

# Colistine toegevoegd aan autocontrolesysteem zuivel

nieuws

Het vrijwillig monitoringprogramma MONIMILK, waarbij het Fonds Zuivel en de volledige Belgische zuivelsector de eigen melk- en zuivelproducten via steekproeven controleert, voegt opnieuw een antibioticacomponent toe aan de autocontrolelijst. Het gaat om colistine of polymyxine E. Het is het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO) die de steekproefstalen uit heel België analyseert op antibioticacomponenten en nu dus ook op colistine zal analyseren.

🕒 25 JUNI 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:31

Lees meer over:  
melkvee



Het vrijwillig monitoringprogramma MONIMILK, waarbij het Fonds Zuivel en de volledige Belgische zuivelsector de eigen melk- en zuivelproducten via steekproeven controleert, voegt opnieuw een antibioticacomponent toe aan de autocontrolelijst. Het gaat om colistine of polymyxine E. Het is het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO) die de steekproefstalen uit heel België analyseert op antibioticacomponenten en nu dus ook op colistine zal analyseren. Colistine-opsporing is toegevoegd aan de lijst van gecontroleerde residuen en contaminanten binnen het autocontrolesysteem van de Belgische zuivel. Dat laat de FOD Volksgezondheid weten. In de humane geneeskunde is colistine vaak een laatste reddingsmiddel tegen bepaalde resistente kiemen. Om de kans op resistentie niet te laten toenemen moet het veterinair gebruik zo beperkt mogelijk gehouden worden, aldus de FOD. Het rechtstreeks gebruik via uierinfusen is al lange tijd verboden. De opsporing van colistine in melk moet toelaten om te controleren of dergelijke praktijken nog worden toegepast.

De controles zullen uitgevoerd worden door ILVO, dat in opdracht van de zuivelsector al jaren analyses uitvoert op residuen in melk en zuivelproducten in het kader van het zelfcontroleerend monitoringprogramma MONIMILK. Daarbij worden meer dan 80 componenten opgespoord waaronder verschillende antibiotica en sulfonamiden, nitro-imidazolen, antiparasitaire middelen en ontstekingsremmers.

Melk in België wordt op drie niveau's op residuen gecontroleerd: elke melklevering wordt in een interprofessioneel organisme (MCC-Vlaanderen of Comité du Lait) via een routineanalyse op remstoffen gescreend. Op het tweede niveau zit

MONIMILK met een bredere waaier aan analyses op een steekproef van stalen. Op het derde niveau controleert het FAVV nog eens de wetenschappelijke degelijkheid van dit autocontrolesysteem. In ons land werd vorig jaar ongeveer 3.500 miljoen liter melk geproduceerd.

**Beeld:** Wikimedia Commons - Anoek


## VILT vzw


Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles

## Contact

M • [info@vilt.be](mailto: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](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