

# Voedselovergevoeligheid

Kritisch nadenken en logisch handelen

Accreditatie voor diëtisten is aangevraagd

- **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



D&VO Diëtist & VoedselOvergevoeligheid



Voedsel Overgevoeligheid Overleg  
Diëtisten Academische Ziekenhuizen



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) voedselover-

### 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.

# Kritisch nadenken

2007 maandag 8 oktober 2008 donderdag 31 januari

9.00 uur Ontvangst en registratie

9.30 uur **WELKOM EN KENNISTEST**

**D&VO**

Dagvoorzitter  
*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

**D&VO  
VOODAZ**

## **DE STANDAARDEN IN DE PRAKTIJK**

*Jeanne de Jongh*

*Helga Merkun*

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

**D&VO**

## **MERKARTIKELIJSTEN 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 te vinden.

17.00 uur Wel thuis

## Logisch handelen

2007 maandag 12 november 2008 donderdag 13 maart

9.00 uur Ontvangst en registratie

9.30 uur Welkom  
**VOODAZ** Dagvoorzitter  
*Berta Beusekamp*

### **HOE WORDT HET DIEET EEN AANTREKKELIJKE VOEDING?**

**D&VO** *Sacha van Amstel*

**VOODAZ** *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

### **VOODAZ**

### **HERINTRODUCTIE EN PROVOCATIE**

*Berta Beusekamp*  
 Herinstructie 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

## Niet-allergische voedselovergevoeligheid

Donderdagmiddag 27 maart 2008

13.00 uur Ontvangst en registratie

13.30 uur **GLUTEN EN LACTOSE INTOLERANTIE**

**D&VO**

*Sacha van Amstel*

Gluten en lactose intolerantie zijn beide een goed te diagnosticeren niet-allergische voedselovergevoeligheid, waarvoor een eenduidige behandeling bestaat. Voor patiënten met coeliakie is het echter moeilijk om met plezier te eten. De cyberpoli van de **??**, waar Sacha van Amstel aan verbonden is, heeft veel ervaring met deze patiënten.

14.30 uur pauze

15.00 uur **INTOLERANTIE VOOR BIOGENE AMINEN**

**D&VO**

*D&VO*

D&VO en de VOODAZ doen gezamenlijk onderzoek naar intolerantie voor biogene aminen, omdat de wetenschappelijke basis nog niet helder is. De resultaten in de praktijk zijn echter veelbelovend. De deelnemers werken dit uit in een casus.

17.00 uur Wel thuis

**De sprekers**

*Sacha van Amstel, diëtist, Stichting VoedselAllergie,*

*cyberpoli en diëtistenpraktijk Andermaal, Geldermalsen*

*Bert Beusekamp, diëtist, Universitair Medisch Centrum Groningen*

*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*

## Praktische gegevens

**Data**

- Allergische voedselovergevoeligheid  
2007 maandag 8 oktober en maandag 12 november  
2008 donderdag 31 januari en donderdag 13 maart
- Niet-allergische voedselovergevoeligheid  
donderdagmiddag 27 maart 2008

**Plaats**  
Utrecht, in de Driehoek, in de directe nabijheid van het station

**Doelgroep**  
Diëtisten die cliënten met (mogelijke) voedselovergevoeligheid willen begeleiden.

Het minimale aantal deelnemers is 50, het maximale aantal 75.

**Basiskennis**  
Voedselovergevoeligheid, kritisch nadenken en logisch handelen is een post HBO cursus en bouwt verder op een afgeronde opleiding diëtetik.

**Studiematerialen**  
De deelnemers wordt geadviseerd voorafgaand aan de cursus te bestuderen

- het Protocol Diagnostisch onderzoek door diëtisten bij vermeende voedselovergevoeligheid van het Voedingscentrum en
- de Landelijke standaard voedselallergie bij zuigelingen  
*Deze documenten kunt u bij de inschrijving bestellen.*

**Werkmaterialen**  
D&VO heeft voor de meest voorkomende voedselovergevoeligheden dieetrichtlijnen en bijbehorende werkformulieren uitgewerkt. De deelnemers aan deze cursus kunnen deze materialen op CD-rom met 50% korting bestellen.

**Kosten**  
Inclusief cursusmateriaal, consumpties en BTW  
Entreprijs

	<b>Allergische Voedselovergevoeligheid</b>	<b>Niet-allergische voedselovergevoeligheid</b>	<b>Beide cursussen</b>
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 (www.dcn.nl)  
Nederlandse Vereniging van Diëtisten (www.nvdiëtist.nl)  
PIT Actief, E scholing@pitactief.nl, P Postbus 76, 5384 ZH Heesch, T 035-6024615/020-6266694, F 0412-457402

**Informatie**  
U kunt zich aanmelden via de website [www.pitactief.nl](http://www.pitactief.nl) -> scholingsaanbod of door de ingevulde aanmeldkaart op te sturen. Na inschrijving ontvang 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 20 accreditatiepunten, opgebouwd uit 13 contacturen en 7 uren voorbereiding. Voor de middagcursus Niet-allergische voedselovergevoeligheid betreft het 5 accreditatiepunten, opgebouwd uit 3,5 contacturen en 1,5 uur voorbereiding.



**NEDERLANDSE VERENIGING VAN DIËTISTEN**

