014).....	48
Figuur 41: Geselecteerde product (Fribona, 2014).....	49
Figuur 42: Productspecificatie bloemkool kaasburger (Fribona, 2014)	50
Figuur 43: Pdf-files van productspecificaties (DeBrucker, 2014)	51
Figuur 44: Productspecificatie stoofvlees (DeBruycker, 2014)	51
Figuur 45: Productspecificatie grijs brood (Het Brood, 2014)	52
Figuur 46: Productspecificatie Roux blanche (Quasydoc, 2014).....	53

Figuur 47: Opvolging van productspecificatie (Quasydoc, 2004-2014)	54
Figuur 48: Goedgekeurde productspecificaties voor groene seldersoep (Quasydoc, 2004-2014)..	54
Figuur 49: Allergenen aanwezig in de soep (Quasydoc, 2004-2014)	55
Figuur 50: Weergave allergenen via tab 'allergenen' (Quasydoc, 2004-2014)	56
Figuur 51: Nutritionele waarden voor de soep (Quasydoc, 2004-2014)	56
Figuur 52: Recept groene seldersoep (Quasydoc, 2004-2014)	57
Figuur 53: Weergave middagmaal volgens allergenenlijst (Cordie, 2014)	61
Figuur 54: Weergave middagmaal met allergenen genummerd volgens gerechtenlijst (Cordie, 2014)	61
Figuur 55: Weergave middagmaal met allergenen voluit geschreven volgens gerechtenlijst (Cordie, 2014).....	62
Figuur 56: Weergave van allergenen volgens de Stichting Horeca Onderwijs (StichtingHorecaOnderwijs, 2014)	64
Figuur 57: Allergeniconen (SimplOk, 2014).....	64

Tabellenlijst

Tabel 1: Referentie-inname voor een volwassene (Europees parlement en de raad, 2011)	19
Tabel 2: Verschillen tussen voedselallergie en voedselintolerantie (HFDV, 2014).....	29
Tabel 3: Vergelijkingen om het basaal metabolisme (BMR in kcal.dag) te berekenen op basis van het gewicht (G in kg) (James en Schofield, 1990)	32
Tabel 4: Weergaven GI uit voedingsmiddelen (koolhydraten, 2014)	35
Tabel 5: Voorkomen van water in lichaam (De Jong, 2014)	38

Bijlagen

Bijlage 1: Lijst met de levensmiddelen die zijn vrijgesteld van de verplichte voedingswaardevermelding

LEVENS MIDDELEN DIE ZIJN VRIJGESTELD VAN DE VERPLICHTE VOEDINGSWAARDEVERMELDING

1. Onverwerkte producten die bestaan uit één ingrediënt of categorie van ingrediënten.
2. Verwerkte producten die als enige vorm van verwerking zijn gerijpt en die bestaan uit één ingrediënt of categorie van ingrediënten.
3. Water bestemd voor menselijke consumptie, inclusief water waarbij de enige toegevoegde ingrediënten kooldioxide en/of aroma's zijn.
4. Een kruid, een specerij of mengsel daarvan.
5. Zout en zoutvervangers.
6. Tafelzoetstoffen.
7. Producten die vallen onder Richtlijn 1999/4/EG van het Europees Parlement en de Raad van 22 februari 1999 inzake extracten van koffie en extracten van cichorei (¹), hele of gemalen koffiebonen en hele of gemalen cafeïnevrije koffiebonen.
8. Kruiden- en vruchten thee, thee, cafeïnevrije thee, instant- of oplos thee of thee-extract, cafeïnevrije instant- of oplos thee of thee-extract, die geen andere toegevoegde ingrediënten bevatten dan aroma's die niets veranderen aan de voedingswaarde van de thee.
9. Gefermenteerde azijn of vervangers van azijn, inclusief die waarbij de enige toegevoegde ingrediënten aroma's zijn.
10. Aroma's.
11. Levensmiddelenadditieven.
12. Technische hulpstoffen.
13. Voeding enzymen.
14. Gelatine.
15. Jamgeleermiddel.
16. Gist.
17. Kauwgom.
18. Levensmiddelen in verpakkingen of recipiënten waarvan het grootste oppervlak minder dan 25 cm² bedraagt.
19. Levensmiddelen, met inbegrip van ambachtelijke levensmiddelen, die rechtstreeks door de producent in kleine hoeveelheden worden geleverd aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert.

Bijlage 2: Stoffen of producten die allergieën of intoleranties veroorzaken

1. Glutenbevattende granen, namelijk tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen, met uitzondering van:
 - a) glucosestroop op basis van tarwe, met inbegrip van dextrose (¹);
 - b) maltodextrinen op basis van tarwe (¹);
 - c) glucosestroop op basis van gerst;
 - d) granen die worden gebruikt voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten.
2. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren.
3. Eieren en producten op basis van eieren.
4. Vis en producten op basis van vis, met uitzondering van:
 - a) visgelatine die wordt gebruikt als drager voor vitamine- of carotenoidenpreparaten;
 - b) visgelatine of vislijm die wordt gebruikt als klaringsmiddel in bier en wijn.
5. Aardnoten en producten op basis van aardnoten.
6. Soja en producten op basis van soja, met uitzondering van:
 - a) volledig geraffineerd(e) sojaolie en -vet (¹);
 - b) natuurlijke gemengde tocoferolen (E306), natuurlijk D-alfa-tocoferol, natuurlijk D-alfa-tocoferolacetaat en natuurlijk D-alfa-tocoferolsuccinaat van soja;
 - c) fyosterolen en fyosterolesters van plantaardige oliën van soja;
 - d) plantenstanolesters geproduceerd uit sterolen van plantaardige oliën van soja.
7. Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose), met uitzondering van:
 - a) wei die wordt gebruikt voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten;
 - b) lactitol.
8. Noten, namelijk amandelen (*Amygdalus communis* L.), hazelnoten (*Corylus avellana*), walnoten (*Juglans regia*), cashewnoten (*Anacardium occidentale*), pecannoten (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), paranoten (*Bertholletia excelsa*), pistachenoten (*Pistacia vera*), macadamianoten (*Macadamia ternifolia*) en producten op basis van noten, met uitzondering van noten die worden gebruikt voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten.
9. Selderij en producten op basis van selderij.
10. Mosterd en producten op basis van mosterd.
11. Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad.
12. Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO₂ moeten worden berekend voor producten die worden voorgesteld als klaar voor consumptie of als weer in de oorspronkelijke staat gebracht volgens de instructies van de fabrikanten.
13. Lupine en producten op basis van lupine.
14. Weekdieren en producten op basis van weekdieren.

Bijlage 3: Productspecificatie DV ajuinblokjes (JAVA)

Productfiche

40.21.3689 - DV AJUIN BLOKJES 2,5KG

- > **INGREDIËNTEN:**
- > **NUTRITIONELE GEGEVENS (100g product):**
- > **MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN:**
- > **GESCHIKT VOOR**
- > **GGO AANWEZIG?**
- > **ALBA (allergenenlijst):**



[TOP ^](#)

INGREDIËNTEN:

100% ui

[TOP ^](#)

NUTRITIONELE GEGEVENS (100g product):

Energetische waarde:

Energetische waarde (kcal): 12.0 kcal

Energetische waarde (kJ): 50.0 kJ

Vetten: 0.0 g

Verzadigd: 0.0 g

Eiwitten: 1.5 g

Koolhydraten: 1.5 g

Zout: 10.0 mg

[TOP ^](#)

MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN:

Totaal kiemgetal:

<500 000

Gisten:

<1000

Schimmels:

<500

Coliformen:

<3000

E.Coli:

<10

Salmonella:

afwezig in 25g

[TOP ^](#)

GESCHIKT VOOR

VEGETARIËRS?

✓

VEGANISTEN?

✓

KOSHER?

?

HALAL?

?

[TOP ^](#)

GGO AANWEZIG?

GGO AANWEZIG?



Dit product is vrij van grondstoffen / additieven / aroma's die afkomstig zijn van genetisch gemodificeerde organismen.

Dit product geeft geen aanleiding tot een bijkomende specifieke vermelding in de etikettering van het eindproduct (verordeningen EU 1829/2003 en EU 1830/2003).

Deze verklaring wordt gesteund door de nodige documenten die bij de desbetreffende kwaliteitsdienst worden bewaard.

[TOP ^](#)

ALBA (allergenenlijst):



Koemelkeiwit	⊗	Gallaten	⊗
Lactose	⊗	Benzoëzuur en parabenen	⊗
Kippenei	⊗	Azo-kleurstoffen	⊗
Soja-eiwit	⊗	Tartrazine	⊗
Sojaolie	⊗	Oranjegeel	⊗
Gluten	⊗	Azorubine	⊗
Tarwe	⊗	Amarant	⊗
Rogge	⊗	Cochenillerood	⊗
Rundvlees	⊗	Sorbinezuur	⊗
Varkensvlees	⊗	Kaneel	⊗
Kippenvlees	⊗	Vanille	⊗
Vis	⊗	Koriander	⊗
Schaal-/schelpdieren	⊗	Selderij	*
Gelatine	⊗	Umbelliferae	⊗
Fructose	⊗	Vlees-/Visbestanddelen	⊗
Maïs	⊗	Melkbestanddelen	⊗
Cacao	⊗	Melkpoeder	⊗
Gist	⊗	Sojalecithine	⊗
Peulvruchten	⊗	Sojabloem	⊗
Noten	⊗	Sojameel	⊗
Notenolie	⊗	Tarwebloem	⊗
Pinda's	⊗	Tarwemeel	⊗
Pindaolie	⊗	Tarwezetmeel	⊗
Sesam	⊗	Paneermeel	⊗
Sesamolie	⊗	Eigeel	⊗
Glutamaat	⊗	Wortel	⊗
Sulfiet	⊗	Lupine	⊗
BHA/BHT	⊗	Mosterd	⊗

(Aanwezig = ✓ , Afwezig = ⊗ , Sporen = * , Onbekend = ?)

[TOP ^](#)

De inhoud van deze productfiche is door JAVA bvba naar best vermogen samengesteld op basis van de haar door de fabrikant verstrekte informatie. JAVA bvba kan op geen enkele manier aansprakelijk worden gesteld voor de juistheid of volledigheid van de gegevens.

Bijlage 4: Productspecificatie stoofvlees (DeBruycker)

		<h1>PRODUCTSPECIFICATIE</h1>			
1. PRODUCT IDENTIFICATIE					
Artikelnummer		11 5700 0001 101			
Verkoopsbenaming		R 5 stoofvlees m saus gegaard 2.5kg atm			
Gewicht		2.500		kg	
# stuks per besteleenheid		1			
2. IDENTITEIT VAN DE LEVERANCIER					
2.1 Productie					
Sales - Logistiek					
Naam	Marmo Sales & Logistics NV				
Adres	Reppelsebaan 65, IZ Molenstede 3017, 3294 Molenstede				
Telefoon	0032 13 78 07 00				
Fax	00 32 13 77 81 40				
Event_erkennings- / registratienummer	KF 249				
Certificatie	Ja/Nee	Ja			
	Soort certifica(ten)	BRC level A			
	Certificatieorganisatie	Integra			
	Geldig tot (datum)	5/01/2014			
2.2 LEVERANCIERGEGEVENS					
Contactpersonen		KWALITEIT		COMMERCTEEL	
Naam		Wendy Van de Weghe		Ludo Calaerts	
Functie		QA manager		Commercieel directeur	
Tel. / GSM/ Fax		+32 (0) 9 382 71 68 / +32 (0) 9 382 71 78		+32 (0) 9 385 64 44 / +32 (0) 477 47 65 96	
E-mail		info@debruycker.net wendy.van.de.weghe@debruycker.net		info@debruycker.net ludo.calaerts@debruycker.net	
2.3. Emergency contact met betrekking tot voedselveiligheid					
Tel. / GSM/ Fax		+32 (0) 9 385 64 44 / +32 (0) 477 47 65 96			
E-mail		ludo.calaerts@debruycker.net			

3. PRODUCTSAMENSTELLING

3.1 Omschrijving + ingrediëntenlijst [(declaratie volgens Richtlijn 2000/13/EG) + K.B. 13/09/1999 + Europese richtlijn 2003/89/CE (omgezet naar K.B. op 13/02/2005) + Europese richtlijn 2005/26/CE]]

Omschrijving: Rundsstoofvlees met saus gegaard

Ingrediënten: 47% rundsvlees, water, ajulin, mosterd, aardappel- en gemodificeerd zetmeel, specerijen (smaakversterkers: E621/E627/E631, kleurstof E150c, gistextract, glucosestroop, suiker, tarwebloem, koriander), kleurstof E150

Allergenen: gluten, mosterd

3.2 Bijkomende vermeldingen op de verpakking

"verpakt onder beschermende atmosfeer".

JA / NEEN?

JA

3.3 GGO'S en ingrediënten afkomstig van GGO'S (volgens de betreffende EU verordeningen)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de betreffende EU verordening(en)

JA / NEEN?

JA

3.4 Ingrediënten onderworpen aan bestraling

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling

JA / NEEN?

JA

4. Lijst van allergenen en voedingsintoleranties

4.1. Allergenenstatus

Allergenen volgens Richtlijn 2003/89/EG, 2006/142/EG en de Europese richtlijn 2005/26/CE

Glutenbevattende granen	x
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	0
Eieren en producten op basis van eieren	0
Vis en producten op basis van vis	0
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	0
Soja en producten op basis van soja	0
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	0
Schaalvruchten	0
Selderij en producten op basis van selderij	0
Mosterd en producten op basis van mosterd	x
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	0
Zwaveloxide en sulfieten (E220 tot E227) <small>meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO₂</small>	?
Lupine	0
Weekdieren	0

INFO AANGAANDE ALLERGENENLIJST

X allergen aanwezig
 0 allergen afwezig
 ? allergen mogelijk aanwezig door kruiscontaminatie

5. NUTRITIONELE SAMENSTELLING (volgens Europese directive 90/495/EEG & 2008/100/CE)					
per 100g		per portie van		100 g	
5.1 Voedingswaarden					
	Eenheid	Product zoals verkocht			
		GDA	gemiddeld per 100g	gemiddeld per portie	GDA % per portie
Energetische waarden	in kcal	2000	282	282	14%
	in kJ		67	67	
Protéïnes	g	50	13.4	13.4	27%
Koolhydraten:	g	270	1.6	1.6	1%
Vetten	g	70	0.8	0.8	1%
Natrium	g	2.4	0.20	0.2	8%
Zout (berekend als Natrium x 2,5)	g	6	0.5	0.5	8%
6. Specifieke bewaaromstandigheden & microbiologische normen					
6.1. Houdbaarheid					
Houdbaarheid na levering	9	dagen			
Temperatuur van bewaren	<4	°C	vers vlees, toebereid gehakt en vleesbereidingen		
6.2 Microbiologische kenmerken					
Micro-organismes	Vlees, gehakt & vleesbereidingen		vleesproducten (gegaard)		
	Typische waarde	Max. Waarde	Typische waarde	Max. Waarde	
Aëroob mesofiel klemgetal	< 1.500.000/g	< 5.000.000/g	<10.000/g	<100.000/g	
E. coli	<500/g	<5.000/g	<10/g	<50/g	
Staphylococcus aureus	<100/g	<5.000/g	<100/g	<500/g	
Salmonellae spp.	afw./25g	afw./25g	afw./25g	afw./25g	
Listeria monocytogenes	afw./25g	<100/g	afw./25g	afw./25g	
7. GEBRUIKSAANWIJZING / METHODE VAN BEREIDEN					
Op te warmen in steamer 80°C, volle stoom gedurende 20 minuten.					
8. VERKLARING VAN WAARHEIDSGETROUWHEID EN VERTROUWELIJKHEID					
<p>De leverancier verklaart dat het product voldoet aan de relevante nationale en/of Europese wetgeving inzake onder meer hygiëne, samenstelling, additieven, contaminanten, etikettering en materialen in contact met dit product.</p> <p>De leverancier is gehouden aan de van toepassing zijnde wetgeving inzake productaansprakelijkheid en productveiligheid.</p> <p>Beide partijen zijn verantwoordelijk voor en gehouden aan de geheimhouding van de in deze specificatie vermelde informatie. Deze geheimhouding geldt reeds bij het uitwisselen van deze informatie, voorafgaand aan de goedkeuring van deze specificaties.</p> <p>Beide partijen verbinden zich er toe dezelfde geheimhouding te eisen van derden die zij nodig achten te moeten inzetten voor de goede werking van hun activiteiten. Deze eis ontslaat elke partij niet van zijn verantwoordelijkheid.</p>					
9. PRODUCTFOTO					
<input type="text"/>					
10. Updates					
Opgesteld door	<input type="text" value="Jochen Bradt"/>		versie	<input type="text" value="1"/>	
Opmaakdatum	<input type="text" value="7 juni 2013"/>				
Vervangt versie dd.	<input type="text"/>				
Akkoord door (klant)	<input type="text"/>		datum	<input type="text"/>	
Indien Marmo binnen de 14 dagen geen getekend exemplaar ontvangt, wordt deze specificatie door de klant stilzwijgend goedgekeurd.					

Bijlage 5: Checklist implementatie allergenen in C-Meal

HH Tienen Checklist implementatie Allergenen in C-Meal 16-jun-14		Toelichting
1. Implementatie C-Meal allergenen		
1.1 Upgrade C-Meal (versie met allergen-	Ja/Nee/Nvt	
A. Zijn de nieuwe functionaliteiten inzake allergenen in C-Meal duidelijk?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja Vraaglopm:	De "C-Meal Allergenen handleiding" beschrijft de nieuwe functionaliteiten in par "2.3. Nieuwe mechanismen voor Allergeeninfo". Deze wordt toegelicht in de opleiding die door Cegeka georganiseerd wordt eerste week september (meer info hierover volgt). <input checked="" type="checkbox"/> Mits opleiding in september.
B. Wenst u (een upgrade van C-Meal om) de nieuwe functionaliteiten in gebruik te nemen?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja Vraaglopm:	Vanaf 1 september start Cegeka met upgrade van C-Meal. De Release notes zullen aangeven welke nieuwe functionaliteiten hierbij meegeliefert worden. <input checked="" type="checkbox"/>
C. Installatie gebeurt bij voorkeur eerst op de testomgeving van C-Meal. Is deze klaar voor de installatie van de nieuwe C-Meal versie?	<input checked="" type="checkbox"/> ? Vraaglopm:	Recente kopie van C-Meal productie op testomgeving te zetten. Indien gevulde menukaarten aanwezig zijn op de omgeving kan maaltijdverwerking (met allergeeninfo) getest worden. <input checked="" type="checkbox"/> De testomgeving moet nog nagevraagd worden. Dit kan ten vroegste eind juli omdat de bevoegde persoon op vakantie is.
D. Zal er iemand vrijgesteld worden om de nieuwe functionaliteiten te testen?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja Vraaglopm:	Zo ja, graag aangeven wie dit voor jullie organisatie zal zijn. <input checked="" type="checkbox"/> Katie Declercq.
E. Plant u de nieuwe functionaliteiten in 2014 in productie te plaatsen?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja Vraaglopm:	Hiervoor is een volledige input van allergeeninfo in C-Meal vereist (zie input allergeen-info) <input checked="" type="checkbox"/> De nieuwe wijziging gaat eind december 2014 van kracht.

1. Implementatie C-Meal allergenen	Ja/Neel/Nvt	Toelichting
1.2 Input allergen-info	Vraag/opm:	De nieuwe wetgeving gaat eind december 2014 van kracht.
F. Hebt u intern afgesproken op welke manier u allergeninfo in C-Meal zal inbrengen?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	Vanaf 1 september start Cogeka met realisatie van koppelingen voor allergeninfo. De handiding geeft aan welke de mogelijkheden zijn, zie par "3.2. Allergeninfo van voedingsmiddelen"
G. Wenst/denkt u allergeninfo manueel in te geven?	Vraag/opm: <input type="checkbox"/> Nee	Liefst via koppeling (@usydoc).
H. Zal er iemand vrijgesteld worden om de productinformatie in C-Meal te onderhouden?	Vraag/opm: <input type="checkbox"/> ?	Graag specificaties: rechtstreeks in C-Meal, import van files, ... Verder overleg voor realisatie vereist
I. Wenst/denkt u via koppeling met een bron voor allergeninfo te werken?	Vraag/opm: <input type="checkbox"/> Ja	Zo ja, graag aangeven wie dit voor jullie organisatie zal zijn. Is dit nodig indien men met een koppeling werkt?
1.3 Aanpassen bandkaart	Vraag/opm:	Graag specificaties: interne applicatie, externe bron, ... Verder overleg voor realisatie vereist @usydoc, exceldocument, GSI.
J. Wenst u allergeninfo op de bandkaarten weer te geven?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	Vanaf 1 september start Cogeka met herprogrammeren van bandkaarten ivm allergeninfo. De handiding geeft aan welke de mogelijkheden zijn, zie par "3.4. Weergave van Allergeninfo"
K. Heeft u intern de keuze gemaakt tussen allergenelijst of gerechtenlijst?	Vraag/opm: <input checked="" type="checkbox"/> Ja	Graag specificaties: de bestaande bandkaarten (voor OIM.A) afdrukken en de gewenste aanpassingen aanbrengen. Het resultaat inbrengen en aan Cogeka bezorgen voor 15 juli. Vragen kunnen steeds gesteld worden.
	Vraag/opm:	De gerechtenlijst met de aanwezige allergenen wordt geschreven of symbolen.

Bijlage 6: Toestemming voor de allergeneniconen

RE: Bericht via Allergenen Consultancy website



Marjan van Ravenhorst - Allergenen Consultancy [Toevoegen aan contactpersonen](#) 18/07/2014 | ▶
Aan: Cordie Nathalie ▼

Geachte mevrouw Cordie,

De allergeneniconen mogen gebruikt worden om van niet voorverpakte producten, zoals vers bereide broodjes, de allergeneninformatie te communiceren.

Deze worden moeten wel vergezeld gaan van de legendakaart met uitleg. Deze kan bijvoorbeeld bij de kassa of op de counter gezet worden.

Met vriendelijke groeten,

Marjan van Ravenhorst

Allergenen Consultancy B.V.

Oosteinde 85d

3925 LB Scherpenzeel (Gld)

The Netherlands

t: +31 33 2770571

f: +31 33 2770063

KvK Gooi-, Eem- en Flevoland 56095775

