

# Onkelinx lanceert campagne voor daling zoutgebruik

nieuws

Federaal minister van Volksgezondheid Laurette Onkelinx heeft donderdag een campagne gelanceerd die de zoutconsumptie bij de Belgische bevolking moet verminderen. De Belgische distributeurs en producenten van voedingsmiddelen hebben zich er intussen toe verbonden te streven naar een vermindering van de zoutinname met minstens 10 procent tegen 2012.

🕒 7 MEI 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:08

Lees meer over:  
gezondheid

Federaal minister van Volksgezondheid Laurette Onkelinx heeft donderdag een campagne gelanceerd die de zoutconsumptie bij de Belgische bevolking moet verminderen. De Belgische distributeurs en producenten van voedingsmiddelen hebben zich er intussen toe verbonden te streven naar een vermindering van de zoutinname met minstens 10 procent tegen 2012.

De informatiecampagne, die werd gelanceerd in samenwerking met de Belgische Cardiologische Liga, bestaat uit drie delen: een brochure, een "zoutmeter" en een website met praktische tips. De brochure, die op 1 miljoen exemplaren gedrukt werd, geeft uitleg over wat zout nu precies is en in welke voedingsmiddelen het zit. Daarna volgen vooral praktische tips om minder zout te consumeren. De brochure zal in de loop van deze maand verdeeld worden in supermarkten, door de ziekenfondsen en door apothekers.

De zoutmeter is een hulpmiddel om te berekenen hoeveel zout er in een voedingsmiddel zit. Op het etiket van het product staat immers meestal het natriumgehalte vermeld. Dat getal moet je vermenigvuldigen met 2,5 om te weten hoeveel gram zout erin zit. De website [www.stophetzout.be](http://www.stophetzout.be) bevat naast praktische tips dan weer specifieke informatie voor baby's en kinderen, mythes rond zout en een 'gezouten quiz'.

Overmatig zoutgebruik leidt, aldus de minister, tot hoge bloeddruk, hart- en vaatziekten, osteoporose en maagkanker. De Wereldgezondheidsorganisatie (WHO) raadt aan niet meer dan 6 gram zout per dag te gebruiken. Maar in alledaagse voedingsmiddelen zit doorgaans al zo veel zout dat mensen zich daar bijna onmogelijk aan kunnen houden.

Donderdagochtend ondertekende de minister alvast een convenant met de distributeurs en de producenten van voedingsmiddelen, verenigd binnen hun respectievelijke federaties Fedis en Fevia. Ze gaan daarin het engagement aan om het zoutgehalte in onze basisvoedingsmiddelen geleidelijk te verminderen. Er wordt gestreefd naar een reductie van de zoutinname met minimaal 10 procent tegen 2012. De leden van Fevia en Fedis benadrukken in hun persbericht wel het belang van een Europese benadering van het probleem, om concurrentievervalsing tussen de Europese operatoren te vermijden. De Belgische consument zou immers een ingevoerd product kunnen verkiezen omdat het meer zout bevat en dus "smakelijker" zou zijn, luidt het. De bakkers hebben zich een maand geleden er al toe geëngageerd om jodiumhoudend zout te gebruiken. Dat moet helpen om het jodiumtekort van de Belgische bevolking aan te pakken.

**Bron:** Belga

## 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/viltnieuwsws.bsky.social>

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra