nieuws

71 pct van de Vlamingen eet vervallen voedingswaren

nieuws

Zo'n 71 procent van de Vlamingen eet - doorgaans bewust - vervallen voedingsmiddelen nog op. "Behalve voor vers vlees en rauwe vis vormt dat doorgaans geen probleem", zegt Chris Michiels, microbioloog aan de KU Leuven in Het Laatste Nieuws. "Conserven mag je zelfs 20 jaar na datum nog eten".

27 JULI 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:08

Lees meer over:
gezondheid
voedselveiligheid

Zo'n 71 procent van de Vlamingen eet - doorgaans bewust - vervallen voedingsmiddelen nog op. "Behalve voor vers vlees en rauwe vis vormt dat doorgaans geen probleem", zegt Chris Michiels, microbioloog aan de KU Leuven in Het Laatste Nieuws. "Conserven mag je zelfs 20 jaar na datum nog eten".
Uit het onderzoek van het ziekenfonds Bond Moyson bijkt dat 71 procent van de Vlamingen vervallen voedingsmiddelen eet, 7 procent doet dat zelfs vaak. Dat gebeurt bij de meesten trouwens bewust. Vooral zuivelproducten (44%) en de categorie conserven, rijst, chips... (30%) scoren hoog. Maar ook kant-en-klare maaltijden (9%), charcuterie (8%), slaatjes (7%) en zelfs rauwe vis of vers vlees (2%) worden na vervaldatum nog verbruikt.
"Er zijn twee categorieën", licht microbioloog Chris Michiels toe. "De omschrijving 'Te gebruiken tot' is dwingend: eet je er na die dag toch van, dan loop je kans een voedselvergiftiging op te lopen. Die voeding vind je meestal terug in de koelafdeling: vis, vlees, salades, kant-en-klaar maaltijden... Het zijn producten waarin bacteriën makkelijk gedijen".
"De vermelding 'Ten minste houdbaar tot' slaat op ongeopende producten waarvan de producent weet dat die daags nadien niet meteen schadelijk zijn voor de gezondheid",

vervolgt Michiels. "Maar smaak, geur en structuur gaan wel achteruit. Yoghurt bijvoorbeeld, is een zuur product waarin bacteriën niet echt gedijen".
Maar ook het eten van vervallen rijst, bouillonblokjes, cornflakes, koekjes en confituur vormt geen direct gevaar. "Droge producten of eetwaren met veel suiker zijn inderdaad minder bacteriegevoelig", bevestigt Michiels. "Recordhouder zijn de conserven. Ongeopend kunnen die jaren bewaren. Ook dranken met een alcoholgehalte van minstens 10 procent kunnen nog jaren na datum genuttigd worden".

Bron: Het Laatste Nieuws

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada