

EU trekt lessen uit E.coli- en dioxinecrisis

nieuws

Uit een verslag van de Europese Commissie blijkt dat het systeem voor snelle waarschuwingen omtrent risico's voor de veiligheid van voeding en diervoeder een flinke bijdrage levert aan de veiligheid van ons voedsel. Het hielp mee om ernstige crises te bedwingen zoals de E.coli- en dioxinecrisis. Daaruit zijn een aantal lessen getrokken zodat RASFF op een aantal punten nog verbeterd wordt.

🕒 23 JULI 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:05

Lees meer over:
voedselveiligheid

Uit een verslag van de Europese Commissie blijkt dat het systeem voor snelle waarschuwingen omtrent risico's voor de veiligheid van voeding en diervoeder een flinke bijdrage levert aan de veiligheid van ons voedsel. Het hielp mee om ernstige crises te bedwingen zoals de E.coli- en dioxinecrisis vorig jaar in Duitsland. Daaruit zijn een aantal lessen getrokken zodat RASFF op een aantal punten nog verbeterd wordt. Wanneer een risico voor de voedselveiligheid wordt geconstateerd, brengt RASFF een snelle reactie op gang en speelt het zo een sleutelrol om de veiligheid 'van boerderij tot bord' te waarborgen. Alle leden van het RASFF-systeem worden dadelijk op de hoogte gebracht van ernstige risico's die bij voedingswaren of diervoeders worden vastgesteld. Daardoor kunnen ze met een gecoördineerde aanpak de gezondheid van de Europese burgers beschermen.

In 2011 werden via RASFF 9.157 meldingen gemaakt over niet-naleving van de Europese levensmiddelenwetgeving. Daarvan gingen 617 meldingen over ernstige risico's. Er waren meer follow-upmeldingen (5.345) dan meldingen van nieuwe incidenten (3.812). Bij de 3.812 nieuwe meldingen ging het in 3.139 gevallen om voedingswaren, in 361 gevallen om diervoeders en in 312 gevallen om materialen die met voedingswaren in contact komen.

Tot de meest voorkomende problemen behoorden aflatoxinen in diervoeder, de veiligheid van gedroogd fruit en noten en de migratie van chemische stoffen uit keukengerei uit China. In België ging het vooral om de listeriabacterie in vlees en zuivel, te veel cadmium in groenten en fruit, glasscherven in alcoholische dranken en E.coli in vlees.

Het versterken van de veiligheidscontroles aan de EU-grenzen was een groot succes. Bijna de helft van de meldingen had te maken met voedingswaren en diervoeders die aan de EU-grenzen werden tegengehouden.

"De Europese consumenten genieten de hoogste voedselveiligheidsnormen in de wereld", zegt EU-commissaris John Dalli. "In 2011 kregen we te maken met een aantal ernstige crises zoals de effecten van de kernramp in Fukushima, de dioxine- en de E.coli-crisis. De EU is erin geslaagd om deze te bedwingen en de lessen die we hier met z'n allen uit getrokken hebben, zullen er ongetwijfeld voor zorgen dat we in de toekomst zelfs nog beter zullen presteren."

Concreet zal RASFF versterkt worden met een platform voor online-meldingen. Een crisis zal met een meer flexibele handelswijze aangepakt kunnen worden. De traceerbaarheidsvoorschriften worden herzien. Belangrijke handelspartners krijgen specifieke opleidingen in verband met hygiëne, voedingsonderzoek en epidemiebeheersing. Na de crisissen van 2011 wordt tot slot de crisiscommunicatie op punt gezet.

Meer info: [Rapid Alert System for Food and Feed](#)

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/viltnieuwbsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)