

"Belgisch voedsel verre van in orde"

nieuws

"Niet alles loopt fout, maar toch is alles ver van in orde". Dat is het oordeel van Test-Aankoop over de Belgische voedselveiligheid in 2003. Zo bevatten bepaalde voedingsmiddelen nog altijd teveel acrylamide, zitten er teveel nitraten in groenten en bevat honing antibioticaresten. Ook de bewaartemperaturen van voeding en de hygiëne van schepijs laten te wensen over. Goed nieuws is dan weer dat het beter gaat met de kwaliteit van onze frieten.

🕒 13 FEBRUARI 2004 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:53

"Niet alles loopt fout, maar toch is alles ver van in orde". Dat is het oordeel van Test-Aankoop over de Belgische voedselveiligheid in 2003. Zo bevatten bepaalde voedingsmiddelen nog altijd teveel acrylamide, zitten er teveel nitraten in groenten en bevat honing antibioticaresten. Ook de bewaartemperaturen van voeding en de hygiëne van schepijs laten te wensen over. Goed nieuws is dan weer dat het beter gaat met de kwaliteit van onze frieten.

Zweedse vorsers troffen acrylamide in levensmiddelen voor het eerst aan in 2002. De stof komt voor in frieten, chips, ontbijtgranen en sommige koekjes en is vermoedelijk kankerverwekkend. Ook al verklaarde de Belgische overheid iets te zullen doen aan de acrylamidegehalten, toch is er volgens Test-Aankoop afgelopen jaar nog maar weinig veranderd.

Een duidelijke verantwoordelijkheid ligt volgens de consumentenorganisatie ook bij de fabrikanten. Zij moeten hun producten systematisch screenen op hoge concentraties acrylamide, uitzoeken welke factoren de aanwezigheid van de stof in de hand werken en de consument duidelijk inlichten over de manier waarop hij zijn voedsel best klaarmaakt.

Ook bleken spinazie, kropsla en groene selder afgelopen jaar nog altijd te hoge (schadelijke) concentraties aan nitraten te bevatten, ook wanneer het om biologische groenten ging. "Er is een te lakse Europese wet en een verouderde Belgische wet over de maximumconcentraties", zegt Ivo Mechels van Test-Aankoop. "Nieuwe wetten en een strengere controle zijn nodig".

Verder is het opletten geblazen met honing. Een jaar na een studie waaruit bleek dat ingevoerde honing massaal sporen van antibiotica bevatte, is de toestand nog altijd onveranderd. In 2003 werden in 65 procent van de stalen nog antibioticaresten teruggevonden.

Onderzoek toonde ook aan dat 60 procent van de producten in de handel bij een verkeerde temperatuur bewaard worden. Voor gehakt bijvoorbeeld mag de temperatuur niet hoger klimmen dan 4 graden. Toch werden vaak bewaartemperaturen van 10 tot 12° vastgesteld.

Over de hygiënische omstandigheden waarin ijs aan de toonbank verkocht wordt, trekt Test-Aankoop nogmaals aan de alarmbel: 38 procent van het schepijs in hoorntjes en 41 procent van het softijs voldoet nog steeds niet aan de minimale normen. Dat terwijl de slechte hygiëne al voor het eerst werd vastgesteld in 1991.

Maar er is ook goed nieuws. Zo gaat het veel beter met de kwaliteit van de Belgische frieten. In 1987 werd nog 58 procent van de frieten in slecht frituurvet gebakken, in 2003 was dit teruggebracht tot 8 procent. Ook het aantal pesticiden in aardbeien is de voorbije jaren flink afgenomen.

Bron: Gazet van Antwerpen

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/viltnieuwsws.bsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra