

Interne procedure allergenen

VERSIE 1.0 · 20 MEI 2026

Verplicht aanwezig op de plaats van verkoop wanneer allergeneninformatie mondeling wordt meegedeeld.
Gebaseerd op KB 17 juli 2014 (art. 4) en VO (EU) 1169/2011 (bijlage II). Voor te leggen bij een FAVV-inspectie.

1. Identificatie

Onderneming	Hotel Chamade (Lekker Lang Slapen BV)
Adres	Koningin Elisabethlaan 3, 9000 Gent
BTW-nummer	BE0841405912
FAVV-nummer	2.313.157.317
Versie	1.0 — 20 mei 2026
Goedgekeurd door	Jeffrey Van Vooren, zaakvoerder

2. Hoe communiceren we allergenen aan de gast?

Allergeneninfo wordt op twee manieren beschikbaar gesteld:

- Schriftelijk via een QR-code aan het ontbijtbuffet en op takeaway-verpakkingen. De QR linkt naar chamade.be/nl/allergens/ — daar staat per product welke allergenen aanwezig kunnen zijn, plus uitleg bij de 14 wettelijke allergenen.
- Mondeling door de ontbijtmedewerkers, conform de werkwijze in punt 4 van deze procedure.

Op de webpagina én op de allergenenlijst staat duidelijk vermeld dat de samenstelling van producten kan wijzigen en dat sporen van allergenen in onze keuken nooit volledig zijn uit te sluiten.

3. Beheer van de allergeneninformatie

3.1 Eigen bereidingen

Bij Chamade beperkt eigen bereiding zich tot: roerei (boter + ei), bagels en sandwiches (samenstelling van aangekochte producten), eventueel takeaway-ontbijtpakketten.

Verantwoordelijke de zaakvoerder

Bron van de samenstelling

Afgeleid uit de leveranciersinfo van de gebruikte grondstoffen, raadpleegbaar via chamade.be/nl/allergens/.

Voor bereidingen die uit aangekochte producten bestaan (bv. een sandwich), is de optelsom van de leveranciersfiches voldoende.

3.2 Actualisatie van de info

Verantwoordelijke

de zaakvoerder

Frequentie

Minstens jaarlijks, en altijd bij wissel van leverancier, recept of product.

Webpagina updaten

Wijzigingen worden doorgegeven aan de webmaster.

4. Mondelinge communicatie aan de gast

4.1 Wie geeft de info?

- Primair: de ontbijtmedewerkers.
- Bij twijfel of ernstige allergie: doorverwijzen naar de zaakvoerder.

4.2 Werkwijze

1. De gast signaleert een allergie of vraagt allergeneninfo.
2. Het personeelslid raadpleegt de QR-pagina (chamade.be/nl/allergens/).
3. De info wordt meegedeeld vóór de gast het product consumeert.
4. Bij ernstige allergie of bij twijfel: zaakvoerder of opgeleid personeelslid erbij halen.

4.3 Wat als de verantwoordelijke niet aanwezig is?

- De QR-pagina is altijd raadpleegbaar.
- Een telefonische vraag wordt doorverbonden naar de zaakvoerder, of doorverwezen naar info@chamade.be.
- Standaardantwoord bij twijfel: *"Ik wil u geen verkeerde info geven, één moment dat ik onze fiche raadpleeg."*

5. Opleiding en bewustwording personeel

- Bij aanwerving: korte briefing over deze procedure, de 14 wettelijke allergenen en de impact van een verkeerd antwoord.
- Refresher: jaarlijks.

- Bij wijziging in producten of recepten: ad-hoc update aan het team.

Geregistreerde opleidingen

DATUM	MEDEWERKER	OPLEIDING	BEWIJS
29/04/2026	Maria Da Conceicao Da Costa Oliveira	De principes van de allergenenwetgeving — Horeca Forma Vlaanderen (6,5 lesuren)	Getuigschrift bewaard

6. Bij een FAVV–controle

Te tonen bij een inspectie:

- Deze procedure (op papier of digitaal raadpleegbaar via de URL of de PDF-download)
- De allergenen-webpagina (toon via QR of de URL) — dit is onze primaire bron van allergeneninfo
- Bewijs van opleiding personeel (zie 5)
- Een blanco of ingevuld voorbeeld van hoe de QR-sticker op een takeaway-doozje wordt aangebracht

Bronnen:

- KB van 17 juli 2014 tot vaststelling van de bepalingen inzake de mededeling van allergenen voor niet-voorverpakte levensmiddelen.
- Verordening (EU) nr. 1169/2011 — bijlage II (14 allergenen).
- VO (EU) 2021/382 — kruisbesmetting (in werking sinds 24/03/2021).
- Horeca Forma Vlaanderen — opleiding "*De principes van de allergenenwetgeving*".