

Databank ALBA betrouwbare informatie van bedrijfsleven essentieel

Voedselallergie komt voor bij ongeveer 1-2% van de volwassenen en 1-2,5% van de kinderen. Het lichaam reageert dan op een overdreven manier op kleine hoeveelheden van een bepaald voedingsmiddel. De klachten kunnen sterk variëren: van jeuk, eczeem, buikpijn en astma, die dagelijks hinder veroorzaken, tot zeer heftige en soms levensbedreigende reacties, zoals de anafylactische shock. Het bestanddeel in voedsel (bijna altijd een eiwit) dat de klachten veroorzaakt wordt 'allergeen' genoemd. Het immuunsysteem maakt hiertegen antistoffen aan, die een rol spelen in de uiteindelijke klachten.

Een andere vorm van voedselovergevoeligheid waarbij het immuunsysteem een rol speelt is coeliakie. Hierbij spelen andere immunologische mechanismen een rol dan bij allergie en worden de klachten veroorzaakt door gluteneiwitten. De enige effectieve therapie bij voedselallergie en coeliakie is het vermijden van het voedingsmiddel dat de klachten veroorzaakt. Het is dus belangrijk te weten welke producten vrij zijn van allergenen. De Allergenendatabank (ALBA) maakt deze



informatie beschikbaar voor consumenten.

Men spreekt van *voedselintolerantie* indien de respons op een voedingsmiddel niet door een immunologische reactie wordt veroorzaakt. Mechanismen die hierbij een rol spelen kunnen van metabole- (lactose intolerantie), farmacologische- of van nog onbekende aard zijn. Men schat dat circa 1% van de volwassenen en 4-7% van de kinderen intolerant is voor een bepaald voedingsbestanddeel. *Voedselovergevoeligheid* is een overkoepelende term voor voedselallergie en intolerantie.

Wat doet de Allergenen dataBank (ALBA)?

ALBA verzamelt en beheert gegevens van stoffen die voedselovergevoeligheid kunnen veroorzaken. Gegevens zijn afkomstig van fabrikanten en leveranciers, en worden doorlopen geactualiseerd. Met behulp van deze gegevens levert ALBA o.a. de volgende diensten:

De databank ALBA verzamelt en beheert gegevens van stoffen die voedselallergie kunnen veroorzaken. In samenwerking met het Voedingscentrum maakt zij deze informatie beschikbaar voor consumenten. Dat kan alleen dankzij de medewerking van het bedrijfsleven. Momenteel leveren ca. 140 fabrikanten en leveranciers gegevens over ongeveer 18.000 producten. De databank ALBA is gevestigd bij TNO Kwaliteit van Leven in Zeist.

- Jaarlijkse samenstelling van vier merkartikelenlijsten, welke door het Voedingscentrum worden uitgegeven.
 - Melkvrije merkartikelenlijst
 - Eivrije merkartikelenlijst
 - Gecombineerde melkeiwitvrije en eivrije merkartikelenlijst
 - Glutenvrije merkartikelenlijst (coeliakie)

Deze lijsten zijn een opsomming van producten die de voedselovergevoeligheidsveroorzakende stoffen *niet* bevatten. Gebruikers van lijsten zijn consumenten, patiënten, artsen en diëtisten.

- Samenstelling van op 'maat' gemaakte lijsten, bijvoorbeeld met producten die vrij zijn van: soja eiwit, pinda, noten, noten & pinda, tarwe, glutaminaat, melk & ei & soja-eiwit, melk & gluten.
- Op verzoek bepaalde selecties maken uit het bestand.



Melkeiwit	Peulvruchten
Lactose	Noten
Ei	Notenolie
Soja-eiwit	Pinda
Soja-olie	Pinda-olie
Gluten	Sesam
Tarwe	Sesamolie
Rogge	Glutaminaat
Rundvlees	Sulfiet
Varkensvlees	Koriander
Kippenvlees	Selderij
Vis	Wortel
Schaal- en schelpdieren	Lupine
Mais	Mosterd
Cacao	

Welke selectie van stoffen vindt plaats?

Momenteel bevat ALBA gegevens van 29 stoffen. Deze stoffen zijn geselecteerd omdat:

- * Er vraag is vanuit patiënten en behandelaars naar informatie over een bepaalde stof.
- * Het wetenschappelijk gezien aannemelijk is dat er een relatie is met voedselovergevoeligheid.

Zo zijn notenolie, pinda-olie, sesam en sesam-olie in 1999 en lupine, mosterd en wortel in 2003 aan de lijst toegevoegd. Andere stoffen zoals BHA/BHT, sorbinezuur, parabenen, gist, benzoëzuur, azokleurstoffen, kaneel, vanille en een deel van de stoffen onder het item Umbellifereae zijn uit het bestand verwijderd nadat bleek dat de wetenschappelijke basis hiervoor ontbrak.

Wie zijn de mensen achter ALBA?

- Het werk voor ALBA wordt gedaan door mensen met kennis en ervaring op het gebied van levensmiddelentechnologie, diëtetiek, voedingsleer en systeembeheer.
- Samen met de externe begeleidingscommissie (allergoloog,
- vertegenwoordigers voedingsmiddelenindustrie, overheid, Voedingscentrum, Vereniging van Diëtisten, patiëntenverenigingen) wordt beleid uitgezet en het jaarplan opgesteld.
- Samen met het Voedingscentrum wordt deelgenomen aan discussies en projecten op gebied van voedselallergie en allergenendeclaratie.
- Financiering door het Ministerie van VWS en de verkoop van de merkartikelenlijsten.

Bijdrage van fabrikanten is essentieel

Fabrikanten verschaffen informatie t.a.v. aan- of afwezigheid van voedselovergevoeligheidsveroorzakende stoffen op basis van vrijwilligheid. Ieder product wordt apart vermeld: tomatensoep van merk A is een ander product dan tomatensoep van merk B. Fabrikanten worden tevens informatie gevraagd over 10 ingrediënten ter controle van de aan- of afwezigheid van voedselovergevoeligheidsveroorzakende stoffen. Deze informatie wordt vertrouwelijk behandeld.

Steeds meer fabrikanten doen mee, het aantal producten in de databank stijgt, en daarmee neemt het belang van de databank toe. Tenminste één keer per jaar worden gegevens van alle fabrikanten geactualiseerd. Middels de internetsite is nu ook doorlopende actualisatie mogelijk. De uitgave van nieuwe boekjes blijft vooralsnog op een frequentie van eenmaal per jaar.

Voordelen deelnemende fabrikant

- Consumentenvoorlichting: fabrikanten ontvangen jaarlijks het overzicht van de door hen aangeleverde producten ingevoerd in het ALBA bestand.
- Mogelijkheid van doorverwijzing consumenten naar Voedingscentrum.
- Beheer en controle van gegevens door deskundigen.
- Verantwoorde selectie van allergenen.
- Communicatie met deskundigen.

Wat is de meerwaarde van een ALBA lijst naast de informatie op het etiket?

- ALBA geeft informatie over een grotere groep stoffen die voedselovergevoeligheid kunnen veroorzaken dan met de nieuwe wetgeving wordt geregeld.
- Consumenten met allergie hebben vooral behoefte aan informatie over de *afwezigheid* van allergenen in voedingsmiddelen, zodat zij weten wat ze *wel* mogen eten. (De wetgeving helpt mensen slechts duidelijk te maken wat ze niet mogen eten. Boodschappen doen wordt een zeer tijdrovende bezigheid op die manier). ALBA presenteert de gegevens op een zeer gebruiksvriendelijke wijze voor de consument.



- ALBA kan lijsten van merkartikelen maken die vrij zijn van *combinaties* van allergenen.
- ALBA maakt het mogelijk snel in te spelen op actuele kwesties en op zaken die specifiek of alleen relevant zijn voor Nederland. Indien nodig kan dit resulteren in gerichte acties richting gezondheidszorg of beleid.
- ALBA zorgt voor betrouwbare informatie naar de consument; dit is niet zonder meer gegarandeerd als alle fabrikanten zelf zorg moeten dragen voor de kwaliteit van de informatie.

De consument die last heeft van voedselovergevoeligheid heeft dus meer informatie nodig dan op het etiket staat. De merkartikellijsten van de Databank ALBA voorzien in deze behoefte. Ook als in de toekomst de verplichtingen betreffende declaratie van allergenen op het etiket zullen toenemen, zal er behoefte blijven aan de betrouwbare, gecontroleerde informatie van de Databank ALBA.

Waar vindt u ons?
Databank ALBA,
TNO Kwaliteit van Leven
Utrechtseweg 48 / Postbus 360
3700 AJ Zeist
fax: 030-695 7952
E-mail:
infoalba@allergenendatabank.nl
www.allergenendatabank.nl

