

Vragen gesteld door de leden der Kamer, met de daarop door de regering gegeven antwoorden

1700

Vragen van het lid **Arib** (PvdA) aan de minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport over *zoutbeperking in voedsel om grote gezondheidswinst te boeken* (ingezonden 3 februari 2011).

Antwoord van minister **Schippers** (Volksgezondheid, Welzijn en Sport) (ontvangen 8 maart 2011).

Vraag 1

Bent u op de hoogte van de enorme gezondheidswinst die in Nederland geboekt kan worden door de hoeveelheid zout in ons voedsel te verlagen, en dat het Voedingscentrum bijvoorbeeld over een jaarlijkse daling van 110 000 hart- en vaatziekten, 40 000 beroertes en 4000 doden spreekt als we 5 gram minder zout per dag eten?¹

Antwoord 1

Ik weet dat te hoge zoutconsumptie² het risico op het ontstaan van verhoogde bloeddruk en daarmee hart- en vaatziekten vergroot. Ook ben ik het met u eens dat met zoutreductie gezondheidswinst te behalen is. De getallen die u aanhaalt kloppen echter niet. De dalingen van 110 000 en 40 000 betreffen geen jaarlijkse daling maar een uiteindelijke daling in het totaal aantal gevallen dat voorkomt. Daarnaast zijn de schattingen afkomstig uit een rapport van studenten, niet van het Voedingscentrum.

Vraag 2

Weet u dat, ondanks dat er grote gezondheidswinst te behalen valt door het stimuleren van meer bewegen, gezonder eten en drinken, en minder alcohol- en tabaksgebruik, een reductie van zout in ons voedsel praktisch het best haalbaar is en het snelst gezondheidswinst oplevert?

Antwoord 2

Zoals ik in mijn eerste antwoord aangeef, weet ik dat met zoutreductie gezondheidswinst te behalen is. Ook op de andere terreinen die u noemt, is gezondheidswinst mogelijk. Mijn totale gezondheidsbeleid presenteer ik in de Landelijke Nota Gezondheidsbeleid die ik dit voorjaar aan uw Kamer stuur.

¹ Voedingscentrum.nl, «Minder Zout Graag!», 31 januari 2011.

² Met zout wordt bedoeld op keukenzout, natriumchloride. Natrium is de stof waar het met het oog op de bloeddruk om gaat.

Hoe snel zoutreductie haalbaar is, hangt af van verschillende aspecten. Reductie is zeker mogelijk maar niet in elk product even eenvoudig en snel toe te passen omdat zout niet alleen voor de smaak maar ook voor veiligheid en technologische redenen wordt toegevoegd. Het Nederlandse bedrijfsleven is bezig met zoutreductie, onder andere in hun Taskforce Zout in Levensmiddelen.

Vraag 3

Deelt u de mening dat de overheid in het kader van de volksgezondheid, de stijgende zorgkosten en kwaliteit van leven daarom een actief «zoutbeleid» zou moeten voeren? Zo ja, waarom? Zo nee, waarom niet?

Antwoord 3

Na het verschijnen van het advies om maximaal 6 gram zout per dag te consumeren³ eind 2006, is zoutreductie vanwege het belang voor de volksgezondheid door het vorige Kabinet geagendeerd in de Voedingsnota⁴. Het bedrijfsleven heeft in 2007 bovengenoemde Taskforce opgericht en heeft afgelopen zomer de eerste resultaten gerapporteerd (gemiddeld 10% reductie). Ik ben momenteel in afwachting van de door de Federatie Nederlandse Levensmiddelenindustrie (FNLI) toegezegde vervolgstappen. De FNLI heeft aangekondigd «door te gaan met een tandje erbij». Daarnaast is in 2009 het in de Warenwet vastgestelde maximaal toegestane gehalte aan zout in brood verlaagd op verzoek van de bakkerijsector. De sector onderzoekt momenteel wat een volgende reductiestap kan zijn.

Vraag 4

Bent u op de hoogte van het feit we in Nederland 80 procent van ons zout binnen krijgen door industrieel (bewerkt) voedsel en dat het overgrote gedeelte van dit industrieel voedsel meer zout bevat dan nodig of gezond is?

Antwoord 4

Ja, in bovengenoemde Voedingsnota staat ook de constatering dat het overgrote deel van de zoutconsumptie afkomstig is van (in industrie of ambachtelijke sector) bereide levensmiddelen.

Vraag 5

Wist u dat het schadelijke effect van dit industrieel voedsel ernstig beperkt kan worden door net zoals in Finland, pansalt als zoutvervanging in te voeren?⁵

Antwoord 5

Er zijn diverse manieren om het zoutgehalte in levensmiddelen te verlagen. Een eerste reductiestap kan bovendien in veel producten al gemaakt worden door gewoon minder zout toe te voegen zonder een vervanger daarvoor in de plaats te gebruiken. Pansalt is een voorbeeld van een zoutvervanger die overigens gedeeltelijk uit natriumchloride bestaat.

Vraag 6

Heeft u voornemens pansalt als zoutvervanging in Nederland in te voeren? Zo ja, in welke vorm en op welke termijn, zodat de industrie voldoende tijd heeft de producten aan te passen? Zo nee, waarom niet?

Antwoord 6

Nee, dat voornemen heb ik niet. Hoe producenten en aanbieders zoals horeca en catering het zoutgehalte in hun producten reduceren, laat ik aan hen zelf over.

Vraag 7

Bent u bereid onderzoek te doen naar de mogelijkheden, voordelen en nadelen van het voorstel om pansalt als zoutvervanging in Nederland in te voeren, waarbij nadrukkelijk gekeken wordt naar de Finse situatie?

³ Richtlijnen Goede Voeding, Gezondheidsraad (2006).

⁴ Gezonde voeding, van begin tot eind. Nota voeding en gezondheid (TK 2007–2008, 31 532, nr. 1).

⁵ NRC Handelsblad, «Volg de Finnen en eis pansalt als zoutvervanging», 4 januari 2011.

Antwoord 7

Nee ik ben niet van plan specifiek onderzoek naar pansalt te laten doen. Er is en wordt al veel onderzoek gedaan naar zoutreductie. In een rapport⁶ van Food & Nutrition Delta⁷ zijn bijvoorbeeld diverse mogelijkheden voor zoutreductie die al in gebruik zijn op een rijtje gezet. Daarnaast is de situatie in Finland vanwege uiteenlopende consumptie- en leefgewoonten niet zomaar vergelijkbaar met die in Nederland en heeft de Finse overheid haar zoutbeleid niet ingezet via het invoeren van een zoutvervanger maar via etiketteringsvoorschriften.

⁶ Zout op de kaart, Food & Nutrition Delta (2010).

⁷ Food & Nutrition Delta is een onderdeel van het innovatieprogramma food and nutrition dat samen met de ministeries van EZ, LNV en VWS is opgezet.