



VOEDSELCONSUMPTIEPEILING 2014-2015

RAPPORT 2: VOEDSELVEILIGHEID

Voedselconsumptiepeiling 2014-2015

RAPPORT 2: VOEDSELVEILIGHEID

De opdrachtgevers voor de Voedselconsumptiepeiling 2014-2015:

Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid (Federale overheid)

Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu

Onderzoeksteam WIV-ISP (in alfabetische volgorde):

Sarah Bel

Loes Brocatus

Koenraad Cuypers

Karin De Ridder

Thérésa Lebacqz

Cloë Ost

Charlotte Stiévenart

Jean Tafforeau

Eveline Teppers

Sofie Van den Abeele

Administratieve ondersteuning:

Ledia Jani

Tadek Krzywania

Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid

Operationele Directie Volksgezondheid en Surveillance

Juliette Wytsmanstraat 14

B-1050 Brussel

Gelieve bij het verwijzen naar deze samenvatting de volgende referentie te gebruiken:

Lebacqz T. Rapport 2: Voedselveiligheid. Samenvatting van de onderzoeksresultaten. In: Bel S, Lebacqz T & Teppers E (ed.). Voedselconsumptiepeiling 2014-2015. WIV-ISP, Brussel, 2016.

INHOUDSTAFEL

Voedselveiligheid	7
Kennis	8
Houding	9
Gedrag	11
Conclusie	13

VOEDSELVEILIGHEID

Het tweede deel van de Voedselconsumptiepeiling evalueert de kennis, de houding en het gedrag van de Belgische bevolking op vlak van voedselveiligheid. Dit rapport maakt een balans op van de situatie in België in 2014. Hoewel er bepaalde verbeteringen werden waargenomen sinds de laatste Voedselconsumptiepeiling 2004, is er nog steeds ruimte voor verbetering:

- 65% van de bevolking heeft al eens voedingsmiddelen geconsumeerd waarvan de houdbaarheidsdatum is overschreden: het gaat voornamelijk om yoghurt en platte kaas, en droge producten zoals bloem, koffie en kruiden.
- Slechts 10% van de bevolking neemt een juiste houding aan bij het aanraken van rauwe eieren of rauw vlees om verschillende manieren van kruisbesmetting te voorkomen.
- Minder dan de helft van de bevolking ontdooit vlees, gevogelte en/of vis op een veilige manier, dit wil zeggen uitsluitend in de koelkast, microgolf of koud water.
- 18% van de bevolking vervangt de frituurolie of het frituurvet na maximaal vijf beurten en 15% van de bevolking bakt zijn frieten tot ze een juiste kleur hebben (licht goudgeel).
- Slechts één op de vijf reinigt zijn koelkast minstens één keer per maand zoals aanbevolen.

Voedseltoxi-infecties veroorzaakt door de aanwezigheid van microbiologische ziekteverwekkers of toxines in de voeding, vormen een belangrijk volksgezondheidsprobleem. In 2014 werden er 370 voedseltoxi-infecties gemeld met alle economische en sociale gevolgen van dien. Veilige praktijken en beter geïnformeerde burgers kunnen helpen om het aantal gevallen en de maatschappelijke impact te doen verminderen.

De besmetting van voedingsmiddelen kan zich voordoen in de verschillende stadia van de voedselketen. Op het niveau van de consument kunnen onjuiste kennis en ongepaste praktijken ten aanzien van het bewaren, behandelen en bereiden van voeding leiden tot een bacteriële besmetting van deze voeding.

Eén van de doelstellingen van de Voedselconsumptiepeiling 2014-2015 was de evaluatie van de kennis, de houding en het gedrag van de bevolking op het gebied van hygiëne en voedselveiligheid. Om dit te verwezenlijken werden een reeks vragen gesteld aan de persoon die gewoonlijk verantwoordelijk is voor de bereiding van de maaltijden in het huishouden (daarom hebben kinderen en adolescenten deze vragen niet beantwoord maar een ouder aangezien deze meestal instaat voor de bereiding van de maaltijden).

KENNIS

Temperatuur van de koelkast

In België in 2014, weet 60% van de bevolking dat de maximale temperatuur van de koelkast om voedsel op een veilige manier te bewaren 4°C dient te zijn. Daartegenover beschikt 38% over onjuiste kennis; gaande van -18°C tot 12°C met 7°C als vaakst aangehaalde maximale temperatuur (32% van de respondenten). Tot slot, 2% van de bevolking weet niet wat de maximale temperatuur van de koelkast mag zijn.

Betekenis van de datum van minimale houdbaarheid en uiterste consumptiedatum

Het vermelden van de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste consumptiedatum op voedingsmiddelen is wettelijk verplicht. De **datum van minimale houdbaarheid**, uitgedrukt als “ten minste houdbaar tot...”, is de datum tot waarop het voedingsmiddel al zijn eigenschappen behoudt indien het onder de juiste omstandigheden wordt bewaard. Het voedingsmiddel kan echter nog worden gebruikt na de datum van minimale houdbaarheid indien het bewaard werd onder de juiste omstandigheden en als de verpakking nog intact is. Voor zeer bederfelijke voedingsmiddelen vanuit een microbiologisch oogpunt (zoals vers vlees en vis) vereist de Europese Unie aan de industrie de vermelding van de **uiterste consumptiedatum**, uitgedrukt als “te gebruiken tot...”: na deze datum moet het voedingsmiddel worden beschouwd als schadelijk voor de gezondheid en zou het dus niet meer mogen worden geconsumeerd.

Deze voedselconsumptiepeiling laat zien dat één derde van de Belgische bevolking in 2014 over een goede kennis beschikt van beide houdbaarheidsdata. Personen met een diploma hoger onderwijs en personen uit gezinnen met twee volwassenen en kind(eren) beschikken vaker over een goede kennis.

HOUDING

Consumptie van de voedingsmiddelen na de houdbaarheidsdatum

In België in 2014, rapporteert 65% van de bevolking al eens ongeopende voedingsmiddelen te hebben geconsumeerd waarvan de houdbaarheidsdatum was verstreken. Het gaat voornamelijk om yoghurt en platte kaas, en droge voeding zoals bloem, koffie, kruiden, pasta en koeken.

Het aantal mensen dat al eens vervallen voeding heeft geconsumeerd lijkt toe te nemen naarmate het opleidingsniveau van het gezin stijgt. Een grote toename van dit percentage (voor de bevolking tussen 15 en 64 jaar) werd waargenomen tussen 2004 (39%) en 2014 (67%).

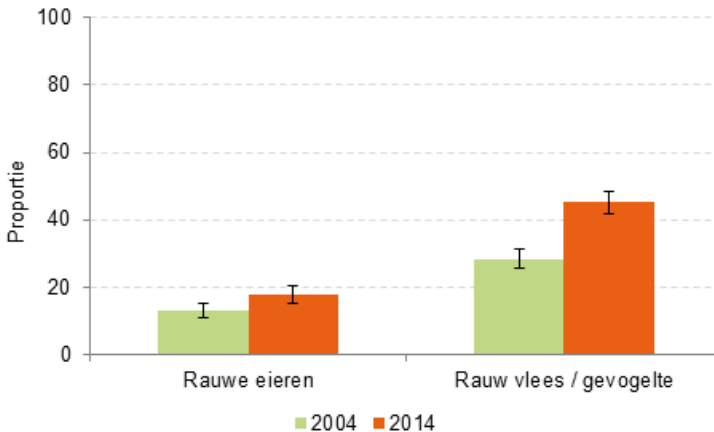
Kruisbesmetting

Kruisbesmetting is de overdracht van bacteriën, virussen of parasieten van besmet voedsel naar onbesmet voedsel. Om het risico op kruisbesmetting te verminderen worden verschillende handelingen aangeraden. In deze voedselconsumptiepeiling werden vier aspecten onderzocht: handhygiëne na het aanraken van rauwe eieren, handhygiëne na het hanteren van rauw vlees of gevogelte, het hergebruiken van een snijplank dat werd gebruikt voor het snijden van rauw vlees of gevogelte en het hergebruiken van een mes dat werd gebruikt om rauw vlees of gevogelte te snijden.

Na het aanraken van rauwe eieren, neemt 19% van de bevolking de juiste houding aan door de handen met water en zeep te wassen. 46% van de bevolking spoelt de handen af met water, 27% kookt gewoon verder en 9% veegt de handen af aan een vaatdoek. Zoals weergegeven in Figuur 1, is het percentage van personen (voor de bevolking tussen 15 en 64 jaar) dat een juiste houding aanneemt lichtjes gestegen tussen 2004 (13%) en 2014 (18%).

Na het aanraken van rauw vlees of gevogelte, wast 47% de handen met water en zeep zoals aanbevolen. 39% van de bevolking spoelt de handen af met water, 9% kookt gewoon verder en 5% veegt de handen af aan een vaatdoek. Zoals weergegeven in Figuur 1, is er een opvallende verbetering met betrekking tot het aannemen van een juiste houding (voor de bevolking tussen 15 en 64 jaar) tussen 2004 (28%) en 2014 (45%).

Figuur 1 | Percentage van de bevolking (15-64 jaar) dat de handen wast met water en zeep na het aanraken van rauwe eieren of rauw vlees/gevogelte, Voedselconsumptiepeiling, België, 2004-2014



In België in 2014, wast 58% van de bevolking de **snijplank gebruikt om rauw vlees of gevogelte op te snijden** met water en zeep of vervangt de plank alvorens verder te gaan met koken. Deze twee houdingen worden op het vlak van voedselveiligheid als veilig beschouwd. Daartegenover, spoelt of veegt 31% van de bevolking de snijplank af, 7% blijft de snijplank gewoon verder gebruiken, 3% wast de snijplank af met bleekwater of met een ontsmettingsmiddel en 1% neemt een andere houding aan.

Verder, wast 55% van de bevolking **het mes gebruikt om rauw vlees of gevogelte te snijden** met water en zeep of gebruikt een ander mes alvorens verder te gaan met koken. Deze twee houdingen worden volgens de aanbevelingen als veilig beschouwd op het vlak van voedselveiligheid. Daartegenover, spoelt of veegt 38% van de bevolking het mes af en 7% blijft het mes gewoon verder gebruiken.

Ten slotte heeft slechts 10% van de Belgische bevolking, **globaal gesproken**, een juiste houding ten aanzien van alle risico's op kruisbesmetting, namelijk door de handen te wassen en het keukengerief af te wassen na het aanraken van rauwe voedingsmiddelen.

GEDRAG

Bewaring van voedingsmiddelen

In België in 2014, bewaart 98% van de bevolking bereidingen op basis van rauwe eieren (zoals chocolademousse) in de koelkast. Er is een positieve evolutie in dit gedrag (voor de bevolking tussen 15 en 64 jaar) tussen 2004 (91%) en 2014 (98%).

In België in 2014, bewaart tussen de 75 en 96% van de bevolking (naargelang het soort product) fijne vleeswaren aangekocht bij de slager in de koelkast volgens de aanbevolen maximale duur. Deze percentages zijn iets lager (tussen 72 en 93% volgens soort fijne vleeswaren) voor de bewaringsduur van voorverpakte fijne vleeswaren (na opening van de verpakking).

Ontdooimethoden

Om elk risico op een voedseltoxi-infectie te vermijden is het noodzakelijk om vlees, gevogelte en/of vis op een veilige manier te ontdooien, namelijk in de koelkast, de microgolf of onder koud stromend water. In België in 2014, gebruikt 41% van de bevolking slechts één van deze methoden. Dit percentage (voor de bevolking tussen 15 en 64 jaar) is lager in 2014 (40%) dan in 2004 (51%).

Bereiding van gefrituurde voedingsmiddelen

Een frequente consumptie van gefrituurde voedingsmiddelen wordt afgeraden vanwege het hoge vetgehalte van deze producten en de vorming van acrylamide tijdens het frituurproces. In België in 2014, bereidt 33% van de bevolking thuis vaak – namelijk minstens één keer per week – gefrituurde voedingsmiddelen. Deze frequentie lijkt toe te nemen naarmate het opleidingsniveau van het gezin afneemt en de grootte van het huishouden toeneemt. Ten slotte is het percentage (voor de bevolking tussen 15 en 64 jaar) dat minstens één keer per week gefrituurde voedingsmiddelen thuis bereidt gedaald van 46% in 2004 naar 33% in 2014.

Om voedingsmiddelen te frituren wordt plantaardige olie aanbevolen omdat het relatief weinig verzadigde vetzuren bevat en hittebestendig is. In België in 2014, bereidt 72% van de bevolking gefrituurde voedingsmiddelen thuis met plantaardige frituurolie, 21% gebruikt plantaardig frituurvet, 6% dierlijk frituurvet en 1% andere vetsoorten.

Om de productie van schadelijke stoffen voor de gezondheid te vermijden, wordt aanbevolen om de frituurolie of het frituurvet na vijf of zes beurten te vervangen. In België in 2014, vervangt 18% van de bevolking de frituurolie of het frituurvet na maximaal vijf beurten. Dit percentage is beduidend lager in 2014 dan in 2004 (37%).

Om de productie van acrylamide tijdens het bakken van frieten te beperken, wordt aangeraden om deze te bakken op een maximale temperatuur van 175°C tot een licht goudgele kleur bekomen wordt. In 2014 geeft 15% van de Belgische bevolking aan frieten te bereiden die een licht goudgele kleur hebben, 49% geeft aan frieten te bereiden die een goudgele kleur hebben, 33% een donker goudgele kleur en 2% een te donkere kleur. Het percentage van de bevolking dat aangeeft hun frieten te donker te bakken neemt af naarmate het opleidingsniveau van het gezin toeneemt.

Gaarheid van gevogelte

Omdat kippenvlees wordt beschouwd als de belangrijkste oorzaak van gevallen van campylobacteriose, wordt aangeraden om dit vlees voldoende te bakken voor de consumptie. In België in 2014, geeft 5% van de bevolking aan om de gaarheid van gevogelte niet te controleren. Van de personen die aangeven de gaarheid van gevogelte te controleren, wordt de controle van de kleur van het vlees het vaakst genoemd (door 84% van de bevolking). Het letten op de bereidings-tijd werd aangegeven door 25% van de bevolking. Het gebruik van een thermometer om de gaarheid van gevogelte te controleren daarentegen is zeer ongebruikelijk.

Handhygiëne

In 2014 wast in België 84% van de bevolking systematisch de handen alvorens te beginnen met de bereiding van een maaltijd. Dit percentage heeft de neiging om af te nemen naarmate het opleidingsniveau van het gezin toeneemt. Van de personen die de handen (systematisch of soms) wassen voor de bereiding van een maaltijd doet 85% dit met water en zeep.

Frequentie reiniging koelkast

Omdat de koelkast een potentiële bron is van kruisbesmetting wordt aangeraden de koelkast minstens één keer per maand te reinigen. In België in 2014, volgt 20% van de bevolking deze aanbeveling. Het percentage personen die deze aanbeveling volgt heeft de neiging om af te nemen naarmate het opleidingsniveau van het gezin toeneemt. In 2014 zijn er minder Belgische consumenten (15-64 jaar) (20%) die hun koelkast regelmatig reinigen dan in 2004 (54%).

CONCLUSIE

Deze verschillende resultaten tonen aan dat er nog ruimte is om de kennis, houding en gedrag van consumenten op vlak van voedselveiligheid te verbeteren. Betere kennis en veilige methoden kunnen bijdragen tot het verminderen van de blootstelling van de bevolking aan bepaalde schadelijke stoffen, evenals het verminderen van het aantal voedseltoxi-infecties die een aanzienlijke kost inhouden voor de maatschappij. Belangrijk is ook om de consumenten te informeren betreffende de alomtegenwoordigheid van micro-organismen, de mogelijke besmettingswegen en de voedseltoxi-infecties die zich kunnen voordoen om hen te motiveren zich te houden aan de aanbevelingen op het vlak van voedselveiligheid.

Tabel Naleving van de aanbevelingen op het vlak van voedselveiligheid, Voedselconsumptiepeiling, België, 2004 en 2014

Percentage van de bevolking* dat...	2004	2014
bereidingen op basis van rauwe eieren bewaart in de koelkast	91	98
paté aangekocht bij de slager maximaal 4 dagen bewaart in de koelkast	---	82
gekookte ham aangekocht bij de slager maximaal 4 dagen bewaart in de koelkast	---	75
salami aangekocht bij de slager maximaal 7 dagen bewaart in de koelkast	---	96
toespijs op basis van mayonaise aangekocht bij de slager maximaal 4 dagen bewaart in de koelkast	---	78
voorverpakte paté na openen van de verpakking maximaal 4 dagen bewaart in de koelkast	---	76
voorverpakte gekookte ham na openen van de verpakking maximaal 4 dagen bewaart in de koelkast	---	72
voorverpakte salami na openen van de verpakking maximaal 7 dagen bewaart in de koelkast	---	93
voorverpakte toespijs op basis van mayonaise na openen van de verpakking maximaal 4 dagen bewaart in de koelkast	---	75
vis, vlees en/of gevogelte ontdooit in de koelkast, microgolf en/of in koud water	51	40
frituurolie of frituurvet na maximaal vijf beurten vervangt**	37	16
frietten bakt met een licht goudgele kleur**	---	15
systematisch de handen wast voor de bereiding van een maaltijd	---	84
de koelkast minstens één keer per maand reinigt	54	20

* Bevolking tussen 15 en 64 jaar voor de vergelijking van indicatoren tussen 2004 en 2014 en de totale bevolking (3 tot 64 jaar) voor de indicatoren die enkel beschikbaar waren in 2014.

** Bij de huishoudens die de friteuse gebruiken bij hun thuis.

© Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid
OPERATIONELE DIRECTIE
VOLKSGEZONDHEID EN SURVEILLANCE
Juliette Wytsmanstraat 14
1050 Brussel | België
www.wiv-isp.be

Verantwoordelijke uitgever: Dr. Johan Peeters
Depotnummer: D/2015/2505/70