

Klimaatverandering en giftige schimmels: een groeiend gevaar voor onze voedselveiligheid

nieuws

Klimaatverandering heeft niet alleen invloed op het weer en de temperatuur, maar ook op wat we eten. Doordat het warmer en vochtiger wordt, krijgen schadelijke schimmels meer kans om te groeien op gewassen. Sommige van deze schimmels maken mycotoxines aan, giftige stoffen die ons voedsel kunnen besmetten. Het Europees Milieuagentschap (EEA) waarschuwt dat dit een serieuze bedreiging vormt voor de volksgezondheid en voedselproductie.

13 MAART 2025

Lize Dieltjens

Lees meer over:

klimaat

gewasbescherming

voedselveiligheid



Waarom stijgende temperaturen een probleem zijn

Europa warmt sneller op dan de rest van de wereld, met temperaturen die twee keer zo snel stijgen als het wereldwijde gemiddelde. De verwachte toename van minstens 2,7 graden Celsius zal ervoor zorgen dat luchtvochtigheid en neerslagpatronen veranderen. Dit is precies wat schimmels nodig hebben om zich makkelijker te verspreiden en gewassen zoals maïs, tarwe en gerst te besmetten.

Volgens het EEA kunnen vooral schimmelsoorten zoals espergillus, penicillum, fusarium en claviceps hierdoor toenemen. Deze schimmels maken mycotoxines aan die niet alleen in granen zitten, maar ook in producten zoals brood, bier, koffie en noten. Omdat deze gifstoffen hittebestendig en geurloos zijn, is het lastig om ze uit voedsel te verwijderen.

Gevaren voor mens en dier

Als mensen te veel mycotoxines binnenkrijgen, kan dit leiden tot problemen zoals een verzwakt immuunsysteem, verstoringen in het zenuwstelsel en zelfs een verhoogd risico op kanker. Maar niet alleen mensen lopen gevaar: ook dieren kunnen ziek worden als ze besmet voer eten.

Katrien D'hooghe, managing director van BFA (Belgian Feed Association), legt uit: "Mogelijke gevolgen voor de dierproductie zijn onder meer een verminderde groei, een lagere melk- en eiproduktie, een verminderde vruchtbaarheid en een verhoogde kans op stress en ziektes." Daarnaast kunnen mycotoxines via melk, eieren of vlees alsnog in ons eten terechtkomen.

Mensen die werken in de landbouw of voedingsindustrie lopen een extra risico, omdat ze giftige schimmels ook via de lucht of via huidcontact kunnen binnenkrijgen.

Wat kunnen we eraan doen?

Diervoederproducenten proberen mycotoxines zo veel mogelijk te vermijden. “Ze kunnen maatregelen nemen zoals het zorgvuldig kiezen van grondstoffen, het goed opslaan van voer, het toevoegen van mycotoxinebinders en het regelmatig testen op mycotoxineniveaus”, zegt D’hooghe. In België wordt via het Early Warning System (EWS) bijgehouden hoeveel mycotoxines er in maïs zitten, zodat besmetting zo snel mogelijk wordt opgespoord.

Daarnaast zijn er manieren om het risico op schimmels te verkleinen, zoals het op het juiste moment oogsten van gewassen. “Wanneer een gezond gewas in droge omstandigheden geoogst kan worden, zal het mycotoxinegehalte in de kuil lager zijn. Kiezen voor vroege rassen kan daarom een goede optie zijn”, legt D’hooghe uit. Ook een goede opslag is belangrijk: “Denk daarbij aan maatregelen zoals schoon werken, goed aanrijden en verdichten van de kuil, een inkuilmiddel gebruiken en het snel een luchtdicht afsluiten van de kuil.”

Andere mogelijke oplossingen zijn het ontwikkelen van schimmelresistente gewassen of het inzetten van onschadelijke schimmels die de schadelijke varianten verdringen. Het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen zoals azolen kan helpen, maar is ook riskant. Als schimmels resistent worden tegen deze bestrijdingsmiddelen, kunnen ze niet meer goed bestreden worden. Dat kan ook gevolgen hebben voor medicijnen tegen schimmelinfecties bij mensen, waarschuwt het EEA. In België, vooral in de Westhoek, zijn al verhoogde concentraties azolen in het water gemeten, wat bijdraagt aan het aantal resistente schimmelinfecties.

Snelle actie nodig

De impact van klimaatverandering op schimmelgroei en voedselveiligheid wordt vaak onderschat. Het EEA roept op om nu maatregelen te nemen om te voorkomen dat giftige schimmels een nog groter probleem worden. Zonder ingrijpen zal de kans toenemen dat Europeanen mycotoxines binnenkrijgen via hun voeding, met alle risico’s van dien.

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1030 Schaerbeek

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](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)