nieuws

"Risicoloos voedsel bestaat niet"

nieuws

De besmette diepvriesgroenten van het Belgische Greenyard zijn een wake-upcall voor de sector en voor de consument. “We zijn er al vrij goed in geslaagd rauwe voeding veiliger te maken”, zegt Mieke Uyttendaele , microbiologe en lid van de vakgroep voedselveiligheid en voedselkwaliteit aan de UGent. “Zo goed zelfs dat consumenten de indruk krijgen dat die 100 procent veilig is. Maar risicoloos voedsel bestaat niet.” Experts spreken dan ook over een gedeelde verantwoordelijkheid over de hele keten, inclusief die van de consument. “Als die er verkeerde praktijken op nahoudt in de keuken, dan is het hele controleproces voor niets geweest”, klinkt het.

20 JULI 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:46

Lees meer over:
voedselveiligheid
consument
voedingsindustrie



De besmette diepvriesgroenten van het Belgische Greenyard zijn een wake-upcall voor de sector en voor de consument. “We zijn er al vrij goed in geslaagd rauwe voeding veiliger te maken”, zegt Mieke Uyttendaele , microbiologe en lid van de vakgroep voedselveiligheid en voedselkwaliteit aan de UGent. “Zo goed zelfs dat consumenten de indruk krijgen dat die 100 procent veilig is. Maar risicoloos voedsel bestaat niet.” Experts spreken dan ook over een gedeelde verantwoordelijkheid over de hele keten, inclusief die van de consument. “Als die er verkeerde praktijken op nahoudt in de keuken, dan is het hele controleproces voor niets geweest”, klinkt het.

Listeria komt het meest voor in voeding van dierlijke oorsprong, maar ook in plantaardige producten. “Diep vanbinnen weten we dat er risico’s zijn”, zegt Mieke Uyttendaele, microbiologe en lid van de vakgroep voedselveiligheid en voedselkwaliteit aan de UGent. “Bacteriën zijn organismen die leven in de natuur. Ze zijn onderdeel van ons leven. Het is dus niet meer dan logisch dat ze ook voorkomen in rauwe groenten die buiten worden geteeld. Wat vers en onbewerkt is, blijft risicovol.” We zijn wel beter in staat op de risico's te anticiperen en rauwe voeding veiliger te maken. “Zo goed zelfs dat consumenten de indruk krijgen dat die 100 procent veilig is. Maar in die val mogen we niet trappen.”

Het spanningsveld tussen wat de sector belooft en wat de consument daadwerkelijk mag verwachten, intrigeert ook Piet Vanthemsche, die vier jaar lang topman was bij het Federaal Voedselagentschap (FAVV) en daarna acht jaar de Boerenbond leidde. Ook hij vindt dat 100 procent voedselveiligheid een utopie is. “Maar de paradox is dat de publieke opinie dat wel verwacht. Anders zou er bij Greenyard nooit zo'n vertrouwenscrisis zijn geweest.”

In het geval van de listeriabesmetting bij Greenyard komen volgens Vanthemsche drie grote uitdagingen samen: de normering, de etikettering en de gebruiken in de markt. Vooral die laatste twee factoren zijn iets waar producenten en controle-instanties op kunnen inspelen, vindt hij. “Is dat advies op het etiket duidelijk genoeg voor de consument? En wat met veranderende voedingsgewoontes? Iemand van mijn generatie haalt het niet in zijn hoofd diepvriesgroenten rauw te eten, maar de jonge generatie blijkbaar wel.”

Ook de consument moet dus zijn steentje bijdragen, klinkt het bij experts. “Als je alle incidenten die met voedselveiligheid te maken hebben op een rij zet, dan ligt de oorzaak in veel gevallen niet in de fabriek, maar in de keuken”, weet Piet Vanthemsche. “De oplossing is de consument nog beter geletterd te maken, zeker wanneer het op voeding aankomt.” En die educatie is nog nodig. Uit de laatste voedselconsumptiepeiling die Sciensano in 2016 publiceerde, bleek bijvoorbeeld dat 40 procent van de Belgische bevolking niet weet dat de maximale koelkasttemperatuur om voedingsmiddelen veilig te bewaren 4 graden Celsius is.

Bovendien bleek slechts een op de tien Belgen een correcte houding te hebben bij basishygiëne in de keuken, zoals de handen wassen en snijplanken en messen reinigen nadat die in aanraking zijn gekomen met rauwe eieren, rauw vlees of gevogelte. “Er is veel ruimte om de kennis, de houding en het gedrag van consumenten op dat vlak te verbeteren”, was de conclusie.

“Voedselveiligheid is een gedeelde verantwoordelijkheid”, zegt Mieke Uyttendaele. “Het begint bij de teelt, de verwerking en de opslag en het eindigt bij de consument, die het laatste stadium vormt in de keten.”

Nieuwe trends in de voedingswereld zullen de discussie over voedselveiligheid naar een heel ander niveau tillen, voorspelt Mieke Uyttendaele. “Alleen al de snel evoluerende wetgeving op het vlak van voedingsadditieven is daarvan een signaal.” Experts in de voedingsbranche zijn ervan overtuigd dat er nu, na jaren van crisissen met dierlijk voedsel, zoals het dioxineschandaal, de gekkekoeienziekte, de met fipronil besmette kippeneieren en de slachthuisfraude bij Veviba, een nieuwe fase in het voedseldebat is aangebroken. De focus zal zich steeds meer verleggen naar plantaardige voeding. De crisis bij Greenyard is daarvan slechts een voorbode.

“Nieuwe voedingstrends zullen inderdaad tot nieuwe productieprocessen leiden”, reageert Piet Vanthemsche. “En, net zoals dat met financiële producten het geval is, zal dat extra risico's met zich meebrengen. De hamvraag voor de sector is dan ook: als de consument zijn gewoontes verandert, kan de producent dan diens veiligheid blijven garanderen? En zo ja, tegen welke prijs?” Hopen op procent voedselveiligheid is niet realistisch. “Het veiligheidsniveau van voedsel is in België al vrij hoog als we vergelijken met andere lidstaten in de Europese Unie. Maar ondanks alle maatregelen die genomen worden, moet de consument begrijpen dat het onmogelijk is tot een nulrisico te komen.”

Bron: De Tijd

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