nieuws

Overstroming noopt soms tot vernietiging groenteoogst

nieuws

Het wetenschappelijk comité van het Voedselagentschap evalueerde of overstromingen de volksgezondheid in het gedrang kunnen brengen. De risico's kunnen tot een minimum beperkt worden door bijvoorbeeld rauwe groenten die kort voor de oogst in contact kwamen met overstromingswater te vernietigen. Bij groenten die gekookt worden of die langer dan twee weken voor de oogst even onder water stonden, is dat niet nodig.

30 DECEMBER 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:24

Lees meer over:
voedselveiligheid

Het wetenschappelijk comité van het Voedselagentschap evalueerde of overstromingen de volksgezondheid in het gedrang kunnen brengen. De risico's kunnen tot een minimum beperkt worden door bijvoorbeeld rauwe groenten die kort voor de oogst in contact kwamen met overstromingswater te vernietigen. Bij groenten die gekookt worden of die langer dan twee weken voor de oogst even onder water stonden, is dat niet nodig.
De aanbevelingen van het wetenschappelijk comité van het FAVV moeten helpen om de risico’s voor de volksgezondheid ten gevolge van consumptie van primaire plantaardige of dierlijke producten afkomstig van overstroomde gebieden tot een minimum te beperken. Geval per geval dienen de specifieke risico’s voor microbiologische en/of chemische verontreinigingen te worden ingeschat.
De wetenschappers van het FAVV adviseren landbouwers en voedingsbedrijven om overstroomde percelen met verhoogde aandacht voor goede praktijken te oogsten. Daaronder verstaan zij bijvoorbeeld het respecteren van wachttijden voor het oogsten of voor het terug in gebruik nemen van landbouwgrond, het controleren van de waterkwaliteit voor irrigatie en het monitoren van de kwaliteit en de hygiëne van de geoogste producten.

Staat een groenteperceel kort voor de oogst onder water, dan achten de wetenschappers het raadzaam om de oogst te vernietigen als het om groenten gaat die rauw geconsumeerd worden. Dateert de overstroming van meer dan twee weken voor de oogst of gaat het om groenten die sowieso gekookt worden voor consumptie, dan volstaat een extra monitoring op hygiëne-indicatoren en eventueel relevante pathogene micro-organismen of chemische contaminanten.
Meer info: Advies wetenschappelijk comité FAVV

Beeld: loonwerk Defour

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