

# Voedselovergevoeligheid

## Kritisch nadenken en logisch handelen

- **Allergische voedselovergevoeligheid**  
Tweedaagse cursus  
2007  
maandag 8 oktober en maandag 12 november  
OF  
2008  
donderdag 31 januari en donderdag 13 maart
- **Niet-allergische voedselovergevoeligheid**  
Middagcursus  
2008  
donderdag 27 maart

Een tot drie miljoen Nederlanders denkt allergisch te zijn voor bepaalde voedingsmiddelen. Dit is de schatting van de Gezondheidsraad in haar rapport Voedselallergie dat in maart 2007 is uitgekomen. Het aantal Nederlanders dat ook werkelijk een allergische voedselovergevoeligheid heeft is niet bekend, maar ligt in ieder geval veel lager. Ongeveer twee tot drie procent van de zuigelingen, één tot drie procent van de (oudere) kinderen en één tot twee procent van de volwassenen heeft een IgE gemedieerde voedselovergevoeligheid. Vier- tot zesduizend mensen hebben een potentieel levensbedreigende allergische voedselovergevoeligheid. De suggestie dat de prevalentie van primaire allergische voedselovergevoeligheid toeneemt heeft geen wetenschappelijke basis. Het aantal mensen met een secundaire allergische voedselovergevoeligheid (bijvoorbeeld als kruisreactie op berkenpollen) lijkt wel te zijn gestegen. De begeleiding van mensen met een (vermeende) voedselovergevoeligheid is complex. Het omvat onder andere selectie van de werkelijk getroffen, indentificatie van verantwoordelijke triggers of allergenen en het daarop afstemmen van de voeding. Elk van deze fases is een breinbreker, die alleen met stevig puzzelen is op te lossen. Het Protocol voor diagnostisch onderzoek door diëtisten bij vermeende voedselovergevoeligheid en de Landelijke standaard voedselallergie bij zuigelingen bieden houvast. Ze geven het denkkader om de juiste conclusies te kunnen trekken uit de informatiebrij en de atypische klachten. Maar toch blijft de begeleiding van mensen met een (vermeende) voedselovergevoeligheid een kwestie van kritisch nadenken en logisch handelen.

### **D&VO en VOODAZ Aanvullende netwerken voor voedselovergevoeligheid**

Diëtisten vervullen een cruciale rol in de diagnose en behandeling van voedselovergevoeligheid. Twee netwerken van de Nederlandse Vereniging van Diëtisten (NVD) richten zich op het continu verbeteren van de zorg aan mensen met (vermeende) voedselovergevoeligheid.

Het NVD-netwerk **Diëtist & VoedselOvergevoeligheid (D&VO)** heeft voor de diëtist en cliënt dieetrichtlijnen en werkformulieren ontwikkeld. De leden van dit netwerk begeleiden patiënten in de eerste- en tweedelijnsgezondheidszorg, die worden verwezen door de huisarts of specialist of via het consultatiebureau.

Het NVD-netwerk **Voedsel Overgevoeligheid Overleggroep Diëtisten Academische Ziekenhuizen (VOODAZ)** ziet patiënten in de academische medische centra en richt zich daarnaast op onderzoek.

Voor de cursus Voedselovergevoeligheid - kritisch nadenken en logisch handelen, hebben D&VO en VOODAZ hun krachten gebundeld.

# Allergische voedselovergevoeligheid

Tweedaagse cursus

## Kritisch nadenken, eerste cursusdag

2007 maandag 8 oktober  
2008 donderdag 31 januari

9.00 uur Ontvangst en registratie

9.30 uur WELKOM EN KENNISTEST  
Dagvoorzitter  
D&VO *Jeanne de Jongh*

ALLERGISCHE VOEDSELOVERGEVOELIGHEID VRAAGT EEN MEDISCHE BENADERING  
*Dr. Hans de Groot*

### Wetenschappelijke achtergronden

Een schets van de huidige inzichten in allergische voedselovergevoeligheid.

### Medische diagnostiek

De huidpriktest en de bepaling van het allergeenspecifiek IgE gehalte in het bloed geven richting bij het stellen van de diagnose. De interpretatie van de resultaten vraagt echter om grote zorgvuldigheid.

### Anafylactische shock

Met een epinefrine-auto-injector ('epi-pen') kan de patiënt een anafylactische shock voorkomen. De epi-pen is echter geen wondermiddel.

VOODAZ TWEE STANDAARDEN VOOR EEN HELDER DENKKADER  
*Helga Merkun*

Het protocol Diëtistische diagnose bij vermeende voedselovergevoeligheid en de Landelijke standaard voedselallergie bij zuigelingen zijn een goede basis om volgens een gestructureerd stappenplan de verkregen informatie te ordenen en te beoordelen.

12.30 uur Lunchpauze

13.30 uur DE STANDAARDEN IN DE PRAKTIJK  
D&VO *Jeanne de Jongh*  
VOODAZ *Helga Merkun*

De bruikbaarheid van het protocol en de landelijke standaard voedselallergie bij zuigelingen wordt aan de hand van enkele casussen getoetst.

D&VO MERKARTIKELENLIJSTEN EN DIEETRICHTLIJNEN  
*Jeanne de Jongh*

D&VO heeft dieetrichtlijnen ontwikkeld die het, samen met de merkartikelenlijsten van het Voedingscentrum, eenvoudiger maken om samen met de patiënt een passende voeding vinden.

17.00 uur Wel thuis

## Logisch handelen, tweede cursusdag

2007 maandag 12 november

2008 donderdag 13 maart

9.00 uur Ontvangst en registratie

9.30 uur Welkom  
VOODAZ Dagvoorzitter  
*Berta Beusekamp*

D&VO  
VOODAZ  
HOE WORDT HET DIEET EEN AANTREKKELIJKE VOEDING?  
*Sacha van Amstel*  
*Bert Beusekamp*

Het uitwerken van een voeding na de diagnose van voedselovergevoeligheid lijkt op het leggen van een puzzel. Het is zoeken, passen en meten en het vraagt om geduld. Actieve inbreng van de cursisten wordt gevraagd bij het bespreken van de casus, het uitwerken van opdrachten en het opstellen van een behandelplan bij kruisovergevoeligheid.

VOODAZ  
WAT ZEGT HET ETIKET?  
*Sacha van Amstel*  
Op het etiket is waardevolle informatie over allergenen te vinden, dit is wettelijk geregeld. Welk houvast biedt het de consument met een voedselovergevoeligheid?

12.30 uur Lunchpauze

13.30 uur HERINTRODUCTIE EN PROVOCATIE  
VOODAZ *Berta Beusekamp*  
Herintroductie en provocatie zijn onderdeel van de diagnose. Tijdens de behandeling mogen ze echter niet worden vergeten, bijvoorbeeld om het verloop van de allergische voedselovergevoeligheid te volgen en onnodige beperkingen in het dieet te voorkomen.

DE PATIENT  
Wat doet een allergische voedselovergevoeligheid met de patiënt? U hoort het tijdens de cursus.

17.00 uur Wel thuis

## De sprekers

Sacha van Amstel, diëtist, Stichting VoedselAllergie, cyberpoli en diëtistenpraktijk Andermaal, Geldermalsen

Berta Beusekamp, diëtist, Universitair Medisch Centrum Groningen en Nederlands Astma Centrum Davos

Dr. Hans de Groot, internist-allergoloog, Erasmus Medisch Centrum, Rotterdam

Jeanne de Jongh, diëtist, Albert Schweitzer ziekenhuis, Dordrecht

Helga Merkun, diëtist, Erasmus Medisch Centrum, Rotterdam



Kosten	Inclusief cursusmateriaal, consumpties en BTW			
	Entreprijs			
		Allergische Voedselovergevoeligheid	Niet-allergische voedselovergevoeligheid	Beide cursussen
	Leden NVD/DCN	€ 335,00	€ 85,00	€ 395,00
	Niet-leden	€ 425,00	€ 105,00	€ 510,00
	Materialen, alleen te bestellen voor deelnemers			
		Protocol voedselovergevoeligheid	€ 12,00	
		Landelijke standaard voedselallergie bij zuigelingen	€ 8,00	
		Dieetrichtlijnen en werkformulieren		
		- Allergische voedselovergevoeligheid	€ 125,00	
		- Niet-allergische voedselovergevoeligheid	€ 25,00	
Initiatief	De cursus is een initiatief van Diëtisten en VoedselOvergevoeligheid (D&VO) Voedsel Overgevoeligheid Overleggroep Diëtisten Academische Ziekenhuizen (VOODAZ) Beide zijn erkende netwerken van de Nederlandse Vereniging van Diëtisten PIT Actief			
Participanten	Diëtisten Coöperatie Nederland ( <a href="http://www.dcn.nl">www.dcn.nl</a> ) Nederlandse Vereniging van Diëtisten ( <a href="http://www.nvdietist.nl">www.nvdietist.nl</a> )			
Informatie	PIT Actief, E <a href="mailto:scholing@pitactief.nl">scholing@pitactief.nl</a> , P Postbus 76, 5384 ZH Heesch, T 035-6024615/020-6266694, F 0412-457402			
Aanmelden	U kunt zich aanmelden via de website <a href="http://www.pitactief.nl">www.pitactief.nl</a> → scholingsaanbod of door de ingevulde aanmeldkaart op te sturen. Na inschrijving ontvangt u per post een bevestiging met bijbehorende factuur. Aanmelden verplicht tot betalen. Bij schriftelijke annulering tot uiterlijk 4 weken voor de eerste cursusdag wordt het betaalde bedrag na aftrek van € 25,00 administratiekosten teruggestort.			
Accreditatie	Accreditatie voor diëtisten is aangevraagd bij de Stichting Deskundigheidsbevorderende Activiteiten Paramedici . Voor de cursus Allergische voedselovergevoeligheid betreft het 16 accreditatiepunten, opgebouwd uit 11 contacturen en 5 uren voorbereiding. Voor de middagcursus Niet-allergische voedselovergevoeligheid betreft het 4 accreditatiepunten, opgebouwd uit 3 contacturen en 1 uur voorbereiding.			