nieuws

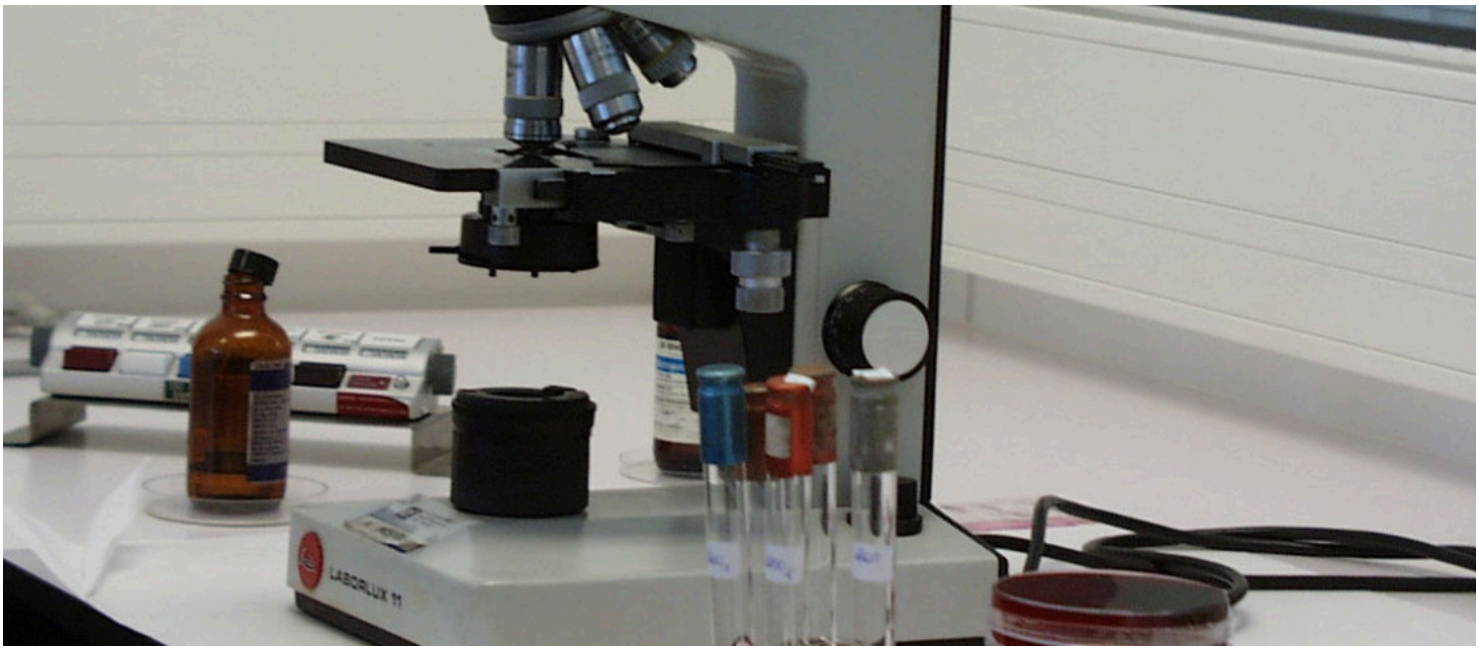
Hoe komt het dat stalen van elkaar verschillen?

nieuws

De warrige communicatie over het fipronil-schandaal was woensdag al onderwerp van debat in de commissies Landbouw en Volksgezondheid van het federaal parlement. Eén van de pertinente vragen die daarbij rees, was hoe het komt dat één bepaald staal dat eerst als veilig werd beschouwd bij een tegenanalyse toch boven de kritische drempel uitkwam. Volgens professor Pieter Vermeir (UGent) is dat mogelijk als in de geselecteerde eieren effectief een verschil zit of als één van de labo's een fout heeft gemaakt.

10 AUGUSTUS 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:41

Lees meer over:
pluimveehouderij
voedselveiligheid



De warrige communicatie over het fipronil-schandaal was woensdag al onderwerp van debat in de commissies Landbouw en Volksgezondheid van het federaal parlement. Eén van de pertinente vragen die daarbij rees, was hoe het komt dat één bepaald staal dat eerst als veilig werd beschouwd bij een tegenanalyse toch boven de kritische drempel uitkwam. Volgens professor Pieter Vermeir (UGent) is dat mogelijk als in de geselecteerde eieren effectief een verschil zit of als één van de labo's een fout heeft gemaakt.

Bij de eerste analyse van het staal waar het allemaal om draait, bleek dat de concentratie fipronil in het ei gelijk was aan 0,076 milligram per kilogram ei, duidelijk onder de Europese drempel van 0,72 milligram per kilo. Bij een tegenexpertise werd echter 0,92 milligram fipronil per kilo gemeten. De Tijd ging bij professor Pieter Vermeir die gespecialiseerd is in chemische analyses, aankloppen met de vraag hoe dat grote verschil kan verklaard worden.

"Er zit sowieso al wat verschil in de concentratie per ei. Niet elke kip neemt evenveel fipronil op. Dus niet in elk ei is evenveel fipronil terug te vinden", aldus de professor. Hij wijst erop dat door een correcte staalname de verschillen wel uitgevlakt moeten worden. "Als je een voldoende groot aantal eieren test, zou je dankzij de statistiek bij de juiste gemiddelde waarde moeten terechtkomen. En als twee labo's op dezelfde gestandaardiseerde manier tests doen, moeten de resultaten kort bij elkaar liggen. Er kan wel een licht verschil opzitten, maar dat mag niet veel zijn als de staalname juist is gebeurd."

Drie cruciale stappen spelen daarbij een rol. Eerst moet een voldoende groot aantal eieren bij de boer worden verzameld en daaruit moeten op een wetenschappelijke manier een beperkt aantal geselecteerd worden. In het labo moet vervolgens een staal voorbereid worden. Het gaat hier om het correct ontsmetten van de eierschaal of het scheiden van het eiwit en eigeel. Dan moet nog een zeer kleine hoeveelheid product geselecteerd worden voor de eigenlijke test: het bepalen van de concentratie van de verdachte stof in het ei.

“Labo’s die voedseltesten doen zijn in principe allemaal geaccrediteerd en hanteren gelijkaardige procedures”, verduidelijkt Pieter Vermeir. De kwaliteit van de labo’s wordt bovendien onderzocht door een certificeringssysteem per soort analyse. “Dat gebeurt door verschillende labo's een staal te laten onderzoeken en dat te vergelijken met het onderzoek van een referentielabo”, klinkt het. “Als er dan toch verschillen zijn, kan dat omdat in de geselecteerde eieren effectief een verschil zat of omdat een van de labo's in een van de stappen een fout heeft gemaakt. Die kan aan het licht komen als de ruwe data van elke stap met elkaar worden vergeleken.”

Vermeir pleit er wel voor dat in de toekomst intervallen worden gebruikt in plaats van één specifiek cijfers aangezien er statistische modellen worden gebruikt om het gehalte van het insecticide in eieren te bepalen. “Als de eerste test 0,9 als resultaat geeft en de andere 0,2, dan lijkt er veel verschil. Maar als de foutenmarge 0,8 bedraagt, dan stemmen de resultaten wel overeen”, stelt de UGent-professor.

Wat de oorzaak is tussen de afwijkende resultaten van de eerste en tweede analyse van één van de stalen, is nog niet duidelijk. Ook tijdens de hoorzitting in de commissies Landbouw en Volksgezondheid van het federaal parlement kon daar geen afdoend antwoord op bezorgd worden. Wel is duidelijk geworden dat de consument bezorgd is. Dat blijkt uit het aantal telefoontjes dat de ‘fipronil-hulplijn’ van het Voedselagentschap op amper twee dagen beantwoordde.

Maar liefst 20 telefonisten staan al twee dagen paraat om bezorgde burgers van antwoord te dienen. Op twee dagen tijd kregen zij ruim 3.000 oproepen. Ongeveer 80 procent van de bellers wilde weten of het lotnummer op zijn ei overeenkwam met de codes van de teruggeroepen eieren, de anderen vroegen zich af of het nog veilig was om eieren te eten en wat de gezondheidsrisico’s zijn. De hulplijn is te bereiken via het gratis nummer 0800/13 550.

In de krantencommentaren is men vandaag niet mals voor het Voedselagentschap. Vooral de beschuldigende vinger naar Nederland en het feit dat gedelegeerd bestuurder Herman Dirickx benadrukte dat alles volgens het boekje is verlopen, zorgt voor ongeloof. “Verwarring en stilzwijgen ondermijnen het vertrouwen in het hele systeem. Het juiste evenwicht vinden is de kerntaak van het FAVV. Op dat vlak heeft het agentschap gefaald. En nog verontrustender is dat het dit blijkbaar niet door heeft”, schrijft Liesbeth Van Impe, hoofdredacteur van Het Nieuwsblad.

Ook professor Willy Baeyens, chemicus aan de VU Brussel en tussen 2002 en 2016 coördinator van het Steunpunt Milieu en Gezondheid van de Vlaamse Gemeenschap, begrijpt de houding van het Voedselagentschap niet. “Er zijn een tiental basisproducten in onze voeding waarbij een overheidsinstantie geen enkel risico mag nemen. Dat zijn melk, eieren, brood, enkele vleeswaren en vissoorten en dergelijke. Bij deze producten mag men zich niet wegsteken achter het feit dat men ‘700 warnings’ per jaar binnen krijgt. Als dit over pindanootjes zou gaan, zou ik nog zeggen “oké, dat is minder belangrijk”, maar bij een basisproduct als eieren, “no way”.

“Eigenlijk toont de fipronilcrisis aan dat er te weinig lessen zijn getrokken uit de dioxinecrisis. Het is een cyclisch weerkerend verschijnsel dat de aandacht na een bepaalde voedselcrisis na een tijd verslapt, en dat maakt dat we om de zoveel tijd met een nieuwe crisis te maken krijgen", aldus Baeyens die ook de gevolgen van de dioxinecrisis heeft bestudeerd. "Dit keer is er een grote inschattingsfout gemaakt door het Voedselagentschap omdat het over een basisproduct gaat, eieren, dat mensen - ook kinderen - dagelijks consumeren, is het niet in pure vorm dan in een verwerkte vorm."

Bron: De Tijd/Belga/Het Nieuwsblad

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 |