

EFSA waarschuwt voor gezondheidsrisico's rauwe melk

nieuws

Rauwe melk zit in de lift in Europa omdat ze gezonder zou zijn dan gesteriliseerde of UHT-melk. Het wetenschappelijk comité van de Europese Voedselveiligheidsautoriteit EFSA waarschuwt in een advies echter voor het gevaar op voedselinfecties bij het drinken van rauwe melk omdat die bacteriën kan bevatten. Consumenten, en zeker ouderen, kinderen of zwangere vrouwen, worden daarom aangeraden rauwe melk altijd eerst te koken. Tussen 2007 en 2013 werden zeker 27 voedselinfecties gelinkt aan het drinken van rauwe melk.

🕒 21 JANUARI 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:19

Lees meer over:

[melkvee](#)

[europa](#)

[voedselveiligheid](#)

[gezondheid](#)

[consument](#)

[onderzoek](#)



Rauwe melk zit in de lift in Europa omdat ze gezonder zou zijn dan gesteriliseerde of UHT-melk. Het wetenschappelijk comité van de Europese Voedselveiligheidsautoriteit EFSA waarschuwt in een advies echter voor het gevaar op voedselinfecties bij het drinken van rauwe melk omdat die bacteriën zoals salmonella en E.coli kan bevatten. Consumenten, en zeker kwetsbare groepen zoals ouderen, kinderen of zwangere vrouwen, worden daarom aangeraden rauwe melk altijd eerst te koken. Tussen 2007 en 2013 werden zeker 27 voedselinfecties gelinkt aan het drinken van rauwe melk. De verkoop ervan is desondanks niet verboden door de Europese wetgeving, al kunnen lidstaten wel een verbod of voorwaarden opleggen. Hoewel de consumptie van rauwe melk marginaal is, is er bij Europese consumenten wel een toenemende belangstelling voor omwille van vermeende gezondheidsvoordelen. Het wetenschappelijk comité van EFSA ontkent die gezondheidsvoordelen ten opzichte van melk die een hittebehandeling onderging, en benadrukt daarentegen de gezondheidsrisico's. Rauwe melk kan namelijk verschillende bacteriën zoals campylobacter, listeria, salmonella en E. coli bevatten die voedselinfecties kunnen veroorzaken. In een advies raadt EFSA dan ook aan om rauwe melk altijd eerst te koken. Vorig jaar formuleerde ook het Voedselagentschap (FAVV) in ons land al eenzelfde advies.

EFSA kan niet precies bepalen in hoeverre rauwe melk een gezondheidsrisico vormt. Door een gebrek aan data is het onduidelijk om hoeveel ziektegevallen het per jaar gaat. In ieder geval zijn er in de Europese Unie tussen 2007 en 2013 in totaal 27 ziekte-uitbraken gemeld die aan de consumptie van rauwe melk gerelateerd waren. Onder de huidige Europese wetgeving is de verkoop van rauwe melk niet verboden, wel kunnen de individuele lidstaten de verkoop verbieden dan wel aan bepaalde voorwaarden onderwerpen.

Voor sommige mensen is het extra belangrijk om geen rauwe melk te drinken en geen producten te eten waarin rauwe melk verwerkt is. Zulke producten, bijvoorbeeld sommige zachte kazen, zijn te herkennen aan het label “au lait cru”. Kwetsbare groepen zijn zwangere vrouwen, baby’s en jonge kinderen, ouderen en zieken. Door hun lage of verminderde weerstand zijn ze gevoeliger voor voedselinfecties, en herstellen ze er minder snel van waardoor een voedselinfectie voor hen meer gevaar met zich mee brengt dan voor niet-risicogroepen. Desondanks wordt benadrukt dat ook niet-kwetsbare groepen aandacht moeten besteden aan voedselhygiëne.

Meer info: [advies van EFSA](#)

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/viltmieuws.bsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)