



Reactie oliën- en vettensector op RIVM rapport over 3-MCPD

Zoetermeer, 4 april 2016

Uit een recent verschenen rapport van RIVM, het Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu, blijkt dat de inname van 3-MCPD via het voedsel voor bepaalde groepen uit de bevolking boven de gezondheidslimiet kan liggen. Het rapport bevat een indicatie over de inname, op basis van schattingsgegevens. RIVM geeft aan dat harde conclusies (nog) niet te trekken zijn met betrekking tot gezondheidsrisico's. Het Voedingscentrum ziet in het rapport geen aanleiding om het voedingsadvies aan te passen.

De stof komt voor in oliën en vetten en ook andere producten. De oliën- en vettensector begrijpt dat er bezorgdheid is over de veiligheid van onder meer onze producten en neemt die zorgen zeer serieus. Veilige en gezonde producten zijn onze hoogste prioriteit.

Het betreft in deze situatie relatief nieuwe feiten en analysemethodes waarover de kennis nog in ontwikkeling is en waarvan de mogelijke inname nu door RIVM in kaart is gebracht. De industrie ontwikkelt deze methodes ook zelf en doet er alles aan om de vorming van deze schadelijke stof te voorkomen.

We benadrukken dat volgens RIVM harde conclusies over gezondheidsrisico's niet te trekken zijn vanwege de nog beperkte beschikbare gegevens en kennis.

De industrie werkt al intensief samen met de EFSA, de Europese 'Food Safety' Autoriteit op dit dossier en stelt haar eigen data beschikbaar.

Veilige producten

3-MCPD, 3- monochloorpropan-1,2-diol, kan ontstaan tijdens verhitting tot hoge temperaturen, zoals gebeurt bij de raffinage van oliën en vetten. Raffinage is nodig om de kwaliteit en voedselveiligheid van oliën en vetten te garanderen. De stof kan daarnaast ontstaan tijdens roosteren (bv cacao bonen), en bij roken (bv vis). Ook bij de productie van sojasaus kan 3-MCPD ontstaan.

3-MCPD komt in kleine hoeveelheden voor in geraffineerde plantaardige oliën en vetten en ook in producten waar deze oliën en vetten in zitten of die hierin bereid zijn. De stof is waarschijnlijk altijd in levensmiddelen aanwezig geweest, maar dat weten we pas sinds enige tijd dankzij verbeterde analysetechnieken.

Sinds bekend is geworden dat deze stof in oliën en vetten kan voorkomen en schadelijk kan zijn, stelt de sector alles in het werk om de vorming van deze stof te voorkomen. Hier werken we hard aan en intensief: het betekent kennis vergaren en processen verbeteren tegelijkertijd. Het rapport van de RIVM geeft hiervoor richting aan. Ook de EFSA, de Europese 'Food Safety' Autoriteit komt binnenkort met een rapport uit, waar - zoals al aangegeven - de sector aan mee heeft gewerkt.

Gezonde voeding

Oliën en vetten maken onderdeel uit van een gezonde voeding. Ze bevatten essentiële vetzuren en vitamines en leveren energie en bouwstoffen voor de cellen. De Gezondheidsraad en het Voedingscentrum geven aan dat oliën en vetten passen binnen een gezond dieet. Het Voedingscentrum ziet in het rapport geen reden om het voedingsadvies aan te passen. Samen met de instanties werkt de sector hard aan het terugdringen van 3-MCPD in de producten.

Heeft u vragen? We staan u graag te woord. Bel of email naar Frans Claassen, directeur MVO – de ketenorganisatie voor oliën en vetten. Hij is bereikbaar via telnr. 06 363 43 65 of via email claassen@mvo.nl.