nieuws

Frans agentschap linkt nitrieten in charcuterie aan kanker

nieuws

Er bestaat een verband tussen de blootstelling aan nitraat en nitriet, onder meer door het eten van bewerkt vlees, en het risico op dikkedarmkanker. Dat blijkt dinsdag uit een advies van het Franse gezondheidsagentschap Anses. De Franse regering belooft in het najaar met een actieplan te komen.

12 JULI 2022 – LAATST BIJGEWERKT OM 12 JULI 2022 17:50

Lees meer over:
vlees
voedselveiligheid
voedsel



Het Franse gezondheidsagentschap Anses adviseert in een rapport om "de blootstelling van de bevolking aan nitraten en nitrieten met vrijwillige maatregelen te beperken door de blootstelling via de voeding te verminderen". In een reactie daarop hebben de Franse ministeries van Volksgezondheid en Landbouw al aangekondigd dat ze dit najaar een actieplan zullen voorleggen aan het parlement. De bedoeling is om de toevoeging van beide stoffen aan voedingsmiddelen te beperken tot "het strikt noodzakelijke". "Deze vermindering moet worden bereikt via een evenwicht dat de voedselveiligheid van de consument garandeert", klinkt het nog. Het Internationaal Agentschap voor Kankeronderzoek (CIRC) van de Wereldgezondheidsorganisatie had in 2015 al bewerkt vlees ingeschaald als kankerverwekkend. Nitrieten worden door diezelfde instantie als "waarschijnlijk kankerverwekkend" beschouwd. De stoffen worden aan vleesproducten toegevoegd om de houdbaarheidsdatum te verlengen, de kleur te behouden en om de ontwikkeling te voorkomen van bacteriën die botulisme veroorzaken. Het agentschap Anses erkent in zijn advies dan ook dat "de verlaging van het additiefgehalte het microbiologische risico waarschijnlijk aanzienlijk zal doen toenemen". Er zou dus een grotere kans ontstaan op de ontwikkeling van botulisme of op besmettingen met salmonella en de listeriabacterie.

Verborgen nitraten

Anses stelt dan ook "compenserende maatregelen" voor om die laatste risico's te beperken. Zo kan de uiterste consumptiedatum van producten worden ingekort en kunnen er ook in een vroegere productiefase, bijvoorbeeld bij de landbouwbedrijven en in de slachthuizen, bijkomende maatregelen worden genomen. Tot slot waarschuwt het agentschap ook dat heel wat "nitrietvrije" producten op de markt evenmin volledig veilig zijn. De plantenextacten of groentenbouillons die als vervangers zijn toegevoegd "vormen geen echt alternatief aangezien ze van nature nitraten bevatten die onder invloed van bacteriën in nitrieten worden omgezet." De producten bevatten dus "verborgen nitraten en nitrieten".

Bron: Belga

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

Crafted by Brigada