nieuws

Voedingsindustrie tevreden dat aanpak acrylamide werkt

nieuws

De federatie van de Belgische voedingsindustrie (Fevia) nam kennis van de steekproef die Test Aankoop liet uitvoeren naar acrylamide in voedingswaren. Die resultaten waren geruststellend in de zin dat slechts vier van de 80 geteste producten verhoogde waarden lieten optekenen van de potentieel gevaarlijke stof. Volgens Fevia toont dat het succes aan van de nieuwe Europese aanpak met referentieniveaus die voedingsbedrijven aansporen om het acrylamidegehalte in voedingsproducten continu terug te dringen. De Belgische voedingsindustrie wil dan ook voortgaan op de ingeslagen weg en vindt een pleidooi voor striktere wettelijke limieten nu niet aan de orde.

26 FEBRUARI 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:46

Lees meer over:
voedingsindustrie
gezondheid



De federatie van de Belgische voedingsindustrie (Fevia) nam kennis van de steekproef die Test Aankoop liet uitvoeren naar acrylamide in voedingswaren. Die resultaten waren geruststellend in de zin dat slechts vier van de 80 geteste producten verhoogde waarden lieten optekenen van de potentieel gevaarlijke stof. Volgens Fevia toont dat het succes aan van de nieuwe Europese aanpak met referentieniveaus die voedingsbedrijven aansporen om het acrylamidegehalte in voedingsproducten continu terug te dringen. De Belgische voedingsindustrie wil dan ook voortgaan op de ingeslagen weg en vindt een pleidooi voor striktere wettelijke limieten nu niet aan de orde.

Voedselveiligheid is een absolute prioriteit voor voedingsbedrijven. Net daarom investeerde de Belgische voedingsindustrie de voorbije jaren zwaar in het terugdringen van acrylamide. Die stof komt vrij bij het bakken, frituren of braden van bepaalde voedingsmiddelen en is potentieel kankerverwekkend. Sinds de ontdekking van acrylamide in voeding in 2002, werkte de voedingsindustrie zowel aan het productieproces, de keuze van ingrediënten als aan de selectie van de grondstoffen.

Sinds 2018 voorzien nieuwe Europese regels dat voedingsbedrijven alles in het werk moeten stellen om te zorgen dat de acrylamidegehalten in de voedingsmiddelen die zij produceren lager zijn dan de referentieniveaus. Indien het acrylamidegehalte in een bepaald product deze limieten overschrijdt, dan moet het betrokken bedrijf de nodige maatregelen nemen in overleg met het Voedselagentschap (FAVV).

Terwijl Test Aankoop die aanpak nog te vrijblijvend vindt, repliceert Fevia dat het bedrijven continu motiveert om te zoeken naar manieren om het acrylamidegehalte verder te verlagen. “De resultaten van de analyse die Test Aankoop bij 80 voedingsproducten liet uitvoeren, bevestigen dat de methode werkt.” In tegenstelling tot wettelijk bindende limieten houdt de Europese aanpak wel

rekening met uitschieters. Die kunnen er zijn, en ook in dat geval moeten bedrijven acties ondernemen om dit te vermijden “maar wettelijke limieten zouden in zo’n gevallen als reactie te ver doorschieten”.
Het beheersen van het acrylamidegehalte in voedingswaren zoals friet, chips en koekjes houdt in dat de fabrikant moet ingrijpen op een complex samenspel van factoren waarvan de uitkomst niet altijd voorzienbaar is. “De ingrediënten van voedingswaren zijn natuurlijke grondstoffen zoals tarwe”, illustreert Fevia-woordvoerder Nicholas Courant met een eerste factor van onzekerheid. “Onze bedrijven dienen daarom rekening te houden met agronomische factoren zoals de gewasvariëteit en de bodemsoort.” Het productieproces in de fabriek is niet allesbepalend voor het acrylamidegehalte. Anders was de oplossing zo simpel als de oven een paar graden lager zetten en de koekjes of chips wat langer laten bakken. “En zelfs dat is niet simpel, maar een proces van trial and error dat voor elk voedingsproduct afzonderlijk dient te gebeuren”, benadrukt Courant.
Fevia pleit ervoor om op Europees niveau verder de huidige aanpak te verfijnen en bedrijven te ondersteunen in het zoeken naar innovatieve oplossingen om het acrylamidegehalte verder te verlagen. Daarnaast vindt de sectorfederatie het ook van belang om consumenten te sensibiliseren om bijvoorbeeld niet op te hoge temperaturen te bakken, frituren of braden en de door de producent voorgeschreven bereidingswijze strikt op te volgen.

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