



**Hoge
Gezondheidsraad**



**WETENSCHAPPELIJK
COMITE
VAN HET FEDERAAL
AGENTSCHAP VOOR DE
VEILIGHEID VAN DE
VOEDSELKETEN**

Insecten op je bord: hoe veilig is dit?

De Hoge Gezondheidsraad en het Wetenschappelijk Comité van het Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen (FAVV) hebben een advies uitgebracht over de vraag of het eten van insecten al dan niet zonder risico's is voor de gezondheid.

Alternatieve bron van eiwitten

Gezien de productie van dierlijke eiwitten vragen doet rijzen rond milieuproblematiek, het wereldvoedselvraagstuk, de (overmatige) consumptie, etc., winnen alternatieve bronnen van voedingseiwitten steeds meer aan belang. Eetbare insecten zijn vrij voedzaam. Ze bevatten eiwitten (met een samenstelling vergelijkbaar met die van vlees), vitamines, mineralen en vetzuren.

Insecten eten in Europa

Wereldwijd worden er ruim 1.500 insectensoorten als eetbaar voor de mens beschouwd. Hoewel het eten van andere geleedpotigen, zoals kreeften en garnalen, in West-Europa gebruikelijk is en deze als lekkernij worden gezien, is het eten van insecten eerder ongebruikelijk en wordt het als bizar ervaren. Toch worden in sommige streken van Europa reeds insecten in voedsel verwerkt. Voorbeelden zijn de meikeversoep die in Frankrijk en Duitsland werd gegeten, de lokale traditie in de Noord-Italiaanse regio Carnia om de zoete krop van *Zygaena* dagmotten te eten en de *casu marzu*, een kaas uit Sardinië bereid met vliegenlarven.

Mogelijke gevaren

Insecten kunnen soms stoffen bevatten die een risico inhouden voor de gezondheid. In het advies wordt meer uitleg gegeven over de mogelijke microbiële, chemische, allergene en fysische gevaren bij het eten van de insectensoorten die op de Belgische markt aangetroffen worden. De gevaren zijn afhankelijk van de insectensoort, de kweekomstandigheden (voeder en omgeving) en de verdere verwerking.

Aanbevelingen

De mogelijke gevaren kunnen grotendeels onder controle gehouden worden door het correct toepassen van de wetgeving in verband met de goede hygiëne- en productiepraktijken tijdens de kweek en het in de handel brengen van de insecten. Toch is het essentieel om het product te verhitten vooraleer er van te eten. Bovendien wordt aangeraden om de geschikte bewaar- en bereidingscondities op het etiket te vermelden, evenals een waarschuwing voor een mogelijk allergische reactie bij personen die overgevoelig zijn voor schaal- en schelpdieren en/of huisstofmijt.

Het volledige advies is te vinden op de website van de Hoge Gezondheidsraad (<http://tinyurl.com/HGR-9160-insecten>) en het Wetenschappelijk Comité van het FAVV (<http://www.afsca.be/wetenschappelijkcomite/adviezen/>).

Voor meer informatie kunt u zich wenden tot:

DR. Lieve Herman, tel.: 09/272.30.00, GSM: 0499/86.50.24, e-mail: lieve.herman@ilvo.vlaanderen.be

De website van de Hoge Gezondheidsraad: www.hgr-css.be .
De website van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV:
<http://www.afsca.be/wetenschappelijkcomite/> .