OPENBARE BASISSCHOOL
DE VENEN
Samen leren we het leven

Beleid

Noten- en pinda-allergie

Auteur: directie De Venen
Versie: 01-10-2026

stichting Klasse

Er zijn veel manieren waarop iemand gevoelig, intolerant of allergisch voor voedsel kan zijn. In veel gevallen gaat het dan om reacties zoals uitslag, jeuk, buikpijn of spugen. In sommige gevallen kan bepaald voedsel zelfs een anafylactische reactie geven. Dit is een levensbedreigende allergische reactie waarbij direct ingrijpen en medische zorg noodzakelijk is.

Vanwege een vastgestelde anafylactische allergie voor noten en pinda bij een aantal leerlingen willen wij de kans hierop op school zo klein mogelijk maken. In verband hiermee hebben wij de afspraak gemaakt dat onze klaslokalen pinda- en notenvrij zijn.

Het is lastig te zeggen welke producten altijd veilig zijn. Sporen van pinda en vooral van noten kunnen in vrijwel alle producten voorkomen. In de praktijk blijkt dat het kan verschillen per merk of zelfs per verpakkingsgrootte. Ook kan een recept of productieproces worden aangepast waardoor er na verloop van tijd ineens wel noten of pinda's in zitten.

In sommige gevallen wordt de afweging met een arts gemaakt om een specifiek product van een bepaalde winkel toch te eten; brood is bijvoorbeeld vrijwel niet te krijgen zonder de vermelding van sporen van noten. Dat maakt het ook lastig altijd eenduidig te kunnen zijn in wat in een individueel geval wel of niet kan.

Producten die in elk geval veilig zijn, zijn vers fruit en groente en de meeste zuivelproducten en vleeswaren.

Niet veilig zijn pindakaas, borrelnootjes, chocopasta, chocolade, gedroogd fruit, en muesli/cruesli(repen). Ook bijna alle koekjes, ijs, producten met chocolade, snacks en snoep bevatten meestal (sporen van) noten of pinda.

Toch blijft het altijd maatwerk. De verpakking bevat in elk geval altijd de informatie of noten/pinda in het recept verwerkt zijn. Afhankelijk van de fabrikant wordt soms ook vermeld of er (mogelijk) sporen van noten/pinda in aanwezig zijn of dat een product is gemaakt in een fabriek waar ook noten en pinda worden verwerkt.

Er zijn binnen de school al een aantal vaste afspraken zoals geen producten met pinda of noten als tussendoortje of met overblijven, voorlichting aan leerkrachten en extra toezicht en afspraken rondom excursies en vieringen op school. **Concreet betekent dit dat in de hele school geen pinda's en noten gegeten mogen worden**. Voor kinderen die een allergie hebben met een Epi-pen wordt een individueel protocol geschreven waarin

veiligheidsafspraken staan.

Een voedselallergie roept vaak ook heel begrijpelijk nog heel veel vragen op. Het doel is om eventuele risico's zoveel mogelijk uit te sluiten maar dat is in de praktijk niet altijd zo makkelijk als het lijkt. Bij twijfel of vragen is het dan ook altijd het beste deze gewoon uit te spreken.