



VOEDSELCONSUMPTIEPEILING
2022-2023
Voedselveiligheid

Team van de Voedselconsumptiepeiling:

Sarah Bel
Nicolas Berger
Laïla Boulbayem
Karin De Ridder
Elise Grimm
Thérésa Lebacqz
Eline Le Dieu
Isabelle Moyersoën
Elien Van Campenhout
Maria Salve Vasquez
Sam Vermeiren
Vicka Versele

Inhoudstafel

1. Inleiding	2
2. Profiel van de deelnemers	3
3. Hoe hebben we het bewustzijn over voedselveiligheid gemeten?	4
4. Hoe veilig zijn we bij het bereiden van ons voedsel?	6
5. Begrip van houdbaarheidsdata op voedingsmiddelen	11
6. Voedsel thuis bewaren	12
7. Belangrijke boodschappen voor veiligere voedselpraktijken	14

Inleiding

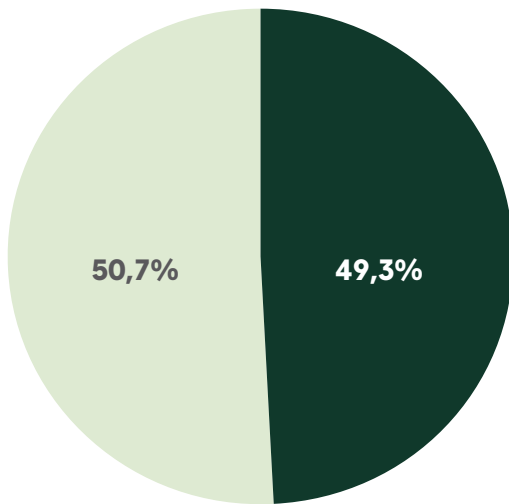
De **Nationale Voedselconsumptiepeiling** (VCP) 2022-2023 onderzocht niet alleen wat mensen in België eten, maar ook hoe ze thuis met voedsel omgaan. Een specifieke module over voedselveiligheid verzamelde informatie over dagelijkse voedselpraktijken, waaronder hygiëne, koken, bewaren en bewustzijn van houdbaarheidsdata. De vragen in deze module werden uitsluitend beantwoord door volwassenen van 18 jaar en ouder, dit omvat zowel de volwassen deelnemers als de ouders of verzorgers die in andere delen van de vragenlijst antwoorden gaven namens de kinderen, maar voor dit onderdeel informatie verstrekten over hun eigen praktijken. Deze module maakt het mogelijk om de huidige voedselpraktijken in kaart te brengen en sommige daarvan te vergelijken met die uit de vorige VCP-peiling (uitgevoerd in 2014-2015).

Meer resultaten zijn beschikbaar op onze [website](#).

Wij willen graag alle interviewers bedanken die hebben bijgedragen aan de dataverzameling, en alle deelnemers die hebben ingestemd met deelname aan het onderzoek!

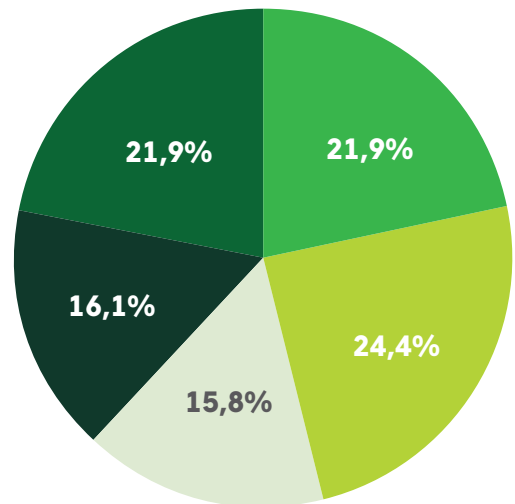
Profiel van de deelnemers

Verdeling (%)
naar geslacht



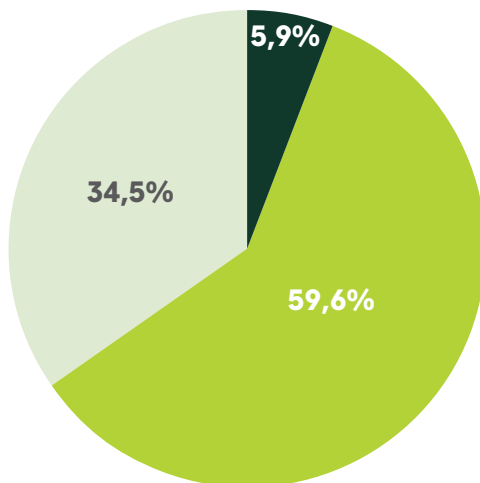
- Vrouwen
- Mannen

Verdeling (%)
naar leeftijd



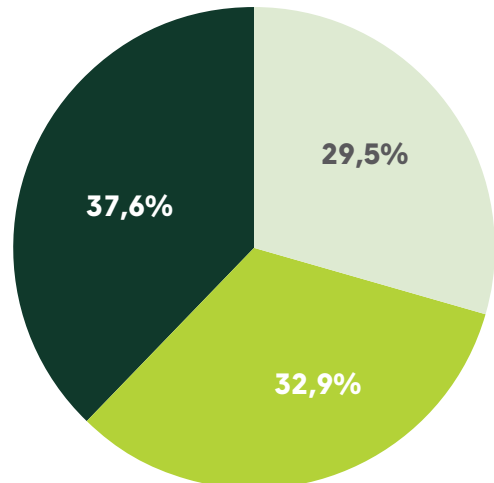
- 3-9 jaar: kinderen
- 10-17 jaar: adolescenten
- 18-39 jaar: jongvolwassenen
- 40-64 jaar: volwassenen van middelbare leeftijd
- 65+ jaar: oudere volwassenen

Verdeling (%)
naar regio



- Wallonië
- Brussel
- Vlaanderen

Verdeling (%)
naar opleidingsniveau



- Laag: geen diploma, lager of secundair
- Middelhoog: hoger van het korte type
- Hoog: hoger van het lange type

De resultaten in dit rapport zijn gewogen om een representatief beeld te geven van de bevolking in België. Een gedetailleerde beschrijving van de methodologie is te vinden op onze [website](#).

Hoe hebben we het bewustzijn over voedselveiligheid gemeten?

De vragenlijst over voedselveiligheid was gebaseerd op items uit de vorige VCP-peiling die in 2014-2015 afgenomen werd. De vragen werden bijgewerkt voor meer duidelijkheid en consistentie. Bijgevolg zijn sommige vragen in de VCP 2022-2023 niet vergelijkbaar met die van de vorige peiling. Visuele hulpmiddelen werden gebruikt om de bereidingswijzen van hamburgers en frieten te beoordelen.



Alle schattingen werden gewogen om representatief te zijn voor de volwassen bevolking van 18 jaar en ouder in België (met als referentie de bevolking op 01/01/2024). Bij de weging werd rekening gehouden met leeftijd, geslacht, sociaaleconomische status en seizoen. De resultaten worden gepresenteerd als totaal en gestratificeerd volgens geslacht, leeftijdsgroep, opleidingsniveau en regio. Vergelijking tussen de twee peilingen is enkel mogelijk voor volwassenen van 18 tot 64 jaar.

De voedselveiligheidspraktijken werden beoordeeld aan de hand van acht eenvoudige indicatoren die betrekking hebben op hoe mensen hun voedsel wassen, bereiden, bewaren en controleren.

Handen wassen voor het bereiden van maaltijden

Er werd aan de deelnemers gevraagd hoe vaak ze hun handen wassen voordat ze een maaltijd bereiden.



Gebruik van water en zeep bij handen wassen

De deelnemers gaven aan of ze zowel water als zeep gebruiken wanneer ze hun handen wassen voor het koken.



Methode voor het ontdooien van diepvriesproducten

Volwassenen gaven aan hoe zij vlees, gevogelte of vis doorgaans ontdooien (bv. in de koelkast, op kamertemperatuur, in de microgolf).



Bereidingsgraad van hamburgers en frietjes

De deelnemers selecteerden afbeeldingen om aan te geven hoe goed ze deze voedingsmiddelen gewoonlijk bereiden.



Controlemethode voor de gaarheid van kip

Deelnemers gaven aan hoe zij controleren of kip gaar is (bv. aan de hand van de kleur, de tijd, een thermometer of helemaal niet).



Begrip en gedrag met betrekking tot houdbaarheidsdata

Deelnemers beantwoorden vragen over hun interpretatie van 'te gebruiken tot'- en 'ten minste houdbaar tot'-data en wat ze doen als deze data verstreken zijn.



Bewaartermijn van vers vlees of vis

De deelnemers gaven aan hoe lang ze vers vlees of vis doorgaans in de koelkast bewaren voordat ze het consumeren.



Waar bewaren we ons voedsel in?

Deelnemers selecteerden het soort dozen die ze gewoonlijk gebruiken voor de bewaring van etensresten.



Hoe veilig zijn we bij het bereiden van ons voedsel?

Handhygiëne

In 2022-2023 waste 86,4% van de volwassenen van 18 jaar en ouder (inclusief ouders van 3-9 jarige kinderen) 'vaak' of 'altijd' hun handen voordat ze een maaltijd bereidden. Dit percentage is vergelijkbaar met het percentage dat in 2014-2015 werd gerapporteerd, hoewel directe vergelijkingen met de nodige voorzichtigheid moeten worden geïnterpreteerd vanwege veranderingen in de antwoordschaal. Ouders van 3-9 jarige kinderen (88,8%) wassen iets vaker hun handen voor het bereiden van een maaltijd dan jongvolwassenen van 18-39 jaar (82,7%).

88,0% van de volwassenen van 18 jaar en ouder gaf aan zeep te gebruiken bij het wassen van de handen, wat wijst op een brede naleving van de correcte handwastechiek. Er werd een regionaal verschil waargenomen, met een hoger percentage in Wallonië (94,5%) dan in Vlaanderen (84,0%). Het percentage mensen dat zeep gebruikte om hun handen te wassen was iets lager bij de volwassenen van 65 jaar en ouder (81,3%) dan bij de jongere leeftijdsgroepen (tussen 88,7% en 91,7%).

Ontdooimethoden

Bij volwassenen was koeling (50,4%) de meest gebruikte methode voor het ontdooien van bevroren vlees, gevogelte of vis. Deze methode werd vaker gebruikt door vrouwen (53,6%) dan door mannen (45,1%). 15,7% van de volwassenen gebruikte de magnetron om te ontdooien.

Ontdooien bij kamertemperatuur, wat als een onveilige praktijk wordt beschouwd, werd nog steeds door 27,8% van de volwassenen toegepast. Dit percentage was lager bij volwassenen van 65 jaar en ouder (20,4%) dan bij jongere leeftijdsgroepen (tussen 28,3% en 34,5%).

Andere methoden, zoals onderdompeling in warm of koud water, werden minder vaak gemeld (1,4% tot 2,8%).

Bereidingswijze

Gaarheidsgraad van hamburgers van rundvlees¹

In 2022-2023 bereidde 76,1% van de volwassenen van 18 jaar en ouder (inclusief ouders van 3-9 jarige kinderen) hamburgers van rundvlees meestal 'doorbakken' (wat als veilig wordt beschouwd) (Figuur 1, nr. 4). Dit percentage lag hoger bij ouders van 3-9 jarige kinderen (86,8%) dan bij volwassenen van 18-39 jaar (71,2%), 40-64 jaar (77,0%) en 65 jaar en ouder (71,4%). Bovendien was het percentage volwassenen dat een veilige bereidingswijze voor hamburgers van rundvlees hanteerde hoger in Vlaanderen (83,0%) dan in Wallonië (64,6%).

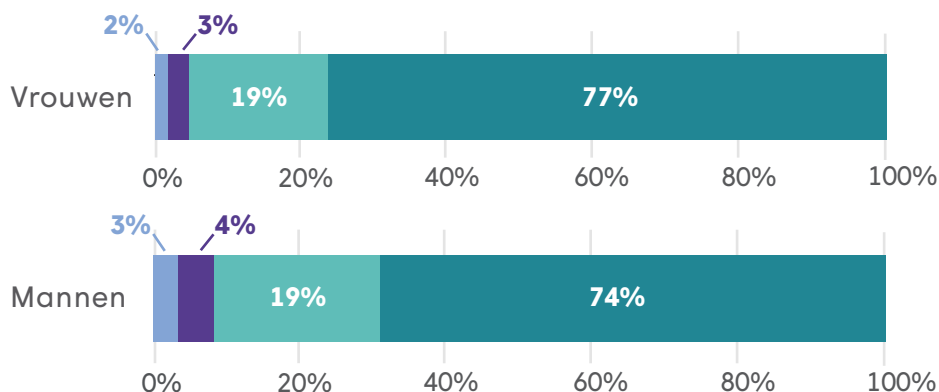


Figuur 1 • Afbeeldingen van hamburgers van rundvlees die aan de deelnemers werden getoond, ter illustratie van vier gaarheidsniveaus: (1) doorbakken, (2) bijna doorbakken, half doorbakken (3) en (4) rood.

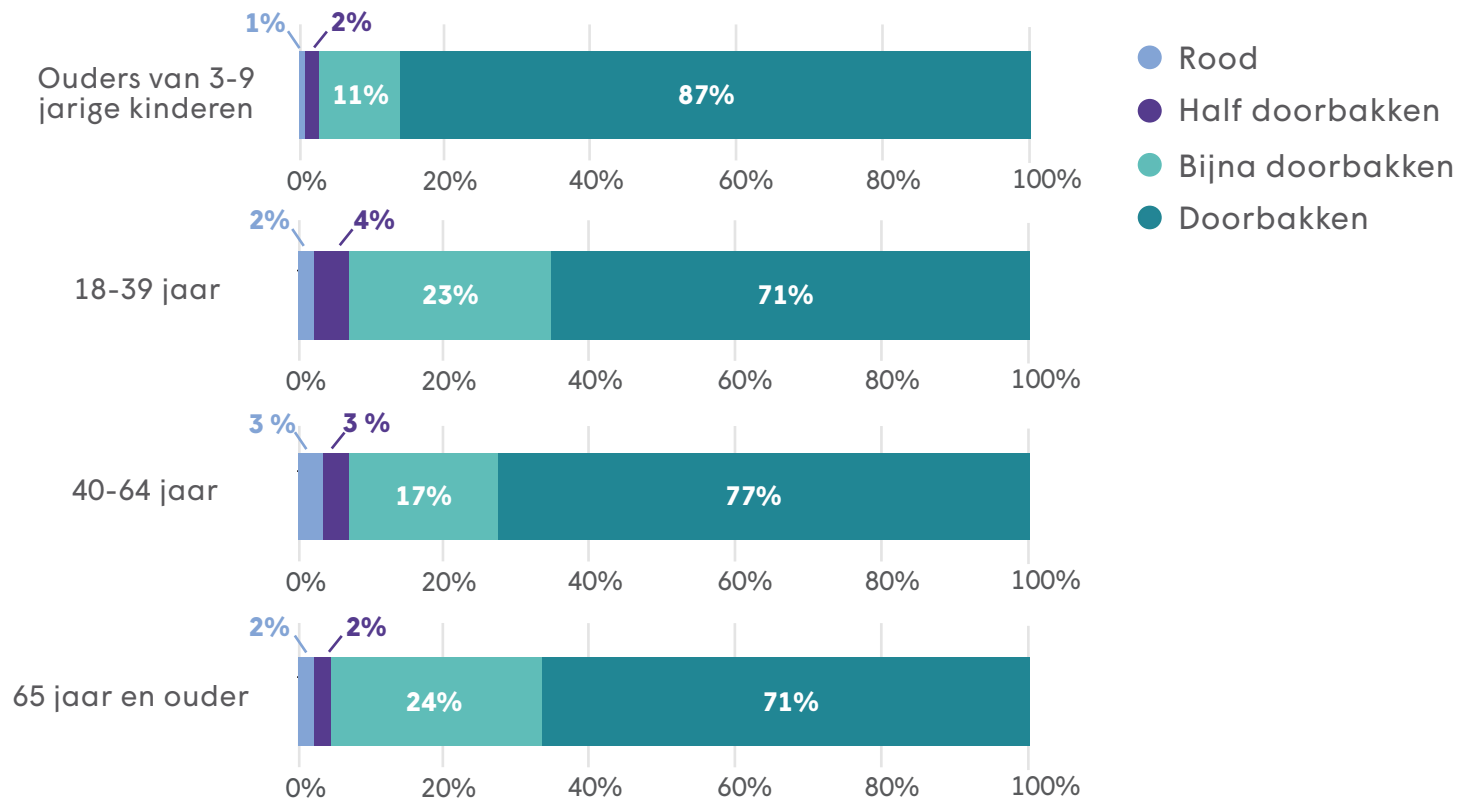
¹Foto's die voor het onderzoek werden gemaakt en gebruikt zijn om deelnemers te vragen naar hun bereidingswijze.

Het niveau 'bijna doorbakken' (Figuur 1, nr. 3) werd door 18,7% van de volwassenen gekozen, met een hoger percentage bij volwassenen van 65 jaar en ouder (24,4%) dan bij ouders van kinderen (10,7%). De 'half doorbakken' (Figuur 1, nr. 2) en 'rode' (Figuur 1, nr. 1) gaarheidsniveaus, die als minder veilig worden beschouwd, werden respectievelijk door 2,9% en 2,3% van de volwassenen gekozen.

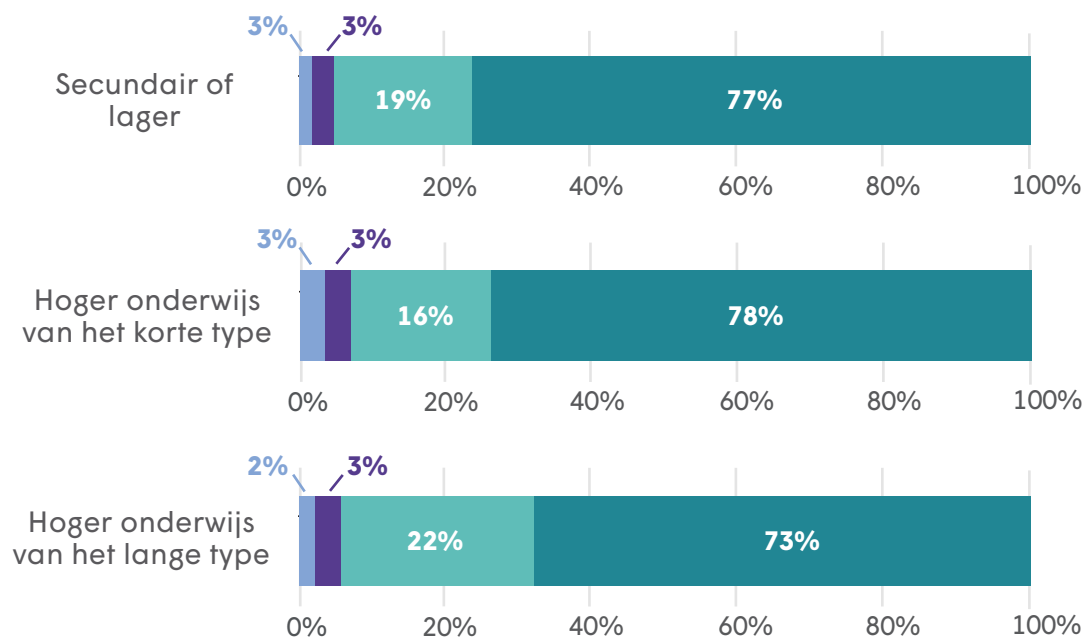
Volgens geslacht:



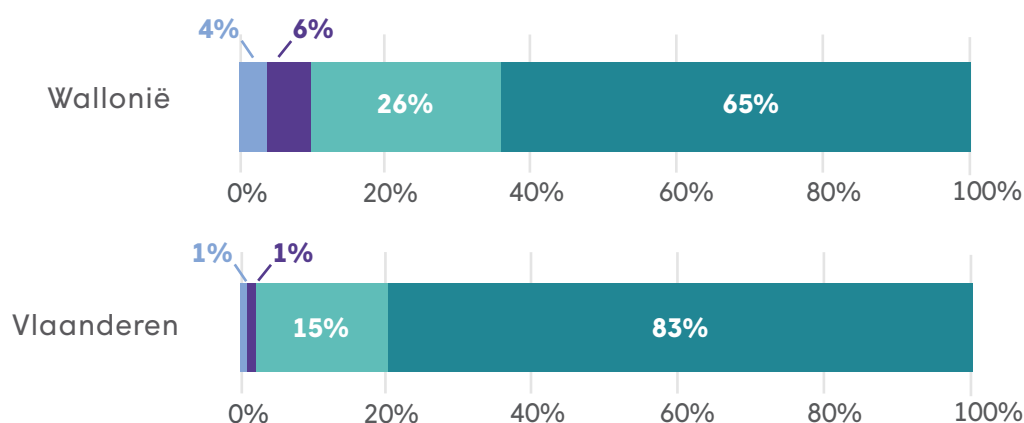
Volgens leeftijd:



Volgens opleidingsniveau:



Volgens regio:



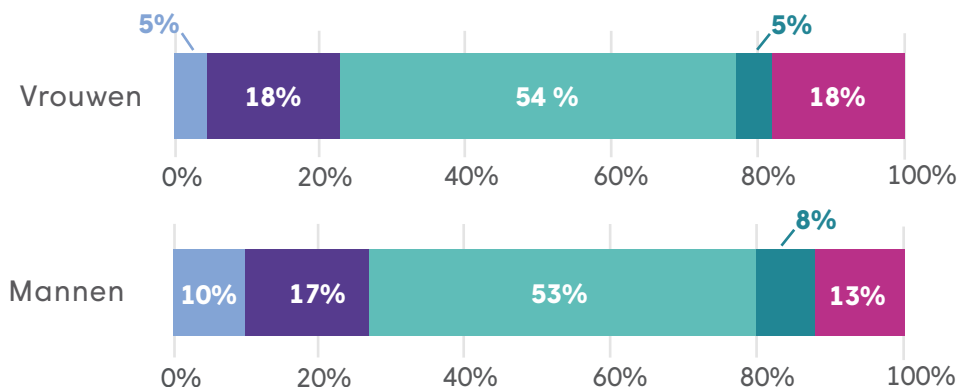
Figuur 2 • Verdeling van volwassenen van 18 jaar en ouder (inclusief ouders van 3-9 jarige kinderen) die in België wonen (in%) volgens de bereidingswijze van thuis bereide hamburgers van rundsvlees, volgens geslacht, leeftijd, opleidingsniveau en regio, België, 2022-2023.

Controle van de gaarheid van kip

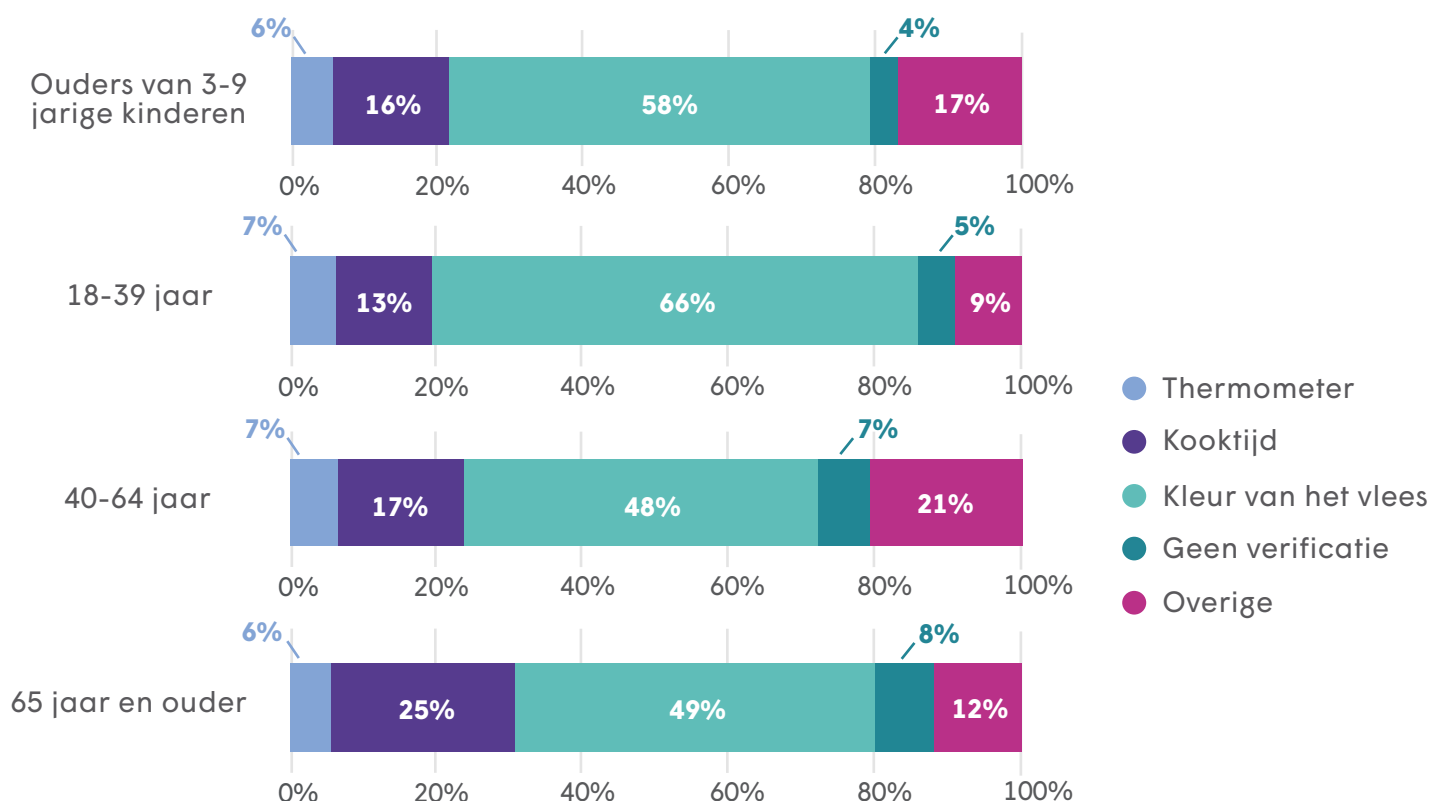
In 2022-2023 werd visuele inspectie op basis van de kleur van het vlees gebruikt door 53,6% van de volwassenen om de gaarheid van kip te controleren. Dit is een daling ten opzichte van 2014-2015 (ongeveer 80%), wat deels te wijten kan zijn aan een wijziging in de vraagstelling. Het gebruik van een thermometer steeg van 1,9% in 2014-2015 tot 6,6% in 2022-2023. In 2022-2023 was het gebruik van een thermometer iets vaker aangegeven door mannen dan door vrouwen (Figuur 3).

17,7% van de volwassenen controleerde of gaarheid van kip op basis van de bereidingstijd en het gewicht van de kip. Het controleren van de bereidingstijd op basis van het gewicht van de kip werd vaker gedaan in Wallonië (25,1%) dan in Vlaanderen (11,1%), en vaker door oudere volwassenen (24,9%) dan door ouders van 3-9 jarige kinderen (15,7%) (Figuur 3). Het percentage volwassenen dat de gaarheid niet controleert, bedroeg 6,0%. Dit percentage was hoger in Vlaanderen (9,3%) dan in Wallonië (2,3%) (Figuur 3).

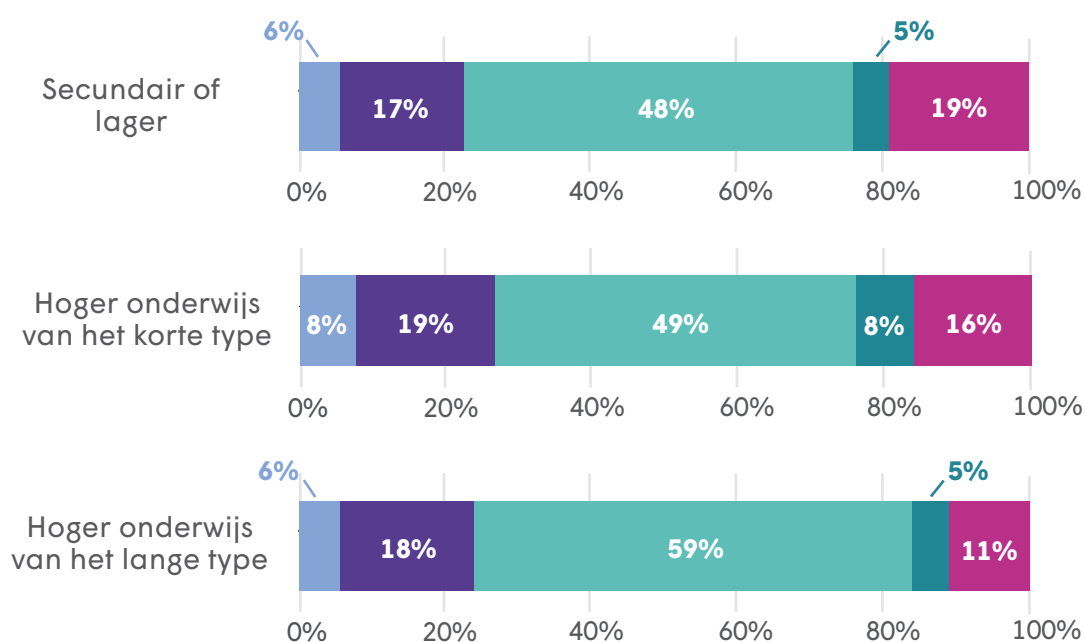
Volgens geslacht:



Volgens leeftijd:



Volgens opleidingsniveau:



Volgens regio:

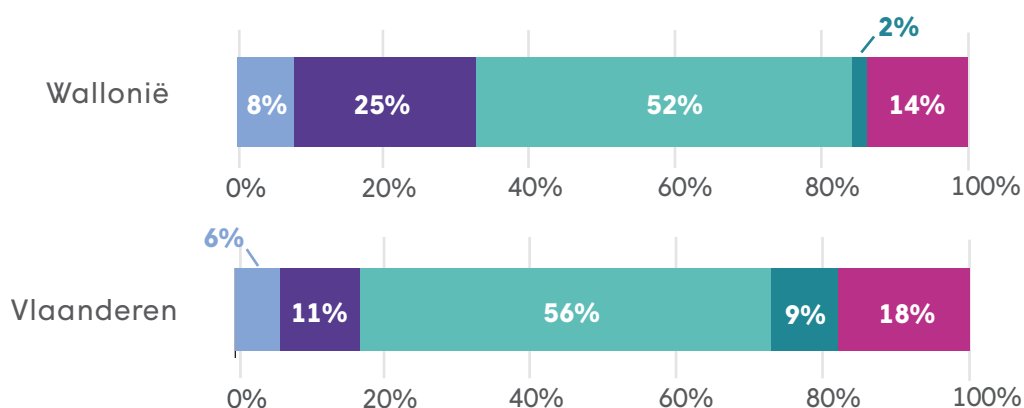


Figure 3 • Verdeling van volwassenen van 18 jaar en ouder (inclusief ouders van 3-9 jarige kinderen) die in België wonen (in%), volgens de methode die gebruikt wordt om de gaarheid van kip te controleren, volgens geslacht, leeftijd, opleidingsniveau en regio, België, 2022-2023.

Gaarheid van gefrituurde aardappelen²

Acrylamide is een chemische stof die van nature ontstaat bij het bakken op hoge temperatuur van zetmeelrijke producten zoals aardappelen. Deze stof wordt door het Internationaal Centrum voor Kankeronderzoek van de Wereldgezondheidsorganisatie geclassificeerd als waarschijnlijk kankerverwekkend voor de mens. Om de vorming van acrylamide tijdens het frituren te beperken, wordt aanbevolen om frieten te bakken op een maximale temperatuur van 175 °C tot ze een licht goudbruine kleur krijgen (Figuur 4). Hoe donkerder de kleur van de frieten, hoe groter de productie van acrylamide (<https://www.health.belgium.be/nl/voeding/voedselveiligheid/chemische-contaminanten/procescontaminanten/acrylamide/tips-om-acrylamide>).

De meest gebruikte bakwijze voor frieten was een 'donker goudbruine kleur' (55,5%), gevolgd door een 'goudbruine kleur' (28,8%) (Figuur4). 11,4% van de volwassenen gaf aan frieten te bakken tot ze de 'donkere kleur' hadden. Dit percentage was twee keer zo hoog bij mannen (16,4%) dan bij vrouwen (8,7%).



Figuur 4 • Afbeeldingen van gebakken frieten die aan deelnemers werden getoond, ter illustratie van vier bereidingsniveaus: (1) Licht goudbruine kleur, (2) goudbruine kleur, (3) donker goudbruine kleur en (4) donkere kleur.

² Foto's die tijdens het onderzoek aan de deelnemers werden getoond. Bron: Deense Veterinaire en Voedselautoriteit.

Het gebruiken van een bakwijze tot het veiligste niveau, de 'licht goudbruine kleur', bedroeg 4,3% bij de volwassenen in 2022-2023. Deze bakwijze kwam het meest voor bij volwassenen met een laag opleidingsniveau (5,7%) dan bij volwassenen met een gemiddeld opleidingsniveau (2,2%). Het kwam ook vaker voor bij oudere volwassenen (7,5%) dan bij volwassenen van 18-39 jaar (2,0%). Over het algemeen gaven meer volwassenen aan dat ze een 'donkere kleur' als bereidingswijze hadden dan een veilige 'licht goudbruine kleur'.

Trend: Het percentage volwassenen van 18-64 jaar en ouders van 3-9 jarige kinderen dat aangaf het veilige bereidingsniveau te gebruiken (de 'licht goudbruine kleur') is aanzienlijk gedaald tussen 2014-2015 (14,2%) en 2022-2023 (3,2%). Deze daling kan een weerspiegeling zijn van veranderingen in de kookgewoonten van huishoudens (bv. een grotere afhankelijkheid van kant-en-klare maaltijden of nieuwe toestellen zoals airfryers) of van een verminderde zichtbaarheid van publieke gezondheidsboodschappen over het beperken van acrylamide.

Begrip van houdbaarheidsdata op voedingsmiddelen

Voedseletiketten zijn essentieel om consumenten te informeren over voedselveiligheid en houdbaarheid. In de VCP 2022-2023 werden drie vragen gebruikt om de kennis en het gedrag met betrekking tot houdbaarheidsdata te beoordelen. Ter herinnering, er zijn twee soorten houdbaarheidsdata :

- De **uiterste gebruiksdatum ("Te gebruiken tot...": TGT)**: deze staat vermeld op microbiologisch zeer bederfelijke voedingsmiddelen (zoals vlees, vis, salades, kant-en-klaarmaaltijden, enz.) die al na korte tijd een direct gezondheidsrisico kunnen vormen. Na deze datum mag het product niet meer worden geconsumeerd.
- De **minimale houdbaarheidsdatum ("Ten minste houdbaar tot...": THT)**: deze staat vermeld op producten met een gemiddelde of lange houdbaarheid (zoals rijst, pasta, koffie, chocolade, enz.). Na deze datum kan het product iets van zijn textuur, kleur of smaak verloren hebben, maar is het over het algemeen nog steeds veilig te consumeren als het onder de juiste omstandigheden bewaard is (aangegeven op het etiket). Voordat een product geconsumeerd wordt waarvan de houdbaarheidsdatum is verstreken, is het raadzaam om het product te controleren (visueel, geur, smaak) op eventuele gebreken, zoals een muffe geur.

Kennen mensen het verschil?

Twee derde van de volwassenen in België (66,1%) gaf correct aan dat de labels "te gebruiken tot" en "ten minste houdbaar tot" verschillende betekenissen hebben, terwijl 24,8% dacht dat ze hetzelfde betekenden en 9,1% antwoordde "ik weet het niet". Kennis over het verschil tussen beide data was hoger bij mensen met een hoog opleidingsniveau (78,5%) dan bij mensen met een laag opleidingsniveau (56,5%). Anderzijds was het percentage mensen dat het verschil tussen beide data kende lager bij oudere volwassenen (52,8%) dan bij jongere leeftijdsgroepen (tussen 68,4% en 71,9%).

³<https://www.health.belgium.be/nl/news/vervaldata-wanneer-voedingsmiddelen-weggooien-om-je-gezondheid-niet-gevaarte-brengen>

Wat doen ze als de uiterste gebruiksdatum is verstreken?

32,0% van de volwassenen gaf aan dat ze ongeopende levensmiddelen waarvan de uiterste gebruiksdatum gisteren was verstreken, nog steeds zouden eten, 38,1% zei dat dit afhankelijk was van het soort levensmiddel en 19,2% gaf aan het weg te gooien. Volwassenen van 65 jaar en ouder consumeerden vaker voedsel waarvan de uiterste gebruiksdatum verstreken was (41,6%) dan ouders van kinderen (23,0%) en volwassenen van 18-39 jaar (21,9%). Bovendien was het percentage volwassenen dat voedsel consumeerde waarvan de uiterste gebruiksdatum verstreken was hoger in Wallonië (37,0%) dan in Vlaanderen (29,3%).

Wat doen ze als de minimale houdbaarheidsdatum is verstreken?

44,1% van de volwassenen zou ongeopende voedingsmiddelen eten waarvan de minimale houdbaarheidsdatum gisteren is verstreken, 32,3% zei dat dit afhangt van het soort voedingsmiddel en 12,1% zou het weggooien. De tolerante houding kwam vaker voor bij oudere volwassenen (51,6%) dan bij ouders van kinderen (38,4%) en volwassenen van 18-39 jaar (39,1%). Er waren opnieuw regionale verschillen zichtbaar: 51,1% van de volwassenen in Wallonië was bereid producten te eten waarvan de minimale houdbaarheidsdatum was verstreken, tegenover 39,8% in Vlaanderen.

Deze indicatoren bieden aanvullende informatie over bewustzijn en praktische besluitvorming op het gebied van voedselveiligheid, waarbij een evenwicht wordt gezocht tussen voedselveiligheid en voedselverspilling. Uit de resultaten voor 2022-2023 blijkt dat een aanzienlijk deel van de volwassenen nog steeds risicovol gedrag vertoont, zoals het eten van voedsel dat de uiterste gebruiksdatum heeft overschreden, en dat er nog steeds een kloof bestaat tussen kennis en gedrag.

Voedsel thuis bewaren

Bewaarduur

Twee derde van de volwassenen (60,6%) bewaarde vers vlees of visproducten die bij de detailhandel (bv. traiteur, slager, op de markt) waren gekocht 1-2 dagen in de koelkast. 33,1% van de volwassenen gaf aan producten 3-4 dagen te bewaren, 5,5% 5-6 dagen en 0,7% 7 dagen of langer.

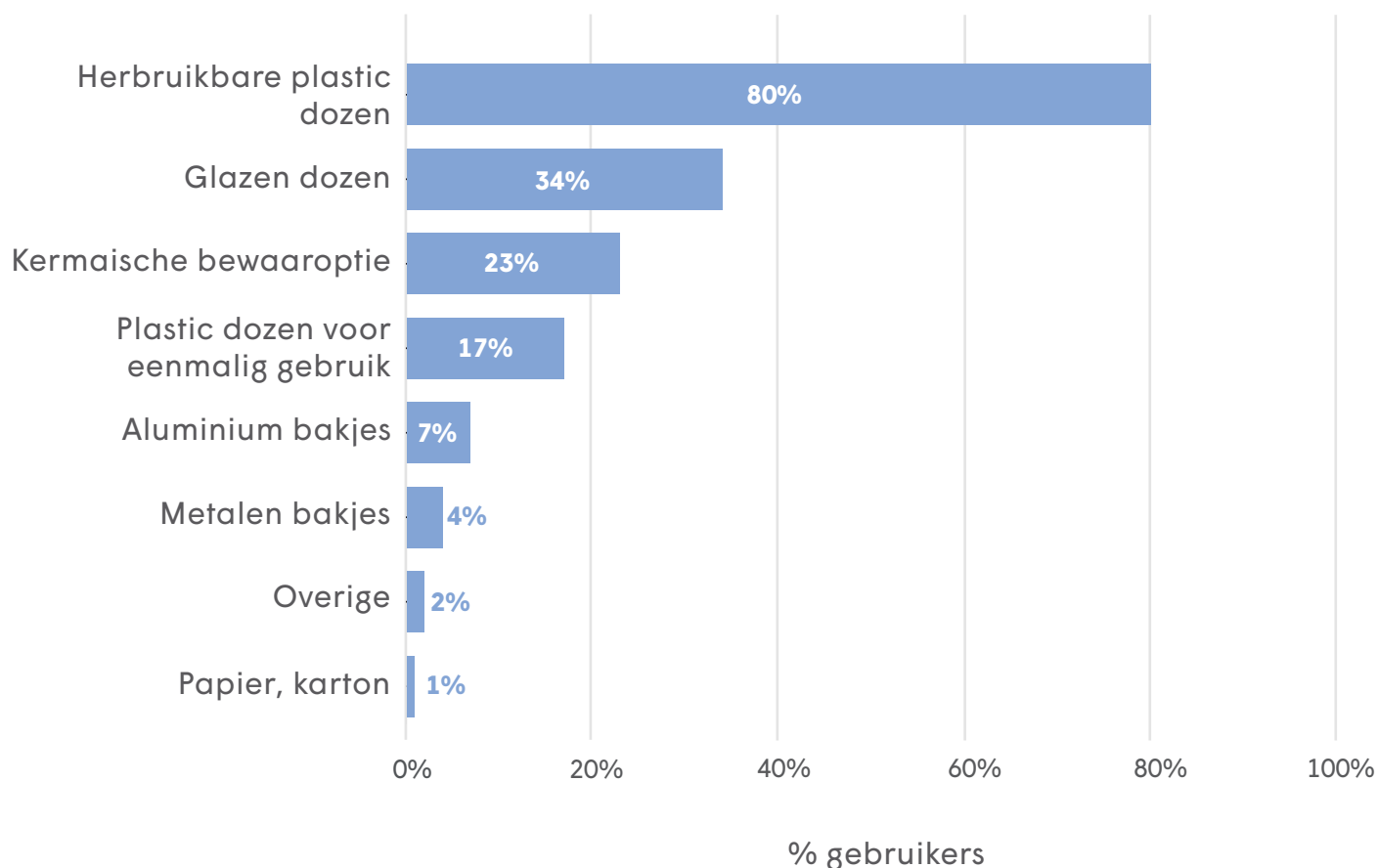
Leeftijd was een belangrijke factor: 68,2% van de oudere volwassenen (65 jaar en ouder) bewaarde vlees of vis dat bij de detailhandel was gekocht maximaal 2 dagen in de koelkast, terwijl dit percentage bij jonge volwassenen (18-39 jaar) slechts 45,4% bedroeg. Bijna 10% van de jongvolwassenen bewaarde dit soort producten 5-6 dagen in de koelkast, wat twee keer zoveel is als in andere leeftijdsgroepen. De regionale verschillen waren klein, hoewel het percentage mensen dat verse vlees- en visbereidingen 7 dagen of langer in de koelkast bewaarde, hoger was in Vlaanderen (1,0%) dan in Wallonië (0,1%).

Over het algemeen gaven de meeste deelnemers aan dat ze verse vlees- of visbereidingen maximum 1-2 dagen in de koelkast bewaarden, wat in overeenstemming is met de aanbevolen voedselveiligheidspraktijken. Een kleine minderheid gaf echter aan producten 5 dagen of langer te bewaren, wat het risico op bederf of door voedsel overgedragen ziekten kan verhogen.

Soort dozen die thuis gebruikt worden om etensresten in te bewaren

De meest gebruikte opslagmethode om restjes te bewaren waren herbruikbare plastic dozen, gebruikt 79,7% van de volwassenen. Glazen dozen werden door 34,1% gebruikt, gevolgd door opties in keramisch materiaal (bv. bord, kom) (22,7%) en plastic dozen voor eenmalig gebruik (17,1%). Aluminium (7,2%) en metalen bakjes (4,3%) werden minder vaak genoemd. Slechts een klein deel van de deelnemers gaf aan voedsel te bewaren in pannen, vacuümverpakkingen, papier of karton (Figuur 5).

Over het algemeen wijzen de resultaten op een duidelijke voorkeur voor herbruikbare opties voor etensresten, met name plastic en glazen dozen, terwijl wegwerpbare en minder duurzame opties slechts door een minderheid van de volwassenen werden gebruikt.



Figuur 5 • Soorten verpakkingen die worden gebruikt door volwassenen van 18 jaar en ouder (inclusief ouders van 3-9 jarige kinderen) die in België wonen, om etensresten in de koelkast te bewaren, België, 2022-2023.

Belangrijke boodschappen voor veiligere voedselpraktijken

Uit het onderzoek blijkt dat de meeste volwassenen die in België wonen, goede voedselveiligheidspraktijken volgen, maar dat gerichte verbeteringen nog steeds nodig zijn. Op basis van het waargenomen gedrag benadrukken we de volgende veiligheidstips:

BAK BURGERS GOED DOOR

om voedselvergiftiging te voorkomen

HOUD HET SCHOON

hygiëne is essentieel voor veilig voedsel

KOEL BURGERS SNEL

als u ze wilt bewaren

SCHEID RAUW EN KLAARGEMAAKT VOEDSEL

om kruisbesmetting te voorkomen

STOP HET DRUPPEN

laat rauw vleessap of vissap geen contact maken met andere voedingsmiddelen

KOEL GEHAKT VLEES SNEL

koel of vries in direct na aankoop

CONTROLEER DE HOUDBAARHEIDSDATUM

Te gebruiken tot = veiligheid
Ten minste houdbaar tot = kwaliteit

GA VOOR EEN LICHT GOUDBRUINE KLEUR

bak frieten licht goudbruin om acrylamide te verminderen

Vragen? Stuur een e-mail naar fcs@sciensano.be of bezoek onze [website](#).

