

Acrylamide in voeding vormt gezondheidsrisico

nieuws

De stof acrylamide die in sommige voedingswaren zoals koekjes of chips zit, vormt een risico voor de volksgezondheid. Dat zegt de Europese voedselveiligheidsautoriteit EFSA in een wetenschappelijke opinie. De stof kan de risico's op kanker voor de consumenten in alle leeftijdsgroepen verhogen, klinkt het. In ons land wordt het acrylamidegehalte in gevoelige producten sinds jaren opgevolgd.

Consumentenorganisatie Test-Aankoop raadt aan de consumenten beter te informeren en dwingende maximumwaarden aan te nemen.

© 4 JUNI 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:30

Lees meer over:

gezondheid

voedselveiligheid



De stof acrylamide die in sommige voedingswaren zoals koekjes of chips zit, vormt een risico voor de volksgezondheid. Dat zegt de Europese voedselveiligheidsautoriteit EFSA in een wetenschappelijke opinie. De stof kan de risico's op kanker voor de consumenten in alle leeftijdsgroepen verhogen, klinkt het. In ons land wordt het acrylamidegehalte in gevoelige producten sinds jaren opgevolgd. Consumentenorganisatie Test-Aankoop raadt aan de consumenten beter te informeren en dwingende maximumwaarden aan te nemen.

Acrylamide is een chemische stof die zich vormt in voedsel rijk aan koolhydraten door verhitting, zoals bakken in de oven of roosteren, braden en frituren. Onder meer chips, frietjes, koekjes, koffie, ontbijtgranen en witbrood kunnen de stof bevatten. De EFSA evalueerde de risico's van de stof in voeding, op basis van een honderdtal wetenschappelijke studies en gegevens die bij de consumenten, ngo's en de voedingsmiddelenindustrie zijn verzameld. De Europese autoriteit concludeerde dat acrylamide het risico om kanker te ontwikkelen kan verhogen. Studies op dieren bewezen dat de stof kankerverwekkend kan zijn. Kinderen zijn het meest blootgesteld, aldus nog EFSA.

Het advies van EFSA is niet dwingend, maar kan de EU en de lidstaten doen nadenken hoe de blootstelling van de consumenten aan de stof ingeperkt kan worden. In België volgt het Voedselagentschap sinds jaren het acrylamidegehalte in gevoelige producten op. Het wetenschappelijk comité van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) zei eind vorig jaar nog dat de inname van de stof via voeding weinig is gedaald. In maart dit jaar vond ook nog een speciale actie plaats om de kwaliteit van de frituurolie te controleren. Een te hoge temperatuur en het te lange gebruik van de olie voor het frituren van levensmiddelen, kan immers de vorming van onder andere acrylamide veroorzaken, aldus het FAVV. Volgens Julie Frère, woordvoester van Test-Aankoop, herbevestigt het bericht van EFSA "voorgaande evaluaties die een mogelijk gevaar voor de volksgezondheid vaststelden". "Het is meer dan tijd voor maatregelen om de consumenten over de gevaren te informeren." De organisatie wil maatregelen om het acrylamidegehalte te verminderen en raadt aan om onmiddellijk dwingende waarden aan te nemen. De eisen zullen in de komende dagen overgemaakt worden aan minister van Volksgezondheid Maggie De Block. Op de [website](#) van de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de voedselketen en Leefmilieu staan enkele tips om acrylamide te verminderen bij het bakken en frituren van voeding.

Meer info: [EFSA](#)

Bron: Belga

Beeld: Wikimedia Commons - Dave77459

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](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)