

MINERALE OLIE IN LEVENSMIDDELEN IN KAART GEBRACHT

Minerale olie kan in onze voeding terechtkomen. Uit onderzoek van Sciensano, het Belgisch Instituut voor gezondheid, blijkt dat een beperkt aantal van de levensmiddelen verkocht op de Belgische markt te veel minerale olie bevatten. Dat zou schadelijk kunnen zijn voor de gezondheid. De resultaten van deze studie ondersteunen het (inter)nationaal beleid en zijn een hulpmiddel bij het opstellen van (inter)nationale normen voor de aanwezigheid van minerale olie in levensmiddelen.

Minerale olie is aanwezig in levensmiddelen

Minerale olie kan op verschillende manieren in onze voeding terechtkomen. Tijdens het produceren van levensmiddelen komen er chemische componenten in onze voeding terecht. **Minerale olie is zo'n component die in onze voeding terecht komt.** Dat kan op 2 manieren:

- **Intentioneel** door het toegelaten gebruik van **voedingsadditieven**. In dat geval vormt minerale olie geen risico is voor de volksgezondheid.
- **Niet-intentioneel** door bijvoorbeeld het lekken van machineolie tijdens het produceren of verwerken van levensmiddelen, via drukinkt of via gerecycleerd karton gebruikt als verpakking. Dit kan wel een **risico vormen voor de volksgezondheid**.

In 2017 heeft de Europese Commissie de lidstaten aanbevolen om de aanwezigheid van minerale olie in voeding in kaart te brengen. Volgens het advies uit 2012 van de Europese autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) zijn er **onvoldoende gegevens om een volledige risicobeoordeling voor minerale olie uit te voeren**. Bij de risicobeoordeling moet zeker een **onderscheid** worden gemaakt tussen de **verzadigde en de aromatische groep van minerale olie** aangezien beide groepen verschillende eigenschappen hebben. Het Wetenschappelijke Comité van het Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen (FAVV) heeft actiedrempels voor minerale olie in levensmiddelen voorgesteld die niet mogen worden overschreden.¹

Onderzoek naar blootstelling aan minerale olie

De **gegevens over het voorkomen van minerale olie in levensmiddelen in België zijn schaars**.

De FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu heeft daarom opdracht gegeven tot een onderzoeksproject, zodat ook kon worden voldaan aan de bovengenoemde Europese aanbeveling. In dit project, heeft Sciensano in samenwerking met de VUB, ongeveer **200 levensmiddelen** geanalyseerd die verkocht worden op de Belgische markt. De selectie van de levensmiddelen gebeurde op basis van de Belgische nationale voedselconsumptiepeiling en is representatief voor de eetgewoontes van de Belgische bevolking².

¹ Avis du Comité scientifique: http://www.afsca.be/wetenschappelijkcomite/adviezen/2017/documents/Advies19-2017_SciCom2016-15_mineraleoliekoolwaterstoffen.pdf

² Belgische nationale voedselconsumptiepeiling: <https://fcs.wiv-isp.be/nl/SitePages/Database.aspx>

In 75% van de geselecteerde levensmiddelen werden de verzadigde groep van minerale olie teruggevonden, terwijl de aromatische groep van minerale olie aanwezig was in 12% van de geteste levensmiddelen. Op basis van de vergelijking met de actiedrempels van het FAVV, bleek er een overschrijding te zijn voor 16 van de 200 geteste levensmiddelen, waarvan 15 voor de aromatische groep en maar één voor de verzadigde groep. Het betreft pasta, rijst, hagelslag, havermout, couscous en snoepgoed. Voor deze stalen moet de oorsprong van de contaminatie verder worden onderzocht.

Sciensano voerde een innameberekening uit op basis van de gemeten concentraties en de Belgische consumptiecijfers. Hieruit blijkt dat:

- De producten die veel geconsumeerd worden weinig minerale olie bevatten waardoor de blootstelling beperkt is.
- De blootstelling voor de Belgische bevolking bovendien lager is in vergelijking met eerdere Europese blootstellingsstudies. Sciensano voegt hieraan toe dat deze studies al minstens 5 jaar oud zijn.

Verder is er bij de verzadigde groep van de minerale olie geen reden tot bezorgdheid. De toegelaten voedingsadditieven bevatten ook enkel deze groep en vormen dus geen gezondheidsrisico. Voor de aromatische groep blijft het aangeraden om de aanwezigheid ervan in voeding zoveel mogelijk te beperken.

Een stap dichterbij een ondubbelzinnige en geharmoniseerde aanpak

Dankzij deze beleidsvoorbereidende studie weten we nu in welke levensmiddelen minerale olie aanwezig is. Hoewel de blootstelling eerder beperkt is, is het moeilijk om alle gezondheidsrisico's uit te sluiten. Deze onderzoeksresultaten zullen bijdragen tot een herbeoordeling van risico's van minerale olie en, indien nodig, het opstellen van een regelgeving op Europees niveau. Dit onderzoek van Sciensano heeft analytische capaciteit ontwikkeld en heeft bijgedragen tot een Europese leidraad voor de analyse van minerale olie in levensmiddelen.

Deze studie werd uitgevoerd in samenwerking met de VUB en Interscience en werd gefinancierd door de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu.