

Een voedselprovocatietest met banketbakkerskoeken!



Oek Phaff (allergoloog, Maasstad Ziekenhuis, Rotterdam) gebruikt sinds kort speciaal gebakken hazelnoot- en pindakoeken van banketbakkerij Stevers uit Alphen aan den Rijn voor het aantonen van een hazelnoot- en/of pinda-allergie bij haar patiënten. In een gecontroleerde setting op de dagbehandeling van het ziekenhuis krijgen patiënten oplopende hoeveelheden van het verdachte allergeen te nuttigen via zorgvuldig afgewogen porties koek of placebo. Bij de hazelnoot- en pindaprovocatietest worden koeken met noten gebruikt en placebokoeken met alleen een notensmaakstof erin verwerkt. Zowel de arts als de patiënt weten niet in welke koeken het allergeen verwerkt zit en in welke het placebo (dubbelblinde orale voedselprovocatietest). Deze intensieve methode van diagnostiek geeft duidelijkheid of er sprake is van een klinisch relevante allergie. Ook is de tolerantiedrempel van bijvoorbeeld pinda op deze manier goed te bepalen, aldus Phaff, het is dan uit te rekenen na welk gehalte van het allergeen in de koek een reactie is opgetreden.

(Ned Tijdschr Allergie & Astma 2013;13:93-95)

Is een provocatietest echt nodig?

“Een bloedonderzoek geeft niet altijd uitsluitend over het bestaan van een allergie voor pinda's of hazelnooten. Pas na een provocatietest kun je met 100% zekerheid zeggen of er sprake is van een notenallergie. In de toekomst zijn er wellicht minder provocatietesten nodig, omdat het laboratoriumonderzoek voor het aantonen van allergieën steeds beter wordt onder meer door de opkomst van uitgebreid serologie-onderzoek, zoals 'native'- en recombinantdiagnostiek. Momenteel is de provocatietest echter de gouden standaard. In het Maasstad Ziekenhuis testen we per jaar zo'n 60 à 100 personen op een pinda-allergie en zo'n 50 à 70 personen op een hazelnootallergie.”

Waarom koeken van bakkerij Stevers?

“In het oude St. Claraziekenhuis bakten we de koeken zelf in onze eigen ziekenhuiskeuken. Ik stond letterlijk naast de oven mee te helpen de juiste hoeveelheid noten af te wegen en de kwaliteit te bewaken. Met de verhuizing naar het nieuwe Maasstad Ziekenhuis is de keuken extern gegaan. De nieuwe cateraar kon helaas geen provocatiekoeken leveren. Andere cateraars bleken veel te duur te worden. Zonder koeken geen provocatietest, dus ben ik samen met diëtiste Marian Noordam op zoek gegaan naar een oplossing en die vonden we bij banketbakker Stevers. Daar zijn de kosten Euro 27,50 per provocatie (prijsspeil per 1 september 2013). Andere leveranciers kwamen al gauw op een prijs van Euro 150,- tot 200,- per provocatie. Na een serie proefbaksels zijn we van start gegaan. Heel fijn!”

Hebben uw collega-allergologen ook een tekort aan notenkoeken voor voedselprovocatietesten?

“Veel artsen hebben het probleem dat ze niet aan de juiste koeken kunnen komen voor provocatie-onderzoek bij voedselallergie. Vroeger kon men gemakkelijk in de ziekenhuiskeuken deze koeken laten bereiden. Tegenwoordig is dit lang niet altijd meer mogelijk. Het alternatief is een onzekere uitslag op basis van het bloedonderzoek. Ook kun je patiënten doorsturen naar ziekenhuizen waar wel koeken voorhanden zijn. Beide opties zijn natuurlijk niet heel bevredigend. Vandaar ook dat wij erg blij zijn met de samenwerking met bakkerij Stevers.”





Oek Phaff, allergoloog in het Maastricht Ziekenhuis.

Moeten de koeken aan kwaliteitseisen voldoen?

“Jazeker, een constante kwaliteit is heel belangrijk. De koeken moeten exact de juiste hoeveelheid allergenen - gemalen hazelnoot of pinda - bevatten. Ook moeten de placebokoeken identiek van smaak en uiterlijk zijn aan de notenkoeken. Tijdens het bereidingsproces moet er nauwkeurig gewerkt worden om te voorkomen dat de gehalten allergenen in de koeken niet teveel fluctueren. Dit kan voorkomen worden door bijvoorbeeld het goed schoonmaken van de ovens voor en na het bakken en alle ingrediënten nauwkeurig af te wegen en zorgvuldig te mengen. Uiteraard moet de bakkerij zelf ook aan algemeen geldende hygiëne-eisen voldoen. We proberen gezamenlijk de kwaliteit zo goed mogelijk te borgen. Zo is diëtist Marian Noordam tijdens de hele procedure aanwezig om de nauwkeurigheid en kwaliteit te waarborgen, zoals bij het afwegen, mengen en randomiseren van de verum- en placebokoeken.”



Moet bakkerij Stevers dé provocatiekoeken-leverancier van Nederland worden?

“Dat is niet aan mij om te bepalen. Ik denk wel dat veel ziekenhuizen met de koeken van bakkerij Stevers geholpen kunnen worden. Tot nu toe zijn er drie poliklinieken geweest die deze koeken hebben afgenomen. Als meer ziekenhuizen de koeken gaan afnemen, dan moet er mijns inziens wel een stap gemaakt worden op het vlak van de kwaliteitsbewaking. Nu wordt er bijvoorbeeld vooraf wel controle uitgevoerd op het afwegen van de hoeveelheden noten, maar achteraf wordt er niet steekproefsgewijs onderzocht wat het werkelijke gehalte aan noten in een koek was en of de spreiding in gehalte niet teveel was vergeleken met de eisen in het protocol dat gevolgd wordt. Ik heb vrede met deze onzekerheid en vind ook niet dat bakkerij Stevers bij deze kleinschalige productie en schappelijke kosten hiervoor 100% garant kan staan. Provocaties dienen altijd onder goede en gecontroleerde obser-



Banketbakkerij Stevers

Ard van den Berg, banketbakker
Julianastraat 25
2405 CG Alphen aan den Rijn
T: 0172 47 21 78
F: 0172 49 50 40
www.steversbanket.nl

vatie uitgevoerd te worden onder verantwoording van de specialist. Bij grotere volumes moet alles beter vastgelegd worden en geprotocolleerd. Onze ervaring met bakkerij Stevers is tot heden prima! Ik accepteer dat er tussen de koeken mogelijk een klein verschil kan bestaan voor wat betreft de hoeveelheid allergeenbestanddelen. Mijn ervaringen leert dat dit geen nadelig effect heeft op de uitslag van de provocaties. Mijn ideaalplaatje voor de toekomst zou zijn dat er een centrale organisatie komt die voor een betaalbare prijs provocatietestkoeken gaat leveren en hier ook garant voor kan staan. Berber Vlieg, diëtist verbonden aan het AMC en ontwikkelaar van deze gecontroleerde recepten voor dubbelblinde provocaties is hard bezig om dit voor de Nederlandse artsen te organiseren.

En in de toekomst, komt er een uitbreiding van het assortiment?

“Binnenkort gaat Bakkerij Stevers ook de provocatiematerialen leveren voor tarwe en ei (respectievelijk in gehaktballen en pannenkoeken). Ik verwacht dat ook deze materialen de juiste kwaliteit en smaak hebben.”



Doe mee met de enquête van Banketbakkerij Stevers!

Ard van den Berg, bakker, is momenteel aan het onderzoeken hoeveel ziekenhuizen nog meer behoefte hebben aan zijn notenkoeken. Voorin dit tijdschrift treft u daarom een korte vragenlijst aan. **Uw reactie helpt daarbij enorm!** Stuur u daarom ook úw reactie retour aan hem. En wellicht werkt u dan binnenkort ook met de kwaliteitskoeken van deze banketbakkerij!