

Disclaimer

SEAWEED
COURSE

Seaweed Course

Seaweed Course
Ter Kuilenkamp 1
8014 DA Zwolle
info@seaweed-course.nl

Wanneer je deze website gebruikt, dan accepteert je daarmee het volgende:

Copyright

Op alle teksten en beeldmateriaal op deze website rust auteursrecht. Het is zonder uitdrukkelijke schriftelijke toestemming van Seaweed Course niet toegestaan om deze teksten en beeldmateriaal te kopiëren, verspreiden of op een andere manier openbaar te maken.

De artikelen en blogs zijn geschreven vanuit persoonlijke ervaring, opleiding en/of opgedane kennis. Deze website is geen officiële kennis- of zorginstelling en is op geen enkele manier aansprakelijk voor directe of indirecte schade, van welke aard ook, die voortvloeit uit of in enig opzicht verband houdt met de website en de daarop getoonde informatie.

De informatie in de artikelen op deze website kan verouderd zijn. Beeld en/of tekst kunnen worden aangepast.

Zeewier en veiligheid

Jodium

Een kleine groep van de bevolking is gevoelig voor jodium. Het wordt aangeraden om inname van wieren die veel jodium bevatten, zoals Royal Kombu en Laminaria digitata, te voorkomen dan wel tot een minimum te beperken. Andere wieren zoals Nori, Dulse, Wakame en Zeesla bevatten veel minder jodium.

Voedselallergieën

Op de verpakking van sommige zeewieren staat dat ze, door hun natuurlijke oorsprong, sporen van vis, week-, schaal- of schelpdieren kunnen bevatten. Het gaat hierbij over het algemeen om zeer kleine hoeveelheden. Een dergelijke vermelding is niet verplicht.

Darmaandoeningen

Iedereen met de diagnose colitis ulcerosa, prikkelbaar darm syndroom, of de ziekte van Crohn wordt aangeraden om voorzichtig te zijn met zeewier.

Andere medische aandoeningen

Iedereen met een nierziekte, ernstig hoge bloeddruk of hartfalen dient eerst contact op te nemen met zijn/haar (huis) arts voordat hij/zij zeewier gaat consumeren