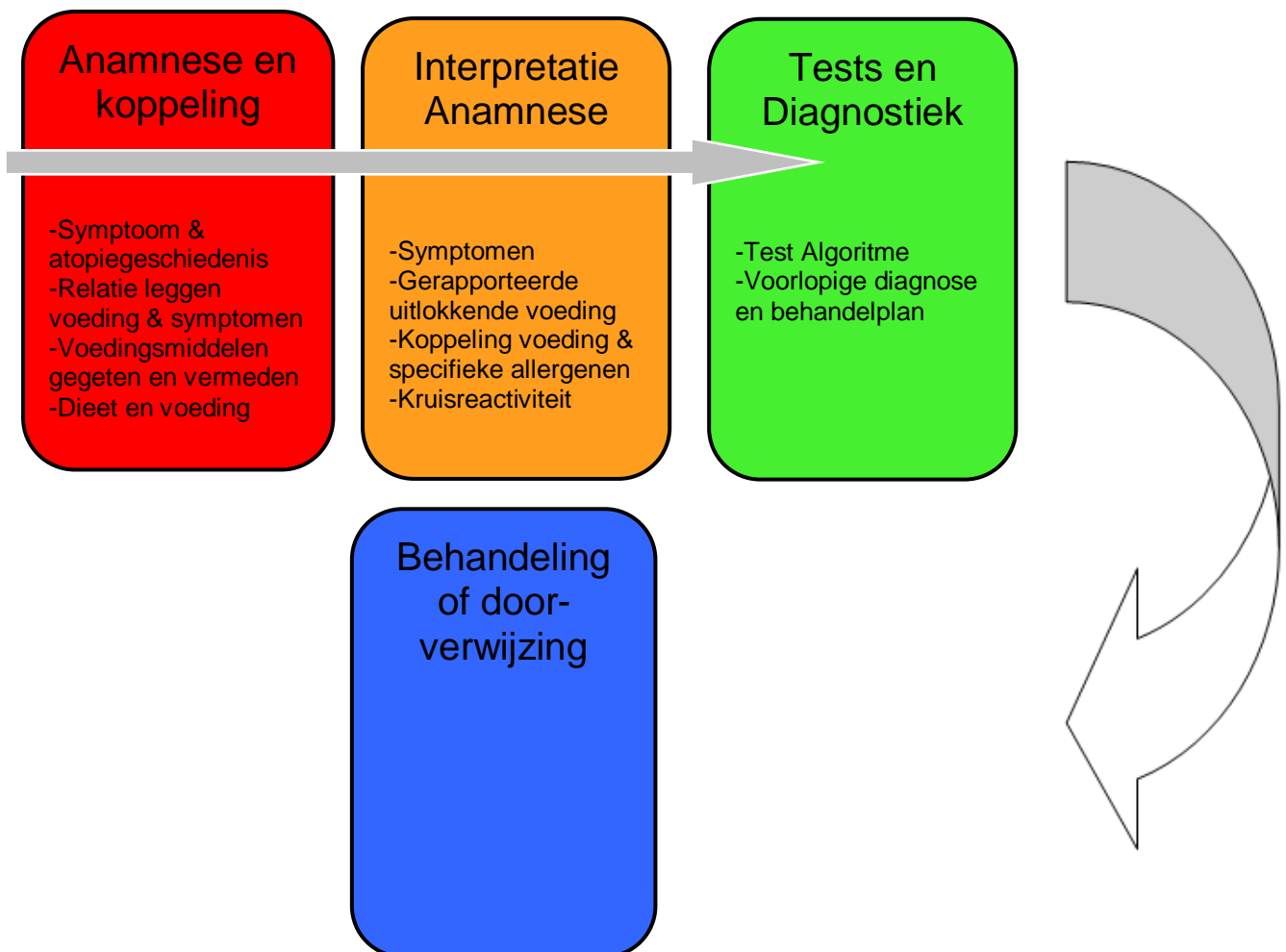


DIEETANAMNESE BIJ VOLWASSENEN MET VOEDSELOVERGEVOELIGHEID (NEDERLANDSE VERSIE)



Inhoudsopgave

INTRODUCTIE	3
Hoe dit instrument te gebruiken	3
Afkortingen	4
ANAMNESE EN KOPPELING MET VOEDING	5
Symptomen en Atopische geschiedenis	5
Relatie leggen tussen voedingsmiddelen en symptomen	8
Voedingsmiddelen momenteel gegeten of vermeden	10
Dieet en voeding	11
INTERPRETATIE VAN ANAMNESE	12
Interpretatie van gerapporteerde uitlokkende voedingsmiddelen	13
TESTS EN DIAGNOSTIEK	24
Testalgoritme ⁽¹⁻³⁾	24
Pollen-Food Syndroom (Oraal Allergie Syndroom) Algoritme (PVS) ⁽²¹⁾	25
Allergie-, voedings- en dieetplan	26
Bijlage A	30
Werkgroep leden	30

Introductie

De voedselallergierichtlijnen van de "European Academy of Allergy and Clinical Immunology" (EAACI) stellen dat de op allergie gerichte dieetanamnese essentieel is voor het vaststellen van een vermoeden van de diagnose voedselallergie, onderliggende mechanismen en uitlokkende voedingsmiddelen. Om die reden heeft de Allied Health Interest groep van de EAACI een Task Force opgericht (zie Appendix A) voor de ontwikkeling van een instrument gericht op de dieetanamnese bij voedselovergevoeligheid bij volwassenen. Dit instrument moet de ontwikkeling van een systematische en gestandaardiseerde benadering voor de diagnostiek van volwassenen met een verdenking van voedselallergie ondersteunen. Tevens is het een hulpmiddel bij het bepalen van een optimale behandeling en de ontwikkeling van zorgrichtlijnen.

Hoe dit instrument te gebruiken

Dit instrument is ontworpen als hulp bij de diagnostiek van voedselovergevoeligheid en om vast te stellen wanneer verwijzing naar een allergoloog en/of diëtiste met aandachtsgebied voedselovergevoeligheid nodig is. Vooral bij volwassenen is een systematische aanpak van belang. Veel volwassenen zullen gesensibiliseerd zijn voor luchtwegallergenen, wat de anamnese en diagnostiek naar allergie kan verstoren. Een nauwkeurige toelichting op de symptomen en betrokken voedingsmiddelen maakt het mogelijk een weloverwogen plan voor aanvullend onderzoek op te stellen.

Dit instrument is niet beroeps-specifiek, maar kan gebruikt worden door iedereen die minder ervaren is in het afnemen van een dieetanamnese bij voedselallergie, of als een geheugensteun voor meer ervaren beroepsbeoefenaren. Ook kan het worden gebruikt in het onderwijs over voedselallergie aan zorgverleners.

Atopie	Een persoonlijke en/of familie gerelateerde aanleg, zich meestal uitend in de jeugd of adolescentie, voor sensibilisatie en aanmaak van IgE antilichamen in reactie op alledaagse blootstelling aan allergenen, meestal proteïnen
Voedselallergie (VA)	Een ongewenste immunologische reactie op voeding, gemedieerd door specifiek IgE (IgE-gemedieerd) of cel-gemedieerde mechanismen (niet-IgE-gemedieerd), of beide.
IgE-gemedieerde VA	Gemedieerd door Immunoglobuline E en gezien als een fenotypische expressie van atopie, samen met (of in afwezigheid van) atopisch eczeem, allergische rhinitis en/of astma
Niet-IgE-gemedieerde VA	Celgemedieerde allergie die zich voornamelijk uit in maag-darmgerelateerde symptomen in reactie op de inname van een voedselallergeen

Afkortingen

VA	Voedselallergie
VO	Voedselovergevoeligheid
PFS	Pollen-Food Syndrome
FPIES	Food Protein-Induced Enterocolitis Syndrome
IBS	Irritable bowel syndrome
FODMAP	Fermentable, Oligo-, Di-, Mono-saccharides And Polyols

Anamnese en koppeling met voeding

Symptomen en Atopische geschiedenis

* Geeft noodzaak aan voor doorverwijzing naar een allergiespecialist en/of beoordeling van dieet door diëtist

1	Naam: _____ Leeftijd _____ man/vrouw Lengte _____ Gewicht _____
2	<p>PRESENTERENDE symptomen⁽¹⁻³⁾ en wijze van presentatie (Kruis hokje aan en omcirkel relevante symptomen)</p> <p><input type="checkbox"/> Huid: blozen/erytheem, jeuk, urticaria*, angio-oedeem*, eczeem* Patroon - Onderbroken (eenmalig, wekelijks, maandelijks, jaarlijks) OF Voortdurend</p> <p><input type="checkbox"/> Mond-keelholte – jeuk, zwelling (lippen, tong, keelholte), stemveranderingen (larynxoedeem)*, keelzwellings* Patroon - Onderbroken (eenmalig of wekelijks, maandelijks, jaarlijks) OF Voortdurend</p> <p><input type="checkbox"/> Maag-darm:, Buikpijn, misselijkheid, braken, diarree, bloed in ontlasting*, gastro-oesofageale refluxziekte of dysfagie Patroon - Onderbroken (eenmalig of wekelijks, maandelijks, jaarlijks) OF Voortdurend</p> <p><input type="checkbox"/> Bovenste en onderste luchtwegen: conjunctivitis, jeukende neus, niezen, rinorroe met of zonder conjunctivitis, hoest, druk op de borst*, piepen, kortademigheid*, stridor* Patroon - Onderbroken (eenmalig of wekelijks, maandelijks, jaarlijks) OF Voortdurend</p> <p><input type="checkbox"/> *Cardiovasculair – duizeligheid, hypotensie, tachycardie, hypotonie (ineenzakken) Patroon - Onderbroken (eenmalig, wekelijks, maandelijks, jaarlijks) OF Voortdurend</p> <p><input type="checkbox"/> *Anafylaxie^(4,5) – meer orgaansystemen betrokken, bijv. huidsymptomen + ademhalings- of cardiovasculaire symptomen, of twee of meer symptomen van verschillende orgaansystemen.</p> <p><input type="checkbox"/> Andere - bleekheid, vermoeidheid, ondervoeding* of andere condities: Patroon - Onderbroken (eenmalige of wekelijks, maandelijks, jaarlijks) OF Voortdurend</p>

3	<p>Op welke leeftijd traden de symptomen voor het eerst op?</p> <p>_____</p> <p>Onder welke omstandigheden traden de symptomen voor het eerst op? (tijdens of na een maaltijd, locatie, etc)</p> <p>_____</p>
4	<p>Waar doen de reacties zich doorgaans voor?</p> <p>Thuis werk restaurant* afhaal* andere locatie</p>
5	<p>Is er enige behandeling geweest of medicatie ingenomen bij reacties? – Ja Nee</p> <p>Zo ja - Welke en hielp het?</p> <p>_____</p>
6	<p>Zijn er andere factoren van invloed?^(6,7) : Ja* Nee</p> <p>Zo ja – Welke: (omcirkel a.u.b. welke)</p> <p>Lichamelijke inspanning alcohol aspirine of NSAID's vermoeidheid/stress hormonaal infectie additieven</p>
7	<p>Huidige of eerdere andere atopische ziekten (thans, of in verleden) :</p> <p><input type="checkbox"/> Astma⁽⁸⁾ *</p> <p>Leeftijd eerste symptomen: _____</p> <p>Thans aanwezig: Ja Nee</p> <p>Medicatie : _____ Ernst van symptomen: mild/matig/ernstig</p> <p><input type="checkbox"/> Allergische rhinitis⁽⁹⁾</p> <p>Leeftijd eerste symptomen: _____</p> <p>Thans aanwezig: Ja Nee</p> <p>Seizoen - Lente/Zomer/Herfst/ OF Het hele jaar door _____</p> <p>Welke maanden in dat seizoen? -----</p> <p>Medicatie _____ Ernst van symptomen: mild/matig/ernstig</p> <p><input type="checkbox"/> Voedselallergie tijdens jeugd</p> <p>Leeftijd eerste symptomen: _____</p> <p>Verdwenen op leeftijd: _____</p> <p><input type="checkbox"/> Eczeem* (afhankelijk van ernst)</p> <p>Leeftijd eerste symptomen</p>

	<p>Thans aanwezig: Ja Nee</p> <p>Medicatie: _____ Ernst van symptomen: mild/matig/ernstig</p> <p><input type="checkbox"/> Andere co-morbiditeiten* (afhankelijk van ernst en type)</p> <p>Zijn deze goed onder controle?</p> <p>_____</p>
8	<p>Familie-anamnese voor atopie (omcirkel indien aanwezig):</p> <p>Astma allergische rhinitis voedselallergie eczeem</p>
9	<p>Zijn er symptomen na contact met latex⁽¹⁰⁾ (bijv. rubberen handschoenen, condooms of opblazen van ballonnen)</p> <p>Ja* Nee</p>
10	<p>Is bekend of de patiënt gesensibiliseerd is of zijn er eerdere positieve onderzoeksresultaten voor:?</p> <p><input type="checkbox"/> Inhalatieallergenen (Zo ja, omcirkel welke)</p> <p>Gras Bomen Onkruid Dieren Huisstofmijten Kakkerlakken Schimmels</p> <p>Andere _____</p> <p><input type="checkbox"/> Voedingsmiddelen (Zo ja, omcirkel a.u.b. welke)</p> <p>Melk Ei Vis Schelpdieren Tarwe Noten Pinda's Zaden</p> <p>Andere _____</p>
11	<p>De patiënt: (omcirkel a.u.b. welke)</p> <p>Is zwanger* Geeft borstvoeding Is van plan zwanger te worden nvt</p>
12	<p>Is de patiënt zeer bezorgd over zijn/haar conditie?: Ja* Nee</p>
13	<p>Gebruikt de patiënt medicatie? Ja* Nee</p> <p>Zo ja, welke? _____</p>

Voor interpretatie van de symptomen: zie pagina 12

Anamnese
 en koppeling
 Symptoom & atopie
 geschiedenis
 Relatie voeding &
 symptomen
 Voeding gegeten en
 vermeden
 Dieet en voeding

Relatie leggen tussen voedingsmiddelen en symptomen

1	Zijn eerder voedingsmiddelen vermeden? Ja Nee	
	Zo ja, hielp dit? Ja Nee	
2	Zijn symptomen gerelateerd aan bepaalde voedingsmiddelen? Ja Nee (Zo nee, ga naar vraag 3 hieronder; zo ja, ga naar vraag 4 op de volgende pagina)	
3	Als geen uitlokkende voedingsmiddelen kunnen worden geïdentificeerd, noteer dan de maaltijden voorafgaand aan de meest recente reactie en voorafgaande aan twee andere reacties, inclusief de meest ernstige.	
	Maaltijd	Symptomen
		Tijd tussen maaltijd en begin van symptomen

4	Welke voedingsmiddelen geven klachten? – (denk ook aan botanisch gerelateerde ^(a) of kruis reagerende ^(b) voedingsmiddelen)				
Voedingsmiddel	Type symptoom	Snelheid van reactie ^(a)	Hoeveelheid voedingsmiddel dat klachten geeft ^(b)	Rauw of gekookt	Symptomen elke keer als voedsel is gegeten

(a) Na hoeveel minuten of uren na het eten traden symptomen op?

(b) Hoeveel voedsel lokt een reactie uit? bijv. aanraken lippen/inhaleren* één hap* een paar happen hele maaltijd of snack enkele dagen consumptie van het voedsel

Voor interpretatie van uitlokkende voedingsmiddelen, zie pagina 13,14

Voor kruisreagerende voedingsmiddelen, zie pagina 23

Voedingsmiddelen momenteel gegeten of vermeden

	Vermeden	Gegeten
Melk - koeien-, schapen- of geiten melk, kaas, yoghurt		
Ei - kip, eend, kwartel		
Noten - Hazelnoot, amandel, paranoot, walnoot, pecannoot, cashewnoot, pistache noot, macadamia noot		
Pinda's en peulvruchten - soja, kikkererwten, groene erwten, doperwten, bruine en witte bonen, linzen, lupine		
Zaden - sesam, zonnebloempitten, pompoenpitten, maanzaad, mosterd, pijnboompitten		
Vers fruit, sap of smoothies bijv. appel, kiwi, perzik, aardbei, banaan, mango, avocado		
Verse groente en groentesappen bijv. tomaat, wortel, selderij		
Kruiden en specerijen bijv. koriander, peterselie, peper, komijn, paprika, mosterd		
Granen - Tarwe, rijst, gerst, haver, maïs, boekweit (geen graansoort), rogge, spelt, quinoa		
Vis - (witvis of vette vis) bijv. kabeljauw, zalm, forel		
Schelpvis – bijv. Garnalen, mossels, inktvis		
Vlees, gevogelte en wild		
Dranken - medicinaal / concentraat, koolzuurhoudende dranken, alcohol		
Onduidelijk of meerdere voedingsmiddelen: Vergelijk de dagelijkse voeding met die in bijlage C om vast te stellen welke allergenen mogelijk zijn betrokken.		

Voor interpretatie van uitlokkende voedingsmiddelen, zie pagina 13,14

Anamnese
en koppeling

Symptoom & atopie
geschiedenis
Relatie voeding &
symptomen
Voeding gegeten en
vermeden
Dieet en voeding

Dieet en voeding

*Doorverwijzing voor nutritionele beoordeling van de voeding en
benodigde allergiebehandeling

1	Loopt de patiënt een nutritioneel risico? Ja* Nee Mensen met een nutritioneel risico kenmerken zich met één van de volgende punten: ^(11,12) a) Een body mass index (BMI) [kg/lengte ²] < 18,5kg/m ² of minder b) Een onbedoeld gewichtsverlies >10% in de laatste 3-6 maanden c) Een BMI < 20 kg/m ² en een onbedoeld gewichtsverlies > 5% in de laatste 3-6 maanden d) Een BMI > 24 kg/m ²
2	Worden meerdere voedingsmiddelen vermeden? Ja* Nee
3	Zijn een of meerdere voedingsmiddelen weggelaten voor 6 maanden of langer? Ja* Nee
4	Is de patiënt vegetariër of veganist? Ja* Nee
5	Worden voedingssupplementen gebruikt? Ja Nee Zo ja – welke voedingssupplementen? _____
6	Zijn er religieuze of culturele factoren die van invloed zijn op de voedselinname? Ja* Nee
7	Heeft de patiënt een langdurige chronische conditie? Ja* Nee Zo ja – waardoor wordt deze conditie veroorzaakt? _____
8	Zijn er vermoedens dat voedingsdeficiënties, voedselintolerantie of onnauwkeurigheid van de gerapporteerde vermijding speelt? Ja** Nee** Vereist 24-uurs voedingsanamnese

Interpretatie
Anamnese

Symptomen
gerapporteerde
uitlokkende voeding
Koppeling voeding &
specifieke allergenen
Kruisreactiviteit

Interpretatie van Anamnese

SYMPTOOM TYPE, ERNST & SNELHEID VAN REAGEREN		Waarschijnlijk IgE-gemedieerde VA (1,2)	Waarschijnlijk niet- IgE-gemedieerde VA	Andere voedselintolerantie of differentiële diagnose
S Y M P T O M T Y P E	Huid	Jeuk -extremiteiten en lies. Urticaria huiduitslag gedurende 6-12 uur. Acute urticaria/angio-oedeem na het eten. (Angio-oedeem enkele uren na het eten kan voorkomen bij inspannings- gerelateerde VA ⁽⁶⁾ of allergie voor rood vlees als gevolg van tekenbeten. ⁽¹³⁾	Atopisch eczeem	Niet-specifieke jeuk. Urticaria huiduitslag gedurende meer dan 48 uur. Angio-oedeem vele uren na het eten.
	Maag- darm	Jeuk in de mond-keelholte, oedeem, tintelingen, paresthesie en dysesthesie. Hevig, acuut herhaaldelijk overgeven en/of diarree binnen 30 minuten na eten.	Reproduceerbaar braken en/of diarree bij een bepaald levensmiddel. Dysfagie. Pijn boven in de buik.	Chronische obstipatie of diarree. Opgeblazen gevoel. Acute pijn in onderste deel van de buik.
	Adem haling	Rhinitis, conjunctivitis, kortademigheid/ademnood, piepende ademhaling, stridor, ademhalingsproblemen		Verhoogde slijmproductie. Piepend ademhalen.
	Cardiovasc ulair	Tachycardie of hypotensie		Hypertensie
SNELHEID VAN REACTIES		ONMIDDELLIJK Reacties treden op tot 2 uur na het eten	TUSSENLIIGEND Reacties treden op vanaf 2 uur na het eten	VERTRAAGD Reacties treden op later dan 24 uur na het eten
ERNST		Anafylaxie, ademhalingsproblemen		
REPRODUCEE RBAARHEID		Symptomen elke keer na eten van dezelfde voeding.		Geen waarneembaar patroon

Interpretatie

Anamnese

Symptomen
gerapporteerde
uitlokkende voeding
Koppeling voeding &
specifieke
allergenen
Kruisreactiviteit

Interpretatie van gerapporteerde uitlokkende voedingsmiddelen

Gerapporteerd voedsel	Waarschijnlijk IgE-gemedieerde VO	Waarschijnlijk niet-allergische VO (of differentiële diagnose)
Melk	Alle vormen van melk (melk, kaas, yoghurt, boter, room) (zeldzaam bij volwassenen) ⁽¹⁴⁾	Melk en zachte kaas (lactose-intolerantie ⁽¹⁵⁾) Melk en harde kaas (IBS ^(16,17)) Blauwaderkaas, sterk gefermenteerde kaas (vasoactieve aminen ^{**} (18,19))
Ei	Ei - (zeldzaam bij volwassenen) ⁽²⁰⁾	Ei
Noten en peulvruchten NB Pas PFS algoritme toe ⁽²¹⁾ (pagina X)	Noten, pinda's, soja, andere peulvruchten (lupine, linzen, kikkererwten), zaden (sesam, zonnebloem, pompoen, mosterd, pijnboompitten, papaver)	Soja
Vers fruit NB Pas PFS algoritme toe ⁽²¹⁾ (pagina X)	Elk vers fruit maar vooral appels, aardbeien, pruimen, kersen, perziken, peren, kiwi sukade Vers fruitsap	Gedroogde abrikozen, rozijnen (sulfietovergevoeligheid ^(22,23)) zure vruchten (IBS ⁽¹⁶⁾) Vers fruit – vooral appels en peren (IBS ⁽¹⁶⁾ – FODMAP-rijke ^{®*} (24) voedingsmiddelen)
Verse groenten NB Pas PFS algoritme toe ⁽²¹⁾ (pagina X)	Verse groente, maar vooral wortelen, paprika, selderij (rauw, gekookt en gekruid), verse tomaten, zongedroogde tomaten, sla, avocado, nieuwe aardappelen in schil gekookt of gepofte aardappelen. Schillen van aardappelen (jeukende handen) Verse kruiden, met name koriander en peterselie, mosterd, peper, paprika, selderijzout, kerriepoeder	Gedroogde uien, ingevroren aardappelen (sulfietovergevoeligheid ^(22,23)) Prei, uien, bloemkool, champignons, komkommer (IBS FODMAP-rijke ^{®*} voedingsmiddelen ^(16,24)) Tomatenspuree – (vaso-actieve amines ^{**} (18,19)) Gedroogde kruiden, specerijen en zwarte peper – (salicylaten ^{**} (25-28))
Granen	Rijst, boekweit Gerst – bijv. bier, brood, mout Maïs – bijv. polenta, cornflakes, tortilla	Tarwe of gluten (IBS – FODMAP-rijke ^{®*} voedingsmiddelen ^(17,24))

Vis, schaal- en schelpdieren	Gevinde vissen (kabeljauw, haring, makreel, zeebaars, schol, etc) Schaaldieren (garnalen, krab, kreeft, gamba, langoustine) Weekdieren (mossels, kokkels, oesters)	Tonijn, makreel, zwaardvis, marlijn, andere bruine vis of rotte vis – Histaminevergiftiging ⁽²¹⁾ Vergiftiging door gifstoffen van vis en zeevruchten Bevroren garnalen - (sulfieten ^(22,23))
Vlees	Rundvlees, lamsvlees, varkensvlees – vertraagde aanvang met ernstige anafylaxie Kip	Worstjes – (sulfiet ^(22,23)) Peperoni worst en andere gefermenteerde worst – (vasoactieve amines ^{** (18,19)})
Vleesvervangers	Valess (melk), tvp (ei) Vegetarische worstjes, hamburgers of pasteitjes (soja, andere peulvruchten, noten)	
Dranken	wijn ^(29,30) Bitter bier ⁽³²⁻³⁴⁾ Tarwebier ⁽³⁴⁾	Gebotteld citroen / limoensap, cider, witte wijn, sommige lagers (sulfiet ^(22,23)) rode wijn (vasoactieve amines ^{** (18,19)})
Samengestelde maaltijden of snacks	Maaltijden met noten, zaden, vis en zeevruchten (UK - Indiase curry, Thai, Maleisisch, Chinees), hummus, pesto (kan ook in pizza of pastaschotels zitten)	Pizza, pasta, Mexicaans, Italiaans, burgers, gebraden kip, vis en chips, Soep, jus en sauzen

**Bewijs is beperkt en er heersen verschillen van inzicht over relevantie

Koppeling eten van voedingsmiddelen met specifieke allergenen- Overzicht van voedingsmiddelen die de volgende allergenen bevatten of kunnen bevatten: melk (inclusief lactose), ei, glutenbevattende granen, soja, lupine

De **vet** gedrukte producten bevatten (**vrijwel**) altijd het allergeen in **grotere hoeveelheden** en zijn dus de belangrijkste bronnen

	Melk, inclusief lactose	Ei	Glutenbevattende granen	Soja*	Lupine
Brood en ontbijtgranen	Ontbijtproducten brood(verbetermiddel), beschuit, crackers, toast, tosti, kadetjes, krentenbol, kwarkbol, suikerbrood, croissant, muesli en cruesli met chocolade	Ontbijtproducten, brood(verbetermiddel), beschuit, toast, croissant. Brood, broodjes en krentenbollen met een glimmend laagje	Meel en bloem van de granen (tarwe, rogge, gerst, spelt en khorasan tarwe (kamut), niet-glutenvrije haver). Brood, broodjes, beschuit, crackers, toast, knäckebröd, matze, muesli, ontbijtgranen, roggebrood, haveremout, pap, bakpoeder	Brood-(verbetermiddel), graanproducten,	Alle broodsoorten, broodmixen, bladerdeeg, muesli, pannenkoekenmeel
Smeersels,olie en bak-&braadproducten	Roomboter, margarine, halvarine, vloeibare bak&braadproducten			Margarine, halvarine	
Broodbeleg	Alle soorten kaas, worstsoorten, vleeswaren, sandwichspread, melkchocoladepasta, hazelnootpasta, melkhagelslag	20+ of 30+ Kaas (indien met lysozyme) omelet, eisalade, sandwichspread	Chocolade, hazelnootpasta, hagelslag, kokosbrood, paté, bewerkte vleeswaren, worst	Chocoladepasta, hazelnootpasta, hagelslag, sandwichspread tartex	Vleeswaren, worstsoorten
Vlees, wild, gevogelte, vis, ei, vleesvervangers	Bereid vlees, gepaneerde vlees en vis, snacks, ragout, Valess en andere vleesvervangers, quiche, hartige taart,	Bereid vlees, gepaneerde vlees en vis, snacks, surimi, quiche, hartige taart, omelet, soufflé, ovengerechten	Gepaneerde producten, vegetarische vleesvervanger, visproducten (bewerkt), vleesproducten (bewerkt), bewerkte vleeswaren, worst,	Tofu, tempeh, tahoe, seitan, vleesvervangers, worst, bewerkt vlees	Gepaneerde vlees- of visproducten, vegetarische vleesvervangers, worstsoorten

	ovengerechten		gehaktballen, hamburgers, paté, seitan		
Aardappelen, rijst, pasta	Aardappel-puree, risotto pasta met room of kaas, roomsaus	Aardappel-puree, pasta, macaroni, spaghetti, noodles, mie	Pasta (macaroni, lasagne, vermicelli etc). Deegwaren, bami, bulgur, couscous, grutten	Aardappel-puree, aardappel-producten	Pasta
Groente, peulvruchten	Groenten à la crème, salades, tzatziki			Edamame (groene soja-boontjes)	
Soepen en sauzen, toevoegingen	Bak- en braad-producten, soepen, sauzen, pesto, sladressing, mayonaise, fritessaus, knoflooksaus, roux, paneermeel, bouillon, kruiden, seasonings	Bouillon, vermicelli, paneermeel, sladressing, mayonaise, fritessaus, knoflooksaus	Poeders, droge producten, bouillon (blokjes), soep sauzen (gebonden), croutons, jus (poeder), ketchup, mayonaise, fritessaus, piccalilly, kruidenmixen seasonings, paneermeel, sojasaus (Japans), shoyu, tamari	Sojaroom, bouillon (blokjes) ketjap, miso, sojasaus, tamari, shoyu, natto, okara, chiang, hoisin, kinako, toa-tjo (sojapasta) kruidenmixen, boemboes, mayonaise, fritessaus, sate saus, teriyakisaus, salade-dressings	Poeders, droge producten, bouillon(blokjes), soep, sauzen (gebonden), croutons,kruiden of specerijenmixen, dressings
Uit eten, kant-en-klarmaaltijden, afhaalmaaltijden, buitenlandse maaltijden	Pannenkoeken, poffertjes, pizza, curry, kaasfondue, kaassoufflé, babyvoeding	Pannenkoeken, poffertjes, kaasfondue, kroketten, loempia	Kant-en-klare maaltijden, bami, pannenkoeken, poffertjes, pizza	Oosterse gerechten, sushi, sashimi, pizza	Pannenkoeken, poffertjes, pizza
Nagerechten	yoghurt, vla, kwark, pudding, ijs, mousse, custard, crèmes	ijs, mousse, bavarois, merengue, crèmes	Vla, pap, ijs, wafeltjes, ijshoorntjes, griesmeel	Desserts, yoghurt, ijs, toetjes op basis van soja.	IJsgerecht met koek of wafel
Dranken	Melk, yoghurtdrink, smoothies, weidranken (taksi, djoez, rivella) ananassap, cappuccino, café of latte	Advocaat, cremovo, eggnog (punch), wijn	Granenkoffie, bier, wijn, sportdranken (isotone dranken)	Sojamelk, koffiemelk-poeder, zuigelingen-voeding op sojabasis	

	macchiato, koffie verkeerd, koffiemelk, poeder, likeur, eggnog(punch) sportdranken, zuigelingen-voeding				
Zoete tussendoortjes	Biscuits, koekjes, muffins, cake, taart, banket, chocolade, bonbons, candybars, toffee, fudge, snoep, bakmix, kauwgom	Biscuits, koek, muffins, cake, donut, taart, deeg, bakmix, chocolade, bonbons, candybars, marsepein, marshmallow, buys zoen, spekkies, mergpijpjes, schuimpjes, turks fruit, wafels	Koek, cake, gebak, snoep, chocolade, drop, winegums, ontbijtkoek, energierepen, granenrepen, zelfbereide koek of gebak van bakmix	Koek, gebak, chocolade, bonbons, candybars, deeg, bakmixen, energie-repen, granenrepen, spijs	Koek, wafels, gebak, cake, mix voor taart of cake, taartbodems, chocolade
Hartige tussendoortjes	Kaasstengels, zoutjes, chips	Bladerdeeghapjes, zoutjes, kroepoek,	Chips, zoutjes, borrelnootjes, snacks (bitterballen etc)	Chips, zoutjes, kroepoek, japanse zoutjes	Snacks, chips, zoutjes
Overigen	Tagatose (= zoetstof), transglutaminase, lactitol		Babyvoeding en kindervoeding Hosties		

*Soja-lecithine en soja-olie bevatten geen eiwit en zijn niet relevant

Referentie:

www.allergenenconsultancy.nl: Specificatiebladen melk, ei, gluten, soja, lupine

Koppeling eten van voedingsmiddelen met specifieke allergenen -

Overzicht van voedingsmiddelen die de volgende allergenen bevatten of kunnen bevatten: pinda, noten, schaal- en weekdieren en vis

	Pinda	Noten	Schaal- en weekdieren	Vis
Brood en ontbijtgranen	Ontbijtgranen, muesli, cruesli	Luxe brood, notenbrood , mueslibollen , krentenbollen, krentenslof, mueslislof , crackers, muesli , cruesli		
Smeersels, olie, bak-&braad-producten	Pinda olie (arachide of aracide) , margarine, bak en braadproducten, plantaardig vet, olie (frituurvet bevat vaak pindaolie)	Notenolie		Magarine, bak- en braadproducten
Broodbeleg	Pindakaas	Chocolade- of hazelnootpasta	Salade als broodbeleg, bv garnalensalade , kreeftsalade	Rolmops , tonijnrilette , makreelrilette , vissalade zoals zalsalade en tonijnsalade
Vlees, wild, gevogelte, vis, ei, vleesvervangers	Vegetarische vleesvervangers	Vegetarische vleesvervangers	Schaaldieren: fruits de mer, gamba, garnaal, krab, kreeft, langoest, langoustine, scampi, surimi (krabstick), zeevruchten Weekdieren: Alikruiken, escargots, inktvis, kokkels, krabnippers, kreukels, mosselen, octopus, oesters, pijlinktvis (calamari), slakken, St Jacobsschelpen, surimi (krabstick), wulken, yabby (rivierkreeft), zeekat (sepia), zeeoren (abalone), zeevruchten	Aal, ansjovis, blik, bokking, bot, brado, dorade, (zalm)forel, haai, haring, heilbot, hom, kabeljauw, karper, kaviaar, kipper, koolvis, kuit, leng, makreel, pangasius, paling, poon, rog, sardien, schar, schelvis, schol, stokvis, surimi (vaak witvis), tarbot, tilapia, tong, tonijn, wijting, zalm, zeebaars, zeewolf

Aardappelen, rijst, pasta		Rijstmix		
Groente, peulvruchten		Salades, zoals waldorf salade, muhammara (oosterse dipsaus)		
Soepen en sauzen, toevoegingen	Aroma's, soep, bouillon, kruidenpreparaten, dressings, kruidenmixen, gado gado , sauzen, marinade, sambal, pinda- of sate(saus), Seroendeng	Curry's, sambal , dressings, Worchester(shire) saus, pesto , sauzen	Bouillabaisse (soep), dashi (vispoeder), nampla (gefermenteerde saus met garnalen), pedis oedang en trassi (beide garnalenpasta), sambal, seasonings, visbouillon, visbouillon tabletten, vissoep	Bouillabaisse (vissoep), dashi (vispoeder), ketjap ikan, marinade, petis (vispasta), sambal, seasonings, worcester(shire) saus (vaak ansjovis)
Uit eten, kant-en-klaarmaaltijden, afhaalmaaltijden, buitenlandse maaltijden	Kant-en-klaar maaltijden, zoals chili con carne, chinese, vietnamese, indische, japanse gerechten , curry's, salades (kip, kerrie, sellerie etc), saté kroket, berenhap	Kant-en-klaar maaltijden, Oosterse gerechten	Hartige taart, mediterrane, oosterse en scandinavische gerechten, paella, pizza, pulpo (gemarineerde octopus) , salades, sushi, tapas, zeebanket	Kibbeling , mediterrane, oosterse en scandinavische gerechten , pizza, sushi, visburger, zeebanket, visfriet
Nagerechten	Desserts, toetjes, ijs	(soja) desserts of (soja) yoghurt met noten , ijs, zoals hazelnoot- of pistache ijs		pudding (visgelatine)
Dranken		Koffie surrogaat of een smaakvariant, Orgeade (amandeldrank), amandeldrink, hazelnootdrink		
Zoete tussendoortjes	Chocolade, bonbons, koek, m&m's, snickers, chocopinda's, nougat, (appel)taart pindaschaafsel (= mandelonas of nunits: op noten lijkend schaaftsel), bitterkoekjes	Koek en gebak , bitterkoekjes, nougat, marsepein, candybars , ontbijtkoek, chocolade, praline bonbons , granenrepen, energierepen, spijs, chocolade met melk en noten		

Hartige tussendoortjes	Pinda (aardnoot, apennoot, grondbnoot, katjang) Borrelnootjes, zoutjes (o.a. japanse mix)	Noten(mix), studentenhaver, zoutjes (o.a. japanse mix), chips, zuidvruchten mix	Toastjes besmeerd met b.v. een garnalensalade. kroepoek	Kamaboke (japans viskoekje), kroepoek, toastje met vis, quenelles (vismousse-balletjes), rolmops, teri (gezouten, gedroogde visjes)
Overigen	pindameel			Gerechte in aspic Voedingssupplement, bv visoliecapsule, levertraan, squalene of squalamine (haaileverolie), visolie als drager voor een vitamine E 626 – E635 Vitamine A en D

Referentie:

www.allergenenconsultancy.nl:Specificatiebladen pinda, noten, schaaldieren, weekdieren en vis

Interpretatie
anamnese

Symptomen
gerapporteerde
uitlokkende voeding
Koppeling voeding &
specifieke allergenen
Kruisreactiviteit

Koppeling eten van voedingsmiddelen met specifieke allergenen -

Voedingsmiddelen die waarschijnlijk bevatten: selderij, mosterd,
sulfiet en sesam

	Selderij	Mosterd	Sulfiet**	Sesam
Brood en ontbijtgranen			Krentenbrood, krentenbollen, broodsoorten en ontbijtgranen indien met (gedroogd) fruit, graanproducten	Indien met sesam: brood, broodjes, crackers, knäckebröd, rijstwafels
Smeersels,olie en bak-&braad-producten	Kruidenboter, (room)kaas met kruiden	Tadka (gearomatiseerde boter, India)		Margarine sesamolie
Broodbeleg	Selleriesalade, gekruide vleeswaren	Mosterdkaas Worst , gekruide vleeswaren	Jam, paté, rode kaas	Tahin (sesam-pasta) Hummus
Vlees, wild, gevogelte, vis, ei, vleesvervangers	Gekruide of gemarineerde gerechten	Worst , gekruide vlees	Bewerkt vlees, schaaldieren, garnalen, mosselen, gedroogd en/of gezouten vis, vegetarische vleesvervangers o.b.v soja	Falafel
Aardappelen, rijst, pasta			Aardappelproducten, zoals instant aard-appelpuree	
Groente, peulvruchten	Soepgroenten,, tafelzuren (augurk, zilverui)	Groenten op zuur (augurken, zilveruitjes)	Gedroogde groenten, gedroogde of gekonfijte vruchten, groenten in azijn, pekkel of olie, paddenstoelen, champignons, augurken in zuur, zuurkool	
Soepen en sauzen, toevoegingen	Bouillon, erwtensoep, kruidenbultje, marinades, seasonings, selderijzout	Azijn, mosterd vinaigrette, chutney, frites-saus, slasaus, mayonnaise, ketchup, curry-saus, marinade, piccalilli, sauzen, specerijenmix , seasoning	Bouillonblokjes, -poeders, kruiden-mixen, azijn, gelatine, glucosestroop, suikerstroop, mosterd, uien- en knoflookpasta, maizena, zetmeel	Gomashio (sesamzout), slasaus, dressing

Uit eten, kant-en-klaarmaaltijden, afhaalmaaltijden, buitenlandse maaltijden	Kant-en-klare maaltijden, salades, stoofschotels		Kant-en-klare maaltijden, - salades	Oosterse gerechten. baklava. sushi, vegetarische gerechten
Nagerechten	Sommige desserts			
Dranken			Vruchtensappen, frisdrank, bier, brandy, likeuren, rum, whisky, wijn	
Zoete tussendoortjes	Kauwgom		Oliebollen, koek, biscuit, gebak met gekonfijte vruchten	Energierepen, sesamkoekjes
Hartige tussendoortjes	hartige gekruidе snacks, zoals saucijzenbroodje		Worstjes, kroketten	Bladerdeeghapjes, japanse zoutjes en hapjes, zoute stengels, pretzels
Overigen				Sigda (gefermenteerd soedanees gerecht), helva, halva (zoet oosters gerecht), specerijenmixen (Shichimi, Zatar, Tograshi, Dukka)

**Sulfiet wordt ook wel aangeduid met een van de volgende E-nummers: E150b, E150d, E 163, E220 t/m E228

Referentie:

[www.allergenconsultancy.nl/Specificatiebladen selderij, mosterd, sulfiet en sesam](http://www.allergenconsultancy.nl/Specificatiebladen_selderij,_mosterd,_sulfiet_en_sesam)

Interpretatie
Anamnese

Symptomen
gerapporteerde
uitlokkende voeding
Koppeling voeding &
specifieke allergenen
Kruisreactiviteit

Kruisreacties tussen voedingsmiddelen en inhalatieallergenen ^(21,36-47)

Primaire overgevoeligheid of allergie voor:	Potentiële co-sensibilisatie of kruisreactie op:
Pollen	
Ruwe berk	appel, peer, kers, perzik, nectarine, abrikoos, pruim, damastpruim, Reine Claude, aardbeien, kiwi's, hazelnoten, walnoten, amandelen, paranoten, selderij, wortel, aardappel, soja, vijg, taugé, peultjes, sugarsnaps
Plataan	hazelnoot, perzik, appel, meloen, kiwi, pinda's, maïs, kikkererwten, sla, sperziebonen
Gras	meloen, watermeloen, sinaasappel, tomaat, aubergine, paprika, chilipeper of cayennepeper, aardappel, pinda, snijbiet
Bijvoet	selderij, knolselderij, wortel, pastinaak, dille, peterselie, koriander, komijn, venkel, anijs, karwij, engelwortel, kervel, zonnebloempitten, honing
Ambrosia	watermeloen en andere meloenen, banaan, courgette, komkommer, marrow, kalebas, pompoen
Latex	Avocado, peer, kastanje, perzik, banaan, passievrucht, kiwi, papaja, mango, tomaat, paprika, aardappel, bleekselderij
Voedingsmiddelen	
Pinda	Walnoot, pistachenoten, cashewnoten, hazelnoten, amandelen, paranoten, sesamzaad, andere peulvruchten (zie hieronder *)
Pistache- of cashewnoten	Pistache- of cashewnoten, pinda, hazelnoot
Walnoot of pecannoten	Walnoot of pecannoten, hazelnoten, cashewnoten, pinda, sesam
Hazelnoot	Cashewnoten, paranoten, pistachenoten, amandelen, pinda's, walnoot
Sesam	Zonnebloempitten, pinda's, walnoten, hazelnoten, paranoten, amandelen
Perziken	Appels, hazelnoten, pinda's, walnoten, sinaasappel, kool, sla, mosterd, maïs, gerst

*Peulvruchten	Pinda's, Soja, Duivenerwt, Vleugelboon, Pronkboon, Sperzieboon, Witte boon, bruine boon, kapucijner, Kikkererwt, Mungboon, doperwt, groene erwt, Linzen, Tamarinde, Guargom, Fenegriek, Zoethout, Arabische gom
---------------	---

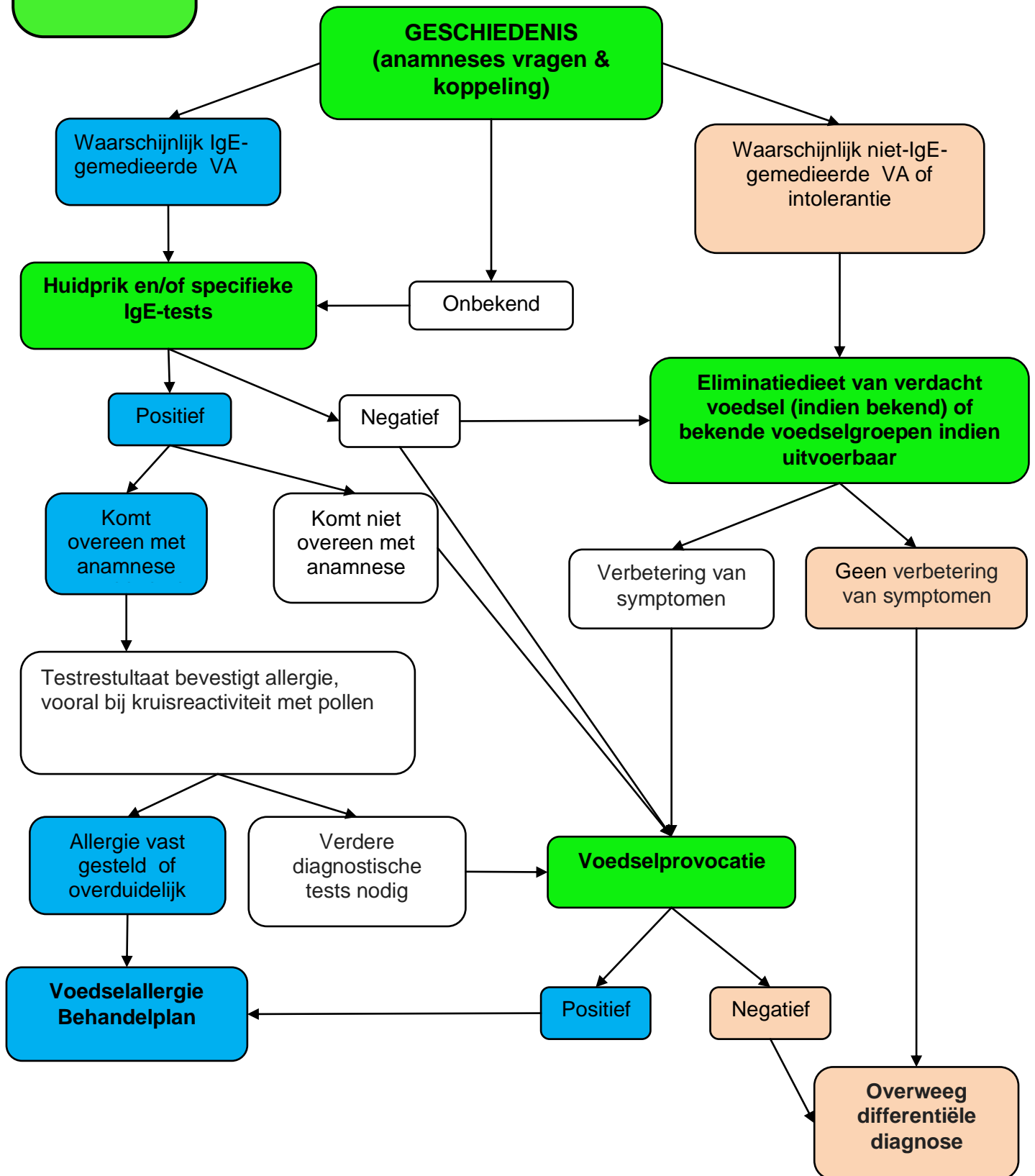
Tests en Diagnostiek

Test algoritme

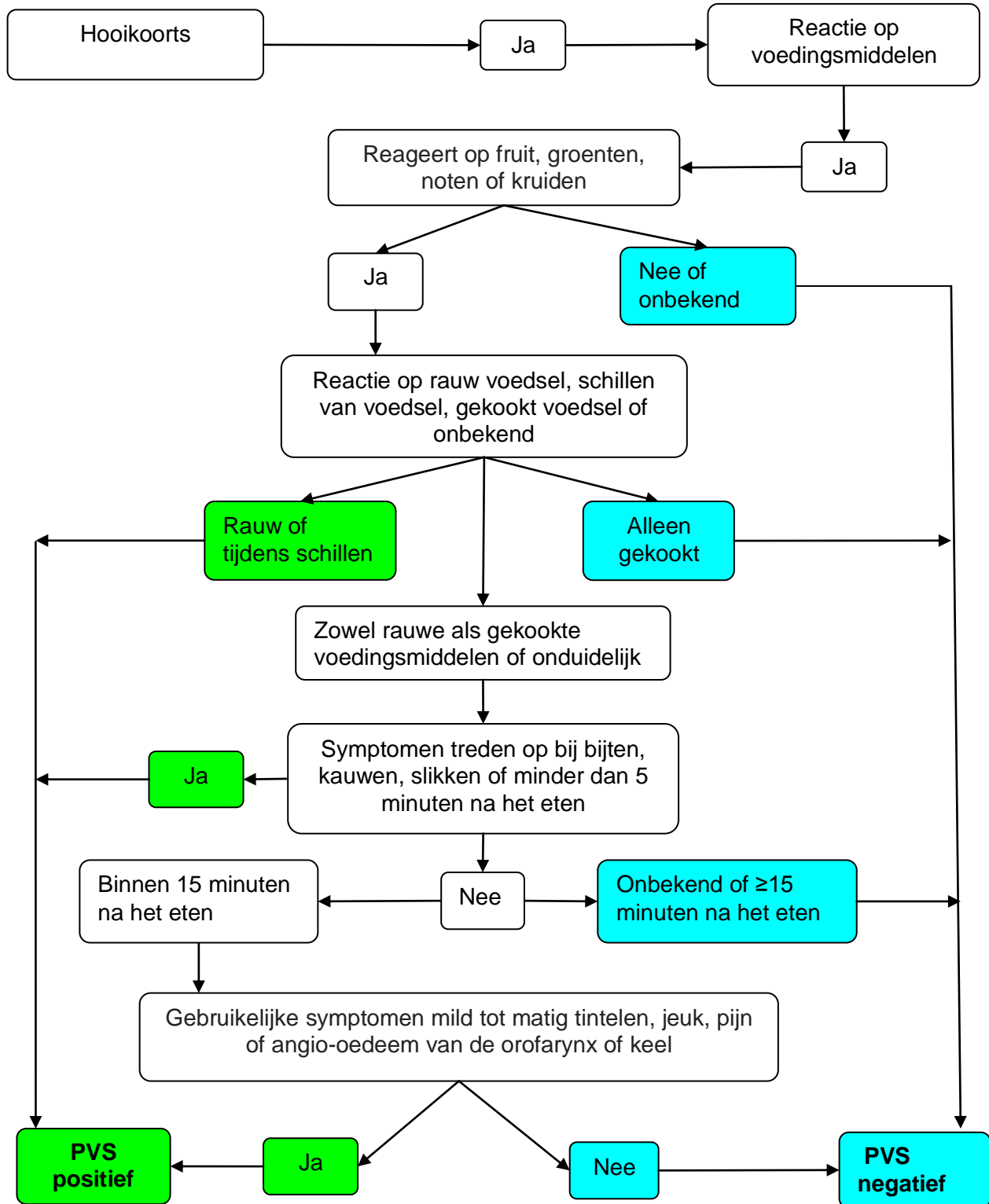
Voorlopige diagnose en behandelplan

Tests en diagnostiek

Testalgoritme⁽¹⁻³⁾



Pollen-Food Syndroom (Oraal Allergie Syndroom) Algoritme (PVS) ⁽²¹⁾



Allergie-, voedings- en dieetplan

Voorlopige DIAGNOSE	IgE-gemedieerde VA Andere:.....	Niet-IgE-gemedieerde VA (omcirkel)
<p>uitlokkende VOEDINGSMIDDELEN</p>		
<p>ANDERE VOEDINGSMIDDELEN DIE MOGELIJK KRUISREAGEREN OF VERWANT ZIJN</p>		
<p>AANVULLENDE TESTS</p>		
<p>BEHANDELPLAN</p>		
<p>DIEETADVIES</p>		

Literatuur

1. Muraro A, Werfel T, Beyer K, Bindslev Jensen C, Cardona V et al. Diagnosis and management of food allergy: Guidelines from the European Academy of Allergy and Clinical Immunology . *Allergy* in press
2. Boyce JA, Assa'ad A, Burks WA, Jones SM, Sampson HA, Wood RA, Plaut M, Cooper SF, Fenton MJ, Arshad SH, Bahna SL, Beck LA, Byrd-Bredbenner C, Carnargo CA, Eichenfield L, Furuta GT, Hanifin JM, Jones C, Kraft M, Levy BD, Lieberman P, Luccioli S, McCall KM, Schneider LC, Simon RA, Simons FER, Teach SJ, Yawn BP, Schwanger JM. Guidelines for the Diagnosis and Management of Food Allergy in the United States: Summary of the NIAID-Sponsored Expert Panel Report. *J Allergy Clin Immunol*. 2010;126:S1-S58.
3. Sicherer SH and Sampson HA. Food Allergy: Epidemiology, pathogenesis, diagnosis and treatment. *J Allergy Clin Immunol* 2014;133:291-307..
4. Simons FE, Arduzzo LR, Bilò MB, Dimov V, Ebisawa M, El-Gamal YM, Ledford DK, Lockey RF, Ring J, Sanchez-Borges M, Senna GE, Sheikh A, Thong BY, Worm M; World Allergy organisation. World Allergy Organization Guidelines for the assessment and management of anaphylaxis. *J Allergy Clin Immunol*. 2011;127:587-593
5. Simons FE, Arduzzo LR, Bilò MB, Dimov V, Ebisawa M, El-Gamal YM, Ledford DK, Lockey RF, Ring J, Sanchez-Borges M, Senna GE, Sheikh A, Thong BY, Worm M; World Allergy organisation. 2012 Update: World Allergy Organization Guidelines for the assessment and management of anaphylaxis. *Curr Opin Allergy Clin Immunol*. 2012;12:389-399
6. Cardona V, Luengo O, Garriga T, Labrador-Horrillo M, Sala-Cunill A, Izquierdo A et al. Co-factor-enhanced food allergy. *Allergy*. 2012;67:1316-1318
7. Hompes S, Dölle S, Grünhagen J, Grabenhenrich L, Worm M. Elicitors and co-factors in food-induced anaphylaxis in adults. *Clin Transl Allergy*. 2013;3:38.
8. Gowland MH, Pumphrey RS. Further fatal allergic reactions to food in the United Kingdom, 1999-2006. *J Allergy Clin Immunol* 2007;119:1018-1019.
9. Schäfer T, Böhler E, Ruhdorfer S, Weigl L, Wessner D, Heinrich J, Filipiak B, Wichmann HE, Ring J. Epidemiology of food allergy/food intolerance in adults: associations with other manifestations of atopy *Allergy*. 2001;56:1172-1179
10. Wagner S, Breiteneder H. The latex-fruit syndrome. *Biochem Soc Trans*. 2002;30:935-940
11. http://www.bapen.org.uk/pdfs/must/must_full.pdf
12. National Collaborating Centre for Acute Care, February 2006. Nutrition support in adults Oral nutrition support, enteral tube feeding and parenteral nutrition. National Collaborating Centre for Acute Care, London. www.rcseng.ac.uk
13. Commins SP, James HR, Stevens W, Pochan SL, Land MH, King C et al. Delayed clinical and ex vivo response to mammalian meat in patients with IgE to galactose-alpha-1,3-galactose. *J Allergy Clin Immunol*. 2014 Mar 19. [Epub ahead of print]
14. Wuthrich B, Schmid A, Walther B, Seiber R. Milk consumption does not lead to mucus production or occurrence of asthma. *J Am Coll Nutr* 2005;24:547S-555S
15. Tuula H. Vesa, PhD, Philippe Marteau, PhD, MD and Riitta Korpela, PhD Lactose Intolerance *Journal of the American College of Nutrition*, 2002;19:165S-175S
16. National Institute for Health and Clinical Excellence. Irritable bowel syndrome in adults. Diagnosis and management of irritable bowel syndrome in primary care London: NICE, 2008. www.nice.org.uk/CG061 .
17. Monsbakken KW, Vandvik PO, Farup PG. Perceived food intolerance in subjects with irritable bowel syndrome – aetiology, prevalence and consequences. *Eur J Clin Nutr*. 2006;60:667-672.
18. Maintz L, Novak N. Histamine and histamine intolerance. *Am J Clin Nutr* 2007;85:1185–1196

19. Fritz SB, Baldwin JL. Pharmacologic food reactions. In: Food Allergy: adverse reactions to foods and food additives. Metcalfe DD, Sampson HJ, Simon RA. 2003 pp324-341. Blackwell Publishing Ltd. Oxford
20. Szépfalusi Z, Ebner C, Pandjaitana R, Orlicek F, Scheiner O, Boltz-Nitulescu G, Ebner H. Egg yolk α -livetin (chicken serum albumin) is a cross-reactive allergen in the bird-egg syndrome. *J All Clin Immunol*. 1994;93:932-942
21. Skypala IJ, Calderon MA, Leeds AR, Emery P, Till SJ, Durham SR. Development and validation of a structured questionnaire for the diagnosis of Oral Allergy Syndrome in subjects with seasonal allergic rhinitis during the UK birch pollen season. *Clin Exp. Allergy*. 2011;41:1001-1011.
22. Leclercq c, Molinaro MG, Piccinelli R, Baldini M, Arcella D and Stacchini P. Dietary intake exposure to sulphites in Italy – analytical determination of sulphite-containing foods and their combination into standard meals for adults and children. . Food Additives and Contaminants, 2000. Vol 17 No. 12, 979-989.
23. Taylor SL, Bush RK, Nordlee JA. Sulfites. In: Food Allergy: adverse reactions to foods and food additives. Metcalfe DD, Sampson HJ, Simon RA. 2003 pp324-341. Blackwell Publishing Ltd. Oxford
24. Gibson PR, Shepherd SJ. Evidence-based dietary management of functional gastrointestinal symptoms: The FODMAP approach. *J Gastroenterol Hepatol* 2010;25:252-258
25. Scotter MJ, Roberts DPT, Wilson LA, Howard FAC, Davis J and Mansell N. Free salicylic acid and acetyl salicylic acid content of foods using gas chromatography-mass spectrometry. *Food Chem* 2007;105:273-279
26. Swain AR, Dutton SP, Truswell AS. Salicylates in Foods. *Journal of the American Dietetic Association* 1985;85(8):950-960
27. Venema DP, Hollman P. C. H, Janssen KPLTM, Katan MB. Determination of acetylsalicylic acid and salicylic acid in foods, using HPLC with fluorescence detection. *J Agric Food Chem* 1996;44:1762-1767
28. Wood A, Baxter G, Thies F, Kyle J, Duthie G. A systematic review of salicylates in foods: Estimated daily intake of a Scottish population. *Mol Nutr. Food Res*. 2011;55:S7-S14
29. Kalogeromitros DC, Makris MP, Gregoriou SG, Mousatou VG, Lyris NG, Tarassi KE, Papasteriades CA.. Grape anaphylaxis: a study of 11 adult onset cases. *Allergy Asthma Proc* 2005;26:53-58
30. Schad SG, Trcka J, Vieths S, Scheurer S, Conti A, Brocker EB, Trautmann A. Wine anaphylaxis in a German patient: IgE-mediated allergy against a lipid transfer protein of grapes. *Int Arch Allergy Immunol* 2005;136:159-164
31. Curioni A, Santucci B, Cristaudo A, Canistraci C, Pietravallo M, Simonato B, Giannattasio M. Urticaria from beer: an immediate hypersensitivity reaction due to a 10-kDa protein derived from barley. *Clin Exp Allergy* 1999;29:407-413
32. Figueredo E, Quirce S, del-Amo A, Cuesta J, Arrieta I, Lahoz C, Sastre J. Beer-induced anaphylaxis: identification of allergens. *Allergy* 1999;54: 630-634
33. Asero R, Mistrello G, Roncarolo D, Amato S, van-Ree R. A case of allergy to beer showing cross-reactivity between lipid transfer proteins. *Ann Allergy Asthma Immunol* 2001;87:65-67)
34. Herzinger T, Kick G, Ludolph-Hauser D, Przybilla B. Anaphylaxis to wheat beer. *Ann-Allergy-Asthma-Immunol* 2004;92:673-675
35. Skypala IJ and Venter C. Food Hypersensitivity (2009) Oxford. Wiley Blackwell
36. Vieths S. Scheurer S and Ballmer-Weber B. Current Understanding of Cross-reactivity of food allergens and pollen. *Ann N.Y. Acad. Sci*. 2002; 964:47-68
37. Enrique E, Cisteró-Bahima A, Bartolomé B, Alonso R, San-Miguel-Moncin MM, Bartra J, Martinez A. *Platanus acerifolia* pollinosis and food allergy. *Allergy* 2002;75(4):351-356

38. Goetz DW, Whisman BA, Goetz AD. Cross-reactivity among edible nuts: double immunodiffusion, crossed immunoelectrophoresis, and human specific IgE serologic surveys. *Ann Allergy Asthma Immunol.* 2005;95:45-52.
39. Glaspole IN, de Leon MP, Prickett SR, O'Hehir RE, Rolland JM. Clinical allergy to hazelnut and peanut: identification of T cell cross-reactive allergens. *Int Arch Allergy Immunol.* 2011;155:345-354
40. Maleki SJ, Teuber SS, Cheng H, Chen D, Comstock SS, Ruan S, Schein CH. Computationally predicted IgE epitopes of walnut allergens contribute to cross-reactivity with peanuts. *Allergy.* 2011;66:1522-1529.
41. Stutius LM, Sheehan WJ, Rangsithienchai P, Bharmanee A, Scott JE, Young MC, Dioun AF, Schneider LC, Phipatanakul W. Characterizing the relationship between sesame, coconut, and nut allergy in children. *Pediatr Allergy Immunol.* 2010;21:1114-1118
42. Barre A, Sordet C, Culerrier R, Rancé F, Didier A, Rougé P. Vicilin allergens of peanut and tree nuts (walnut, hazelnut and cashew nut) share structurally related IgE-binding epitopes. *Mol Immunol.* 2008;45:1231-1240.
43. de Leon MP, Drew AC, Glaspole IN, Suphioglu C, O'Hehir RE, Rolland JM. IgE cross-reactivity between the major peanut allergen Ara h 2 and tree nut allergens. *Mol Immunol.* 2007;44:463-471
44. Wallowitz ML, Chen RJ, Tzen JT, Teuber SS. Ses i 6, the sesame 11S globulin, can activate basophils and shows cross-reactivity with walnut in vitro. *Clin Exp Allergy.* 2007;37:929-938.
45. Palacín A, Gómez-Casado C, Rivas LA, Aguirre J, Tordesillas L, Bartra J, Blanco C, Carrillo T, Cuesta-Herranz J, de Frutos C, Alvarez-Eire GG, Fernández FJ, Gamboa P, Muñoz R, Sánchez-Monge R, Sirvent S, Torres MJ, Varela-Losada S, Rodríguez R, Parro V, Blanca M, Salcedo G, Díaz-Perales A. Graph based study of allergen cross-reactivity of plant lipid transfer proteins (LTPs) using microarray in a multicenter study. *PLoS One.* 2012;7(12):e50799.
46. Schulten V, Nagl B, Scala E, Bernardi ML, Mari A, Ciardiello MA, Lauer I, Scheurer S, Briza P, Jürets A, Ferreira F, Jahn-Schmid B, Fischer GF, Bohle B. Pru p 3, the nonspecific lipid transfer protein from peach, dominates the immune response to its homolog in hazelnut. *Allergy.* 2011 Aug;66(8):1005-13.
47. Lauer I, Dueringer N, Pokoj S, Rehm S, Zoccatelli G, Reese G, Miguel-Moncin MS, Cistero-Bahima A, Enrique E, Lidholm J, Vieths S, Scheurer S. The non-specific lipid transfer protein, Ara h 9, is an important allergen in peanut. *Clin Exp Allergy.* 2009 Sep;39(9):1427-37.

Bijlage A

Werkgroep leden

Naam	Instituut
Isabel Skypala (voorzitter en eerste auteur)	Royal Brompton & Harefield NHS Foundation Trust, London UK
Carina Venter	The David Hide Asthma and Allergy Research Centre, Isle of Wight, UK
Rosan Meyer	Great Ormond Street NHS Foundation Trust, London, UK
Nicolette de Jong	Erasmus MC, Interne Geneeskunde, afdeling Allergologie, Rotterdam, Nederland
Adam Fox	Guy's and St Thomas' Hospitals NHS Foundation Trust and Kings College, London, UK
Marion Groetch	Jaffe Research Institute, Mount Sinai School of Medicine, New York, USA
Hanneke Oude Elberink	Universitair Medisch Centrum Groningen, Universiteit van Groningen, Groningen, Nederland
Aline Sprikkelman	Emma Kinderziekenhuis AMC, Amsterdam, Nederland
Louiza Diamandi	University of Athens, Athens, Greece
Berber Vlieg-Boerstra	Emma Kinderziekenhuis AMC, Amsterdam, Nederland