nieuws

Voedingsbalans 2010: "opnieuw dezelfde pijnpunten"

nieuws

In 2010 onderzocht Test-Aankoop 590 voedingsmiddelen op onder meer de aanwezigheid van residuen en additieven. Eén product op drie scoorde daarbij ondermaats. Vooral de hoeveelheid kleurstoffen en zout in verschillende producten baart de organisatie zorgen. Daarenboven zijn voedingsetiketten vaak misleidend en wordt voedsel vaak bewaard op verkeerde temperaturen.

27 JANUARI 2011 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:58

Lees meer over:
voedselveiligheid
consument
voedingsindustrie

In 2010 onderzocht Test-Aankoop 590 voedingsmiddelen op onder meer de aanwezigheid van residuen en additieven. Eén product op drie scoorde daarbij ondermaats. Vooral de aanwezigheid van kleurstoffen en de hoge zoutgehaltes in verschillende producten baart de organisatie zorgen. Daarenboven is de informatie op de voedingsetiketten vaak misleidend en wordt de wettelijk bepaalde bewaartemperatuur vaak geschonden.

Test-Aankoop nam afgelopen jaar 590 voedingsmiddelen en/of verkooppunten onder de loep. Daarbij keek de organisatie naar de aanwezigheid van residuen, additieven en aroma's, naar gezondheid, smaak en eerlijkheid, naar de aanwezigheid van correcte informatie op voedseletiketten, naar de naleving van de wet en de verhouding prijs-kwaliteit. Op basis daarvan werd de voedingsbalans 2010 opgemaakt.

Het besluit van de balans luidt dat er in sommige gevallen sprake is van een lichte verbetering, terwijl in andere gevallen dezelfde problemen blijven terugkeren. Zo blijkt slecht 9,5 procent van de onderzochte honingstalen residuen van antibiotica te bevatten, terwijl dat percentage in 2003 nog 65 bedroeg. Ook wat pesticideresiduen betreft, schetst de voedingsbalans een relatief positief beeld. "Hoewel 48 procent van

de fruitstalen veel residuen bevat, werd slechts in 2 geïmporteerde stalen een overschrijding van de maximale residulimiet vastgesteld", klinkt het.
Twee andere producten die goed scoorden, zijn de vetkwaliteit van frietkramen en wijnen Saint-Emilion. "De vetkwaliteit is in vergelijking met een onderzoek uit 1987 veel verbeterd, hoewel de hoeveelheid verzadigde vetzuren erg hoog blijft. Daarnaast blijkt de verhouding prijs-kwaliteit van de onderzochte wijnstalen goed tot zeer goed te zijn."
Andere resultaten stelden dan weer teleur. Eén voedingsmiddel en/of verkooppunt op drie scoort zwak of slecht. Zo bestaan er volgens Test-Aankoop te veel kleurstoffen en worden ze in te veel producten gebruikt, "vaak om de afwezigheid van kwaliteitsvolle ingrediënten te verbergen." Aangezien deze stoffen niet allemaal onschadelijk zijn voor de gezondheid, vraagt de organisatie een reductie van het aantal toegelaten additieven en pleit ze voor een verbod in basisvoeding voor kinderen.
Ook wat de aanwezigheid van zout betreft, is Test-aankoop ontevreden. Zowel tonijn in blik, jonge gouda, verse gemengde worsten als bereide pizza bevatten volgens de organisatie te veel zout, alleen brood en ontbijtgranen bevatten minder zout dan tijdens de vorige studie in 2005. Uit de resultaten van een vervolgonderzoek over verborgen zout blijkt overigens dat Belgen via voeding bijna twee keer zoveel zout opnemen dan dagelijks aanbevolen (5 gram) door de Wereldgezondheidsorganisatie.
In een ander vervolgonderzoek dat Test-Aankoop uitvoerde, werd de bewaartemperatuur van 195 eetwaren in 94 verkooppunten gecontroleerd. Daaruit blijkt dat bijna de helft van de gecontroleerde stalen werd bewaard bij een temperatuur die niet binnen de wettelijke limieten valt.
"In de voedingsbalans zijn een aantal positieve evoluties waar te nemen", besluit Test-Aankoop, "maar toch blijven de voedingsindustrie- en distributie dezelfde fouten maken. Sommige voedingsetiketten misleiden meer dan ze informeren en de samenstelling van bepaalde producten scoort ondermaats."
Daarom benadrukt de organisatie het belang van een krachtdadiger aanpak door de overheid, met een waterdichte wetgeving, ook wat voedingsetiketten betreft, voldoende controles en strenge sancties voor wie de wet schendt. Bij de naleving en controle ziet Test-Aankoop een belangrijke rol weggelegd voor het Voedselagentschap.

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