



12/08/2015



Chemische en microbiologische waterkwaliteit groenten en fruit is geruststellend

De kwaliteit van water dat gebruikt wordt in de groente- en fruitteelt kan beïnvloed worden door externe besmettingsbronnen en kan daardoor chemische (bv. residu's gewasbeschermingsmiddelen) en (micro)biologische (bv. Salmonella, E. coli O157:H7,...) verontreinigingen bevatten. Deze contaminanten kunnen tijdens de teelt, de oogst, of na-oogstbehandelingen, op de groenten en het fruit terecht komen en zo een gezondheidsrisico voor de consument inhouden.

In het onderzoeksproject WaterQ, dat door de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu werd gefinancierd, werd de invloed van de kwaliteit van het irrigatie-, was- en sorteerwater op dit risico voor de consument nagegaan. Hiervoor werd een grootschalige survey in de groente- en fruitsector uitgevoerd waarbij het irrigatie-, was- en sorteerwater van elk bedrijf geanalyseerd werd op aanwezigheid van microbiologische en chemische contaminanten. Algemeen kan gesteld worden dat het water gebruikt in de primaire sector doorgaans van een goede microbiologische en chemische kwaliteit is. **Chemische residu's** werden niet of in zeer lage concentraties (en ver beneden de toegelaten limieten) teruggevonden en vormen geen risico voor de consument.

Wat de **microbiologische parameters** betreft, vertoonde het irrigatiewater meestal een zeer goede microbiologische kwaliteit. Bovendien is het risico voor overdracht van contaminanten op de vrucht eerder beperkt in onze contreien omdat er veel gebruik gemaakt wordt van teelttechnieken waarbij het irrigatiewater niet in contact komt met het eetbare deel van het product. Wanneer het water hergebruikt wordt, zoals in was- of sorteerwater, dan treedt er echter snel accumulatie op van micro-organismen. Niettegenstaande deze accumulatie zorgt het wassen van sommige groente- en fruitproducten met dit hergebruikt water toch voor een significante verlaging van het aantal bacteriën op het product. De microbiologische analyses van de meer dan 100 groente- en fruitstalen die genomen werden in de loop van dit project waren steeds conform in vergelijking met de wettelijke normen voor kant-en-klare voorgesneden groenten en fruit. In de sector blijkt er bovendien het nodige bewustzijn te zijn voor de problematiek met betrekking tot microbiologische voedselveiligheid waardoor de telers het water regelmatig verversen of behandelen.

Ook u als consument kunt u uw steentje bijdragen aan de goede kwaliteit van Belgische groenten en fruit door ze correct te bewaren en rauwe groenten en fruit grondig te wassen met drinkbaar water, tenzij de verpakking anders vermeldt. Zorg zeker dat alle aarde goed afgespoeld wordt want deze kan microbiologische en chemische verontreinigingen bevatten. Scheidt rauw vlees van uw groenten en



service public fédéral

**SANTE PUBLIQUE,
SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE
ET ENVIRONNEMENT**

fruit door verschillende snijplanken en messen te gebruiken voor beide of deze tussendoor grondig te reinigen, uw handen tussendoor grondig te wassen en ervoor te zorgen dat ontdooivocht en andere vleessappen uw groenten en fruit niet besmetten in de koelkast.