

# 'Alle groenten en fruit op de Belgische markt zijn veilig!'



De Belgische groentekwekers hebben zwaar te lijden onder de EHEC-epidemie in Duitsland. Alhoewel in ons land nog geen enkel geval van besmetting met de ziekteverwekkende bacterie E.coli O 104 werd vastgesteld, kopen consumenten minder groenten. 'Ten onrechte', beklemtoont Geert De Poorter van het Federaal Voedselagentschap. 'Alle groenten en fruit op de Belgische markt worden aan zeer strenge controles onderworpen en zijn absoluut veilig en gezond.'

Sinds begin juni stierven in Duitsland al 23 mensen aan de gevolgen van de bacterie Escherichia coli (E.coli). Tot op heden is de precieze bron van besmetting nog steeds niet bekend en dat zorgt voor grote ongerustheid bij de consumenten. Hoewel België tot nu gespaard bleef van besmetting, is ook in ons land de verkoop van komkommers, tomaten en sojascheuten gekelderd. 'Er is nochtans absoluut niets mis met onze groenten en ons fruit', benadrukt Geert De Poorter van het FAVV. 'Het probleem van de EHEC-bacterie situeert zich in een kleine regio in Duitsland. Dat België gespaard bleef, heeft wellicht te maken met het feit dat er op het moment aan de besmetting geen Belgen in die regio verbleven.'

**In toch is de Belgische consument ongerust en worden er minder groenten en fruit verkocht.**

Het FAVV is zich bewust van de onterechte ongerustheid die bij sommige consumenten is ontstaan door de tegenstrijdige informatie uit Duitsland. Sinds het uitbreken van de voedselcrisis hadden wij in België reeds een verscherpte controle op sla, komkommers, tomaten en sojascheuten. Alle testresultaten waren gunstig: geen spoor van de E.coli O 104-bacterie! Maar de consument blijft toch wat achterdochtig. Daarom heeft het FAVV beslist de speciale controles, die al werden uitgevoerd op tomaten, komkommers en salades, uit te breiden tot andere groenten zoals kiemgroenten, tuinkruiden, radijzen, spinazie, paprika, wortelen, louter als voorzorgsmaatregel.'

**Hoe moeten we ons de controle op voedselveiligheid voorstellen?**

'Sinds 2000 wordt de voedselveiligheid in België gecontroleerd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen. In 2010 alleen al werden 64.444 monsters genomen van voedingswaren en daarop werden 577.598 analyses gerealiseerd. Het gaat om kwaliteitscontroles en microbiologische analyses waarbij gezocht wordt naar de aanwezigheid van residuen en contaminanten, hormonen en geneesmiddelen, parasieten, salmonella, listeria en ook de E.coli-bacterie. Maar er bestaan ongeveer 1.000 stammen van de bacterie Escherichia coli. Tot vóór 1 juni werd enkel getest op de E.coli 157. Nu wordt het controleprogramma ui-

**'Een goede hygiëne in acht nemen en vooral groenten blijven kopen, meer raden we niet aan'**

tervaard aangepast en zullen we ook screenen op de E.coli O 104-bacterie. In 2010 was 99,3% van alle analyses conform de toegelaten norm. Dat betekent dat België zeer hoog scoort inzake voedselveiligheid.'

**Wat houdt de verscherpte controle in?**

'De algemene monitoring wordt uitgebreid naar alle verse groenten. Dit betekent dat wij steekproeven houden bij diverse groenten, waarbij een paar honderd monsters worden genomen. Deze monsters zullen daarna in gespecialiseerde laboratoria specifiek op de E.coli O 104-bacterie getest worden. Wij willen ook volkomen transparant zijn in onze communicatie en publiceren de resultaten van deze analyses dagelijks op onze website [www.favv.be](http://www.favv.be). Op deze manier willen wij een duidelijk signaal geven aan de consument dat alle verse groenten die in ons land worden verkocht, veilig en gezond zijn.'

**Wat raadt u de verontruste consument aan?**

'In de eerste plaats: blij gewoon groenten kopen! En als je verse groenten wilt consumeren, moet je altijd een goede hygiëne in acht nemen. Dat betekent: je handen goed wassen, de groenten goed wassen en eventueel schillen. That's it! Want de groenten die hier in de rekken liggen, zijn volkomen veilig en gezond. En dat geldt ook voor de buitenlandse producten. Het FAVV maakt immers geen onderscheid tussen een Spaanse en een Belgische tomaat. Voor ons moeten alle producten voldoen aan de basisvereisten van de voedselveiligheid. Maar als je helemaal zeker wilt zijn dat je Belgische groenten koopt, kan je gewoon producten kopen met een duidelijk label.'