

Allergeen – Vis en producten op basis van vis		Doc.nr. A1004
		Versiedatum: 26-05-2021
Ernst	Ernstfactor	4
	Onderbouwing ernstfactor GIRA	Consumptie van vis kan leiden tot een angio-oedeem, maagdarmlaaijten, luchtweglaaijten, huidlaaijten en een levensbedreigende anafylactische reactie ¹ . Allergie komt bij sommige volwassenen voor en heeft men vaak voor he leven. Laaijten kunnen na enkele minuten tot enkele uren tot uiting komen ² .
	Uitgebreidere ernst-omschrijving	Er ontstaan op meerder plaatsen in het lichaam reacties zoals de luchtwegen en het hart- en vaatstelsel ² . Het allergeene eiwit in vis is zeer hittestabiel. Dat betekent dat het eiwit allergeen blijft, ook na koken of bakken ¹ . NVWA heeft op advies van BuRo <u>geen</u> voorlopige referentiedosis voor de hoeveelheid eiwit vastgesteld.
Kans	Kans omschrijving	Productgroepen: ansjovis, baars, brasem, bot, forel, goudmakreel, haai, haring, heek, heilbot, houting, kabeljauw, karper, makreel, paling, platvis, sardine, schelvis, schol, snapper, snoek, spiering, tand- en zaagbaars, tilapia, tong, tonijn, wijting, zalm, zeeduivel, zwaardvis ⁴ . Kikkerbilloen ¹ , Aspic, smaakversterkers E626-E635, gelatine, levertraan, omega 3-olie, squalene/squalamine, vitamine A (retinol) en vitamine D (calciferol) ⁵ . Onbedoeld kunnen er allergeene stoffen tijdens het productieproces in een product terecht komen. Dit wordt ook wel kruisbesmetting of kruiscontaminatie genoemd. De kans op kruisbesmetting is groot bij een omschakeling van product. Bij producten die na elkaar geproduceerd worden kunnen achtergebleven resten voor kruisbesmetting zorgen.
Normen en beheersing	Wetgeving, besluiten, normen	<ul style="list-style-type: none"> Verordening (EU) nr. 1169/2011 – Betreffende verstrekking van voedselinformatie aan consumenten
	Voorstel gevaar-beheersing	Allergenenmanagement: productievolgorde, gescheiden opslag van allergeenen, herhaaldelijke beoordeling van kruisbesmetting in het product.
	Overige te raadplegen bronnen	<ol style="list-style-type: none"> Stichting Voedselallergie. Vis. (Geraadpleegd op 04-2021) Allergenenconsultancy. Infobladen Allergenen producten (Vis). (Geraadpleegd op 04-2021) Bureau Risicobeoordeling & onderzoeksprogrammering (2016). Advies over voorlopige referentiedoses voor allergeenen in levensmiddelen. (Geraadpleegd op 04-2021) Unilever Food Solutions / Allergenenconsultancy. De 14 meest voorkomende voedselallergieën. (Geraadpleegd op 04-2021) Marjan van Ravenhorst (2017). Praktijkgids Allergenen. (Geraadpleegd op 04-2021) EFSA (2014). Scientific Opinion on the evaluation of allergenic foods and food ingredients for labelling purposes. (Geraadpleegd op 04-2021)
Extra Informatie		Het eiwit parvalbumine is het belangrijkste allergeen in vis ² . Er kunnen ook reacties optreden als gevolg van histamine, wat voor kan komen in bedorven vis (met name ingeblikte vis zoals tonijn). Het gaat hierbij om een histaminevergiftiging en géén voedselallergie ^{1,2} .

		<p>Laagste gerapporteerde eliciting dose (the amount of allergen required to provoke an allergic reaction in most sensitised people); 5 mg vis (mede afhankelijk van soort vis); 1,1 mg eiwit kabeljauw³.</p> <p>Personen met een visallergie reageren vaak op meerdere vissoorten. Er treedt géén kruisreactie op met schelpdieren, inktvis, slakken of kaciaar¹.</p>
Reden van wijziging		