nieuws

Pesticidenresidu doet niet twijfelen aan versconsumptie

nieuws

Jarenlange consumptie van rauwe groenten en fruit stelt de Belg niet bloot aan residuen van gewasbeschermingsmiddelen boven de internationaal aanvaarde toxicologische referentiewaarde. Het wetenschappelijk comité van het Voedselagentschap berekende dat de geschatte blootstelling van een volwassene voor het merendeel van de geëvalueerde residuen tot honderd maal lager is dan de aanvaardbare dagelijkse inname. Wat de wetenschappers van het FAVV niet gedaan hebben, is een evaluatie van de gelijktijdige blootstelling aan meerdere residuen op eenzelfde voedingsmiddel. Naar verluidt staat de wetenschap onvoldoende ver in de analyse van het gecombineerd effect op de gezondheid van de mens.

7 DECEMBER 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:33

Lees meer over:
gezondheid



Jarenlange consumptie van rauwe groenten en fruit stelt de Belg niet bloot aan residuen van gewasbeschermingsmiddelen boven de internationaal aanvaarde toxicologische referentiewaarde. Het wetenschappelijk comité van het Voedselagentschap berekende dat de geschatte blootstelling van een volwassene voor het merendeel van de geëvalueerde residuen tot honderd maal lager is dan de aanvaardbare dagelijkse inname. Wat de wetenschappers van het FAVV niet gedaan hebben, is een evaluatie van de gelijktijdige blootstelling aan meerdere residuen op eenzelfde voedingsmiddel. Naar verluidt staat de wetenschap onvoldoende ver in de analyse van het gecombineerd effect op de gezondheid van de mens.

Tussen 2008 en 2013 controleerde het Voedselagentschap ongeveer 11.000 stalen van groenten en fruit, granen en andere producten van plantaardige oorsprong zoals thee. Telkens werd de aanwezigheid van restanten van gewasbeschermingsmiddelen nagegaan. In totaal werd op 400 à 500 chemische stoffen gescreend. Gemiddeld voldeed 95 procent van de geanalyseerde stalen aan de wettelijke limieten. In 30 procent van de gevallen werd helemaal geen residu aangetroffen.

Uit deze enorme databank werden de residuen van 34 gewasbeschermingsmiddelen geselecteerd op basis van het aantal geanalyseerde stalen, het aantal stalen waarin het residu aangetroffen werd en de toxiciteit van het residu. De lange-termijn blootstelling van de consument aan deze residuen via het eten van rauwe groenten en fruit werd geschat voor de periode 2008 tot en met 2013.

De blootstelling aan deze residuen werd vergeleken met de aanvaardbare dagelijkse inname (ADI). Dit is een internationaal aanvaarde toxicologische referentiewaarde die de hoeveelheid van een bepaalde verbinding weergeeft die levenslang dagelijks kan ingenomen worden, zonder dat hierdoor gezondheidsproblemen ontstaan.

De geschatte gemiddelde blootstelling van de consument ouder dan 15 jaar is lager dan de referentiewaarde voor elk van de geëvalueerde residuen, en zelfs tot 100 maal lager voor het merendeel van de geëvalueerde stoffen. Ook voor personen die veel groenten en fruit consumeren, is de geschatte blootstelling voor het merendeel van de geselecteerde residuen 10 tot 20 keer lager dan deze waarde.
Dimethoaat is het residu waaraan de Belg het meest wordt blootgesteld. Het gaat hier om een organofosforverbinding die gebruikt wordt als systemisch insecticide in de fruit-, groente- en sierteelt. De gemiddelde blootstelling bedraagt tien procent. Ook bij een uitgesproken overschatting van het risico – één persoon die grote porties eet van alle groenten en fruit die alle aangetroffen residuen bevatten – komt de blootstelling niet hoger dan 78 procent van de aanvaarde dagelijkse inname.
Specifieke consumentengroepen, zoals kinderen en vegetariërs, kunnen door hun verschillend consumptiepatroon een hogere blootstelling hebben. Daar is niet naar gekeken, net zomin als naar de invloed van de bereiding van groenten en fruit. Schillen, koken, pureren, frituren kunnen een effect hebben op het residugehalte. Ofschoon er in sommige gevallen geen effect of zelfs een toename van het residugehalte kan zijn (bv. bakken, inblikken), geeft de verdere verwerking en bereiding van groenten en fruit veelal aanleiding tot een afname van het residugehalte. Groenten en fruit wassen en desgevallend schillen voor consumptie kan met andere woorden de blootstelling verminderen.
Een cumulatieve risicobeoordeling zit niet vervat in het advies omdat de wetenschappelijke kennis over het potentieel risico van een gecombineerd effect tekortschiet. Conform de huidige EU-wetgeving levert de aanwezigheid van meerdere residuen in een monster geen problemen op zolang de gehaltes van elk residu apart de limiet niet overschrijden. Voedselveiligheidsautoriteit EFSA werkt momenteel een methodologie uit waarmee de cumulatieve risico's van residuen van gewasbeschermingsmiddelen beoordeeld kunnen worden.
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