

Belg eet minder zout

Door Jan Eyckmans
Gepubliceerd op 09/11/2015

Uit een studie die de Vlaamse Instelling voor Technologisch Onderzoek (VITO) uitvoerde in opdracht van de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu blijkt dat we dagelijks gemiddeld 1 gram of 10% minder zout eten dan in 2007, toen de zoutconsumptie van de Belg voor het eerst gemeten werd.

Maggie De Block, minister van Volksgezondheid: "Te veel zout veroorzaakt hoge bloeddruk en dat kan leiden tot ernstige klachten zoals hart- en vaatziekten. Met andere woorden: het is slecht voor de mens en vormt een belasting voor de volksgezondheid. Tien procent minder zout is een mooi resultaat dat we bereikt hebben door constructief overleg en samenwerking met de voedingssector die een belangrijke bijdrage geleverd hebben. De komende jaren werken we verder aan nog minder zout."

Na de eerste studie in 2007-2008 ontwikkelde het Federaal Plan voor Voeding en Gezondheid een strategie om de zoutconsumptie in België te doen dalen. Dat plan omvatte niet alleen een bewustwordingscampagne voor het grote publiek (stophetzout.be); er werd ook een overeenkomst gesloten met FEVIA (Federatie Voedingsindustrie) en COMEOS (vertegenwoordiging Belgische handel en diensten) om de toevoeging van zout in voeding te verminderen.

Uit de huidige studie blijkt dat de gemiddelde zoutinname gedaald is van 10,5 gram tot 9,5 gram per dag. Eén van de redenen hiervoor is dat de toevoeging van zout in voedingswaren zoals vleesproducten, diverse broodsoorten, soepen in poedervorm, bereide maaltijden en kazen, de afgelopen jaren gedaald is. Onder andere dankzij deze inspanningen kon een globale reductie van 10% in zoutinname bereikt worden. De huidige resultaten zijn dus bemoedigend en tonen aan dat we als consument op de goede weg zijn.

"FEVIA is zeer tevreden dat we er in een relatief korte tijd in slaagden om een zoutreductie van 10% bij de Belg te realiseren, onder andere door dit geleidelijk aan te doen en op innovatie in te zetten. Het heeft immers geen zin dat Belgische bedrijven producten op de markt brengen die consumenten niet kopen of waar ze achteraf zelf zout aan toevoegen," aldus Chris Moris, directeur-generaal van FEVIA, de federatie van de voedingsindustrie. "Dit succes bewijst dat een gecoördineerde aanpak, waarbij alle stakeholders hun verantwoordelijkheid nemen, de beste manier is om consumenten richting een gezondere levensstijl te helpen. We hopen dan ook om op de ingeslagen weg verder te gaan in de strijd tegen obesitas."

"De handelaars, restaurantketens en cateringbedrijven hebben grote inspanningen geleverd. De samenstelling van voedingsproducten veranderen is immers geen eenvoudige opdracht: zout is niet alleen maar een smaakversterker, het speelt ook een belangrijke rol in de bewaring van voedsel. We zijn dan ook blij dat onze inspanningen effectief geleid hebben tot een verlaagde zoutinname door de consument", zegt Dominique Michel, ceo van Comeos.

Meer info :
Sven Heyndrickx
Woordvoerder FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu
0473/83.64.90
sven.heyndrickx@gezondheid.belgie.be

Nicholas Courant
Communication Manager FEVIA
+32 2 432 32 53
+32 478 24 31 49
nc@fevia.be

Peter Vandenberghe
Head Communication Comeos

Tel: 02 788 05 10
Gsm : 0492 729 370
press@comeos.be

FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu

Eurostation II
Victor Hortaplein 40 bus 10
1060 Brussel
+32 2 524 97 97
<http://www.health.belgium.be>

Contact

[Jan Eyckmans](mailto:jan.eyckmans@health.fgov.be) <jan.eyckmans@health.fgov.be>
Diensthofd Externe Communicatie & Woordvoerder
+32 2 524 90 45
+32 495 25 47 24