nieuws

Ongezuiverd zoutzuur aan basis van dioxinevervuiling

nieuws

Het Voedselagentschap heeft de bron van de dioxinecontaminatie aan het licht gebracht. In de productielijn bij PB Gelatins waar varkensbeenderen worden gebruikt om gelatine te maken wordt zoutzuur aangewend om het vet uit de beenderen te extraheren. Bij het productieproces van zoutzuur ontstaan onder meer dioxines die door middel van filters uitgezuiverd worden. Die filters zouden gedurende een drietal weken defect geweest zijn.

30 JANUARI 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:32

Het Voedselagentschap heeft de bron van de dioxinecontaminatie aan het licht gebracht. In de productielijn bij PB Gelatins waar varkensbeenderen worden gebruikt om gelatine te maken wordt zoutzuur aangewend om het vet uit de beenderen te extraheren. Bij het productieproces van zoutzuur ontstaan onder meer dioxines die door middel van filters uitgezuiverd worden. Een slechte werking van die filters zou de oorzaak zijn van de dioxinevervuiling.

Het Voedselagentschap bracht aan het licht dat bij het productieproces van zoutzuur bij Tessenderlo Chemie de twee filters gedurende een drietal weken - van 6 tot 28 oktober - gelijktijdig defect waren waardoor ongezuiverd zoutzuur werd afgeleverd. Het profiel van de dioxines die door Tessenderlo Chemie worden vastgesteld in het zoutzuur stemt overeen met het profiel gevonden in het vet. Men kan dus met grote zekerheid stellen dat het dit besmet zoutzuur is dat aan de basis ligt van de besmetting van het varkensvet. Dioxine is vetoplosbaar en concentreerde zich in het varkensvet gedurende de zoutzuurbehandeling.

Analyse van gelatine van bij PB Gelatine heeft bij één van de vier stalen sporen van dioxines aangetoond, met name 2,8 pg TEQ/g product. Gelatine bevat theoretisch geen vet en om die reden bestaan er ook geen dioxinenormen voor gelatine. Steunend op recente wetenschappelijk informatie stelt het wetenschappelijk adviescomité van het Voedselagentschap dat een normale consumptie van dergelijke gelatine leidt tot

minder dan een kwart van de aanvaardbare dagelijkse inname van dioxines. Dit betekent dus dat er geen onmiddellijk gevaar is voor de volksgezondheid.
Nu de oorzaak van de besmetting duidelijk omschreven is, is het Voedselagentschap begonnen met de volledige verspreiding van de dioxines in kaart brengen. Extra veebedrijven zullen daarbij geblokkeerd worden. Intussen werd ook een procedure vastgelegd voor de vrijgave van de landbouwbedrijven. Deze zal steunen hetzij op het feit of er al of niet nog dieren aanwezig zijn die aten van het besmette voeder, hetzij op analyses, zo meldt het agentschap.

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