nieuws

Groente- en fruitbedrijven gebruiken proper proceswater

nieuws

Het water dat groente- en fruitbedrijven gebruiken om hun teelten te irrigeren wanneer ze op het veld staan en te wassen wanneer ze geoogst zijn, is van goede kwaliteit. De FOD Volksgezondheid liet dit onderzoeken omdat chemische of microbiologische verontreinigingen een gezondheidsrisico kunnen inhouden. Dat blijkt gelukkig niet het geval. De microbiologische analyses van meer dan honderd groente- en fruitstalen waren steeds conform in vergelijking met de wettelijke normen voor voorgesneden groenten en fruit. Chemische residu's werden niet of slechts in zeer lage concentraties teruggevonden.

17 AUGUSTUS 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:31

Lees meer over:
water



Het water dat groente- en fruitbedrijven gebruiken om hun teelten te irrigeren wanneer ze op het veld staan en te wassen wanneer ze geoogst zijn, is van goede kwaliteit. De FOD Volksgezondheid liet dit onderzoeken omdat chemische of microbiologische verontreinigingen een gezondheidsrisico kunnen inhouden. Dat blijkt gelukkig niet het geval. De microbiologische analyses van meer dan honderd groente- en fruitstalen waren steeds conform in vergelijking met de wettelijke normen voor voorgesneden groenten en fruit. Chemische residu's werden niet of slechts in zeer lage concentraties teruggevonden.

Nu het vierjarig onderzoeksproject afgelopen is, brengt de FOD Volksgezondheid op zijn website verslag uit van 'WaterQ'. In opdracht van de federale overheidsdienst onderzochten Vlaamse proefcentra (PSKW in Sint-Katelijne-Waver en pcfruit in Kerkom) samen met andere partners de kwaliteit van het proceswater in de groente- en fruitsector en de mogelijke blootstelling van consumenten aan chemische en biologische verontreinigingen. Daarvoor werd een representatief aantal bedrijven ondervraagd, onder andere over hun waterbronnen en -gebruik, en werd het proceswater van elk bedrijf geanalyseerd.

Na vier jaar onderzoek zijn de vaststellingen geruststellend, in die zin dat noch residu's van gewasbeschermingsmiddelen noch verontreinigingen van (micro)biologische aard zoals salmonella en E.coli de waterkwaliteit in het gedrang brengen. Chemische residu's werden niet of in zeer lage concentraties, en ver beneden de toegelaten limieten, teruggevonden en vormen geen risico voor de consument.

Wat de microbiologische parameters betreft, vertoonde het irrigatiewater meestal een zeer goede microbiologische kwaliteit. Bovendien is het risico voor overdracht van contaminanten op de vrucht eerder beperkt in onze contreien omdat er veel gebruikgemaakt wordt van teelttechnieken waarbij het irrigatiewater niet in contact komt met het eetbare deel van het product. Wanneer het water hergebruikt wordt, zoals in de was- of sorteerinstallatie, dan treedt er echter snel accumulatie op van micro-

organismen. Niettegenstaande deze accumulatie zorgt het wassen van groenten en fruit met dit hergebruikt water toch voor een significante verlaging van het aantal bacteriën op het product.
“De microbiologische analyses van de meer dan honderd groente- en fruitstalen die genomen werden in de loop van dit project waren steeds conform de normen. In de sector blijkt er bovendien het nodige bewustzijn te zijn voor de problematiek met betrekking tot microbiologische voedselveiligheid waardoor de telers het water regelmatig verversen of behandelen”, vervolgt de FOD Volksgezondheid. Desondanks krijgt de consument van hen het advies om rauwe groenten en fruit grondig te wassen met drinkbaar water, tenzij de verpakking anders vermeldt.

Bron: Newsletter FOD Volksgezondheid

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