

Voeding nog steeds te zout, zoet en vet

Voedingsproducenten blijven te veel zout, verzadigd vet en suiker verwerken in hun voedingsmiddelen. Dat blijkt uit de voortgangsrapportage van het Akkoord Productverbetering, dat woensdag in de Tweede Kamer wordt besproken.

De Nierstichting pleit, samen met anderen, voor bindende afspraken met de levensmiddelenindustrie.

Het verbeteren van bewerkte voedingsmiddelen (zogenoeten productverbetering) is een belangrijke manier om de verwachte toename van chronische nierschade in te dammen.

De meeste bewerkte voedingsmiddelen bevatten (te) veel zout, verzadigd vet en suiker. Zout is en blijft een belangrijke boosdoener voor de nieren.

Als iedereen in Nederland geen 9 maar 6 gram zout per dag zou eten, dan sterven naar schatting elk jaar 1.500 mensen minder. Er zijn nu al 1,5 miljoen chronisch zieken. Zonder ingrijpen zal dat aantal de komende decennia alleen maar toenemen.

In een brief aan de Tweede Kamer (pdf) pleiten de Nierstichting, de Consumentenbond, het Diabetesfonds, de Hartstichting en de Hypertensievereniging daarom voor steviger, bindende afspraken met de levensmiddelenindustrie.

Bindende afspraken hard nodig

Op dit moment kunnen consumenten vrijwel onmogelijk voldoen aan de aanbevelingen voor gezonde voeding van de Gezondheidsraad. Zij hebben amper keuzevrijheid doordat alle voedingsproducenten (fabrikanten, horeca, catering) te veel zout, verzadigd vet en suiker blijven verwerken in voedingsmiddelen. De Nierstichting pleit samen met de andere partijen al jaren voor steviger ingrijpen door de overheid.

De aanpassingen van de levensmiddelenindustrie zelf zijn weinig ambitieus, en het tempo in uitvoering laat te wensen over. De consument is de dupe.

Minister Schippers (VWS) herhaalt in haar brief aan de Kamer dat er stevige vervolgstappen nodig zijn, om de ambitieuze doelstellingen uit het akkoord te behalen. In 2017 zal een tussenevaluatie plaatsvinden van de voortgang op het akkoord. De Nierstichting pleit samen met de andere organisaties om deze evaluatie tijdig uit te voeren zodat er nog bijgestuurd kan worden. Verder dringen wij er op aan dat de wetenschappelijke adviezen bindend worden.

Wat is het Akkoord Productverbetering?

In 2020 moet het eenvoudig zijn om dagelijks maximaal 6 gram zout en maximale hoeveelheden verzadigd vet en calorieën binnen te krijgen. Om dit te bereiken zijn in 2014 en 2015 per productcategorie normen afgesproken, in het Akkoord Productverbetering. Richting 2020 worden stapsgewijs gehalten aan zout, verzadigd vet en suikers verlaagd. Het Akkoord is een stap in de goede richting.

Maar uit een [RIVM-rapport](#) van afgelopen oktober blijkt, dat de afgelopen tien jaar de zoutinname onder de Nederlandse bevolking niet is gedaald - ondanks beloftes van de voedingsindustrie. Volgens de levensmiddelenindustrie voegen mensen zelf meer zout toe (zoutvaatje). Het RIVM-onderzoek laat echter zien dat dit zelf toevoegen de afgelopen jaren

nagenoeg gelijk is gebleven. In 2015 was 83 procent van de zoutinname afkomstig uit bewerkte voedingsmiddelen.

Op nierstichting.nl/zout lees je meer over de gevolgen van te veel zout eten, en tips om minder zout te eten.

Bron Nierstichting.nl 13 dec 2016