

PERSBERICHT VAN HET WETENSCHAPPELIJK COMITÉ INGESTELD BIJ HET FAVV

Uitdagingen van een duurzamere voedselketen: hoe de voedselveiligheid verzekeren?

24/01/2020

Een duurzamere voedselketen omvat verschillende facetten, gaande van een milieuvriendelijke productie en 'fair trade' tot het vermijden van voedselverspilling en het aanbieden van een voedzaam en gezond product. In de praktijk blijkt het soms een uitdaging te zijn om te streven naar meer duurzaamheid en tegelijk de voedselveiligheid te garanderen en wettelijke normen na te leven. Toch hoeft dit nieuwe initiatieven niet in de weg te staan, zolang er maar voldoende oog is voor de mogelijke risico's. Het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het FAVV hecht daarom veel belang aan dit thema, zowel tijdens haar jaarlijkse conferenties als in bepaalde adviezen.

Voedselveiligheid blijft een fundamenteel aandachtspunt, ook in een voedselketen die streeft naar meer duurzaamheid. Het Wetenschappelijk Comité heeft de mogelijke risico's van (nieuwe) voedingsgewoontes binnen een duurzamere levensstijl daarom al meermaals onder de loep genomen. De verschillende uitdagingen en mogelijke oplossingen om de voedselveiligheid te garanderen in een duurzamere voedselketen waren het hoofdthema van de conferenties "[Voedselveiligheid binnen een duurzame voedselketen](#)" in 2016 en "[Veranderende consumptiepatronen: wat met de voedselveiligheid?](#)" in 2019.

In haar adviezen heeft het Wetenschappelijk Comité reeds meermaals haar onderbouwde visie weergegeven over verschillende nieuwe trends die kaderen in het thema van een duurzamere voedselketen zoals de vervanging van vlees door alternatieve eiwitbronnen (bv. eetbare insecten), de consumptie van minimaal verwerkte producten (bv. zuivelproducten op basis van rauwe melk) of de vervaardiging van gezondere producten door een aanpassing van de samenstelling (bv. vermindering van het zoutgehalte).

Een ander belangrijk thema van een duurzame voedselketen is het vermijden van voedselverspilling en het zoveel mogelijk benutten van voedseloverschotten. In die zin sprak het Wetenschappelijk Comité zich uit over de mogelijkheden om bederfbare levensmiddelen op uiterste consumptiedatum in te vriezen zodat voedselbanken en liefdadigheidsinstellingen op een soepelere manier kunnen werken.

Het Wetenschappelijk Comité evalueerde ook de mogelijke voedselveiligheidsrisico's van verschillende duurzame initiatieven om reststromen uit de agro-voedingsindustrie als diervoeder aan te wenden en het zogenaamde 'schoon water' in het productieproces van diverse levensmiddelen te gebruiken.

Deze voorbeelden illustreren het belang en het nut van de wetenschappelijke risicobeoordeling bij het introduceren van duurzame initiatieven in de voedselketen. Deze adviezen ondersteunen zowel het FAVV als de operatoren en informeren de consument. Ook in de toekomst wenst het Wetenschappelijk Comité een bijdrage te blijven leveren aan het beoordelen van de risico's van nieuwe maatschappelijke tendensen in de voedselketen.

Over het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het FAVV:

Het Wetenschappelijk Comité is een adviesorgaan ingesteld bij het FAVV dat op vraag van de Minister, de Administrateur-generaal van het FAVV of op eigen initiatief onafhankelijk wetenschappelijk advies verschaft met betrekking tot risicobeoordeling en risicobeheer in de voedselketen. Deze adviezen spelen een belangrijke rol in de besluitvormingsprocessen en worden gepubliceerd op de website van het Wetenschappelijk Comité (<http://www.afsca.be/wetenschappelijkcomite/adviezen/>)

- Contactpersoon voor de Nederlandstalige pers: Dr. Lic. Lieve Herman (Ondervoorzitster van het Wetenschappelijk Comité), 0499/86.50.24
- Contactpersoon voor de Franstalige pers: Prof. Dr. Etienne Thiry (Voorzitter van het Wetenschappelijk Comité), 0473/67.54.85

Lijst relevante adviezen van het Wetenschappelijk Comité

- [Advies 17-2019](#) : Beoordeling van een aanvraag tot vrijstelling van het gebruik van water van drinkwaterkwaliteit bij de productie van een voedingsadditief
- [Advies 12-2019](#) : Evaluatie van de risico's bij het verlengen van de bewaarperiode van 2 maanden van op de uiterste consumptiedatum ingevroren voorverpakte levensmiddelen
- [Advies 11-2019](#) : Groeipotentieel van *Listeria monocytogenes* in rauwmelkse hoeveboter
- [Advies 14-2018](#) : Beoordeling van een aanvraag tot vrijstelling van het gebruik van water van drinkwaterkwaliteit bij de productie van gelatine
- [Advies 11-2018](#) : Evaluatie vrijstelling gebruik niet-drinkbaar water voor de productie van mout
- [Advies 09-2016](#) : Groei van *Listeria monocytogenes* in rauwmelkse hoeveboter
- [Advies 23-2015](#) : Methodologie voor de verificatie en de validatie van alternatieve parameters voor de hittebehandeling van centrifuge- en separatorslib afkomstig van de verwerking van melk
- [Advies 20-2015](#) : Beoordeling van een aanvraag tot vrijstelling van de wettelijke verplichting van het gebruik van drinkbaar water voor de productie van een voedseladditief
- [Advies 05-2015](#) : Evaluatie van de risico's van het invriezen van voorverpakte levensmiddelen op de uiterste consumptiedatum
- [Advies 02-2015](#) : Evaluatie van de microbiologische risico's van de consumptie van zuivelproducten op basis van rauwe melk
- [Gemeenschappelijk advies SciCom 14-2014 en HGR 9160](#) : Voedselveiligheid van insecten bestemd voor humane consumptie



Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het FAVV

- [Advies 04-2014](#) : Evaluatie van een aanvraag tot ontheffing van het gebruik van drinkwater voor de productie van een voedselingsrediënt
- [Advies 11-2013](#) : Evaluatie van de risico's en baten van de consumptie van rauwe melk van andere diersoorten dan koeien
- [Gemeenschappelijk advies SciCom 05-2012 en HGR 8663](#) : Herformulering van levensmiddelen - zoutreductie
- [Advies 15-2011](#) : Evaluatie van de risico's en baten van de consumptie van rauwe koemelk en het effect van thermische behandeling van rauwe melk op deze risico's en baten