

“Wissel eieren van eigen kippen af met die uit de supermarkt”

De eieren van hobbykippen in Nederland kunnen hoge concentraties PFAS bevatten, wat schadelijk kan zijn voor wie vaak en langere tijd die eieren eet. Dat zegt het Voedingscentrum in Nederland. "De meest veilige keuze is om te kiezen voor eieren uit de supermarkt, van speciaalzaken of van de markt of ze op z'n minst af te wisselen", raadt het centrum consumenten aan. Daarnaast blijkt in de Westerschelde ook meer vis dan gedacht vervuild te zijn met PFAS, blijkt uit onderzoek van de Universiteit van Wageningen.

14 MAART 2024 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 MAART 2024 21:47

Lees meer over:

PFOS

consument

gezondheid



De aanbeveling komt er na onderzoek van eieren van hobbykippen in heel Nederland. Daarbij werden er op sommige plaatsen hoge PFAS-waarden gemeten in de eieren, op andere plaatsen net lage. Maar omdat je aan een ei niet kan zien of er veel of weinig PFAS in zit, luidt de algemene aanbeveling dat om geen risico te lopen, "de meest veilige keuze is om te kiezen voor eieren uit de supermarkt, van speciaalzaken of van de markt" (of minstens af te wisselen). In die eieren werden geen hoge PFAS-waarden gevonden. De bron van de aangetroffen PFAS is niet gekend. Daar zal nader onderzoek naar gevoerd worden.

PFAS is een verzamelnaam voor een grote groep chemische stoffen die bijvoorbeeld worden gebruikt om ervoor te zorgen dat consumentenproducten vet- en waterafstotend zijn. Een wekelijkse PFAS-inname door consumptie van bijvoorbeeld eieren gedurende een langere periode kan schadelijk zijn voor de gezondheid. PFAS-stoffen kunnen een impact hebben op het immuunsysteem, de leverfunctie, het cholesterolgehalte, de voorplanting of het geboortegewicht van het kind.

PFAS breken niet of nauwelijks af en kunnen in het milieu terecht komen. Kippen krijgen de stoffen binnen als ze met PFAS vervuilde grond binnenkrijgen tijdens het scharrelen op zoek naar voedsel, via vervuild kippenvoer of water. De stoffen kunnen dan ook in de eieren terecht komen. In Vlaanderen beveelt de overheid al een hele tijd aan om niet te vaak eieren van eigen kippen te eten omdat ze meer vervuilende stoffen bevatten dan eieren uit de supermarkt, zegt het Departement Omgeving. Concreet is het advies om liefst niet meer dan twee eieren van eigen kippen per week te eten. "Ouderen, kinderen tot 12 jaar, immuunverzwakte personen en vrouwen die zwanger willen worden, zwanger zijn of borstvoeding geven, eten liefst niet meer dan één ei per week", luidt het ook. "De aanbeveling om voldoende te variëren in herkomst geldt, net zoals voor andere voedingsmiddelen, ook voor eieren. Wie dus toch eigen eieren wil blijven eten, doet er best aan om die af te wisselen met eieren uit de winkel."

Los van die algemene aanbeveling zijn er ook zogenaamde "no regret"-zones waar specifieke maatregelen gelden voor (mogelijke) PFAS-vervuiling. Rond de 3M-fabriek in Zwijndrecht, maar ook op andere specifieke plaatsen in Vlaanderen, vraagt de overheid om geen eieren van eigen kippen te eten.

Ook PFAS-vervuiling ontdekt in meer vis en schaaldieren Westerschelde

Meer soorten vis, schaal- en schelpdieren in de Westerschelde dan tot nog toe bekend was, bevatten PFAS-concentraties die boven de wettelijke limieten uitkomen. Wetenschappers uit het Nederlandse Wageningen hebben de vervuiling beter in kaart gebracht. Uit hun metingen blijkt dat niet alleen aan de oostkant van de Westerschelde, maar ook in de monding van de zeearm diverse PFAS-limieten worden overschreden. Verkennend onderzoek had eerder duidelijk gemaakt dat garnalen en bot uit de Westerschelde relatief hoge waarden van de chemische stoffen bevatten. De Nederlandse Visserijbond adviseerde leden vorig jaar om door de vervuiling niet meer te vissen ten oosten van de lijn Vlissingen-Breskens. Voor consumenten geldt ook al langer het advies van het RIVM om zelfgevangen vis en bijvoorbeeld mosselen uit de Westerschelde "zo min mogelijk" te eten.

Met het oog op voedselveiligheid was er "behoefte aan een vollediger beeld", schrijven de onderzoekers van Wageningen Food Safety Research in hun rapport. Daarin staat ook per gedeelte van de Westerschelde aangegeven welke Europese limieten voor PFAS werden overschreden in monsters. In soorten als tong, tarbot, kreeft en garnalen werden in alle delen van de Westerschelde te hoge waarden van specifieke PFAS-varianten gevonden. Soorten als zeebaars en harder lieten een wisselend beeld zien. In de monding van de zeearm bleven PFAS-waarden voor deze soorten binnen de limiet, verderop naar het oosten werden de grenswaarden overschreden.

De maximaal toegestane waarden zijn bepaald door de Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid (EFSA). Daarbij wordt altijd een ruime marge aangehouden.

Bron: Belga / Eigen verslaggeving

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39
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 twitter page: https://twitter.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>

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)