

# FAVV raadt consumptie van rauwe melk af

nieuws

Het Wetenschappelijk Comité van het Voedselagentschap (FAVV) heeft een brochure uit met informatie over rauwe melk. In die brochure raadt het FAVV consumenten af om rauwe melk te gebruiken, daar het risico op besmetting met ziekteverwekkers reëel is. Verhitting is volgens het Comité de enige manier om deze risico's te elimineren. Bovendien verandert verhitting nauwelijks iets aan de nutritionele samenstelling van melk.

🕒 10 APRIL 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:25

Lees meer over:

[melkvee](#)

[onderzoek](#)

[consument](#)

[gezondheid](#)

[voedselveiligheid](#)



Het Wetenschappelijk Comité van het Voedselagentschap (FAVV) heeft een brochure uit met informatie over rauwe melk. In die brochure raadt het FAVV consumenten af om rauwe melk te gebruiken, daar het risico op besmetting met ziekteverwekkers reëel is. Verhitting is volgens het Comité de enige manier om deze risico's te elimineren. Bovendien verandert verhitting nauwelijks iets aan de nutritionele samenstelling van melk.

Jaarlijks wordt volgens het FAVV ongeveer 3.200 miljoen liter melk op de Belgische markt gebracht. Van het volume dat vervolgens effectief geconsumeerd wordt, is ongeveer 1,5 procent gepasteuriseerd, 16,7 procent gesteriliseerd en 81,8 procent op ultrahoge temperatuur behandeld (UHT-melk). Rauwe melk komt slechts zeer beperkt in de voedselketen terecht, en dat via hoevewinkels, tijdens boerderijbezoeken en via automaten op bedrijven, bij supermarkten en op parkings.

Slechts een klein deel van de Belgen die op deze manier rauwe melk kopen, consumeert de melk ook effectief zonder ze eerst te verhitten. Maar de consumptie van rauwe melk in Europa zit wél in de lift. Volgens het FAVV wordt rauwe melk vaak gepromoot als gezondheidsbevorderend product en als alternatief voor moedermelk. De heersende perceptie is dat het verhitten van melk de nutritionele en gezondheidsbevorderende eigenschappen van melk teniet zou doen.

Het Wetenschappelijk Comité van FAVV onderzocht of de consumptie van rauwe melk effectief aan te raden is, en besluit dat de kans op besmetting met ziekteverwekkers te groot is. De kans dat rauwe melk van Belgische koeien, geiten en schapen ziekmakende bacteriën bevat, is reëel. Voor rauwe melk van paarden en ezinnen ligt dat risico lager, maar is het ook niet onbestaande. In sommige gevallen en bij sommige doelgroepen, zoals ouderen en zwangere vrouwen, kunnen de bijbehorende

infecties ernstige gevolgen hebben. “De consumptie van rauwe melk houdt met andere woorden een risico in voor de volksgezondheid”, klinkt het.

De beste manier om deze risico's te vermijden, is volgens de brochure een korte verhitting tot het kookpunt door de consument thuis of een industriële hittebehandeling. Zo'n industriële warmtebehandeling heeft bovendien slechts een beperkt effect op de voedingswaarde van melk (calcium, fosfor, vitaminen en aminozuren, enz.). Verhitting doodt wel de gunstige melkzuur- en probiotische bacteriën, maar die zijn in rauwe melk in té kleine hoeveelheden aanwezig om een gunstig effect te hebben. Wat de (andere) geclaimde gezondheidsbevorderende eigenschappen van rauwe melk betreft, stelt het FAVV ten slotte dat ze onvoldoende wetenschappelijk onderbouwd zijn.

Het Voedselagentschap raadt dan ook aan om geen rauwe melk te consumeren. Zeker risicogroepen zoals jongeren, ouderen, zwangere vrouwen en personen met een verlaagde weerstand beperken zich best tot verhitte melk. Wie rauwe melk koopt, wordt aangeraden deze voor consumptie kort te laten koken. Op die manier worden alle risico's vermeden.

**Meer info: [download de brochure 'Rauwe melk: verhitten vóór consumptie!'](#)**

**Bron:** FAVV

## 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