

SCHRIFTELIJKE VRAAG

nr. 633

van **FRIEDA VEROUGSTRAETE-DESCHACHT**

datum: 25 april 2023

aan **HILDE CREVITS**

VICEMINISTER-PRESIDENT VAN DE VLAAMSE REGERING, VLAAMS MINISTER VAN WELZIJN,
VOLKSGEZONDHEID EN GEZIN

Wilde mosselpluk - Risico's en handhaving

Het is verboden om in Vlaanderen wilde mosselen te plukken. Het is namelijk verboden om schelpdieren te rapen of te vissen zonder vergunning of toestemming van de overheid. Dat komt omdat het plukken van wilde mosselen schade kan toebrengen aan de natuurlijke omgeving en het ecosysteem van de mosselbanken. Bovendien kunnen mosselen besmet zijn met schadelijke stoffen, zoals bacteriën en algen, die gevaarlijk kunnen zijn voor de gezondheid van de mens.

1. In welke mate komt verboden wilde mosselpluk nog voor in Vlaanderen? Hoeveel personen zijn daarvoor sinds 2014 gesanctioneerd? Welke sancties (bedragen) werden in deze periode precies opgelegd (minimum- en maximumbedragen)?
2. Hoe worden de mosselbanken in Vlaanderen gecontroleerd op verboden activiteiten? Welke instanties zijn verantwoordelijk voor die controles? Welke samenwerking is er concreet met andere overheden of instanties om de wilde mosselpluk aan te pakken?
3. Zijn er specifieke gebieden in Vlaanderen waar de verboden wilde mosselpluk vaker voorkomt dan elders? Zo ja, welke maatregelen worden er genomen om die gebieden extra te beschermen?
4. Is er volgens de minister voldoende bekendheid bij het publiek over het feit dat het plukken van wilde mosselen zonder toestemming verboden is? Welke maatregelen en initiatieven worden er genomen om de bekendheid van deze verboden praktijk bij het publiek te vergroten?
5. Worden andere maatregelen/initiatieven overwogen om het plukken van wilde mosselen te voorkomen?
6. Werden er al onderzoeken verricht naar de mate waarin de mosselen besmet kunnen/zouden zijn met schadelijke stoffen, zoals bacteriën en algen? Zo ja, graag een lijst met de schadelijke stoffen/hoeveelheden die werden aangetroffen. Resultaten vanaf 2014 tot op heden.
7. Worden er, als subvraag 6 positief beantwoord wordt, extra maatregelen en initiatieven genomen om de bevolking te waarschuwen voor deze gevaren? Welke maatregelen of initiatieven zouden concreet in de toekomst worden genomen?

Deze vraag werd gesteld aan de ministers Hilde Crevits (633), Jo Brouns (571)

HILDE CREVITS

VICEMINISTER-PRESIDENT VAN DE VLAAMSE REGERING, VLAAMS MINISTER VAN WELZIJN, VOLKSGEZONDHEID EN GEZIN

GECOÖRDINEERD ANTWOORD

op vraag nr. 633 van 25 april 2023

van **FRIEDA VEROUGSTRAETE-DESCHACHT**

1-5. Ik beschik binnen mijn bevoegdheid niet over de gevraagde informatie. Uw vraag heeft enerzijds betrekking op de federale bevoegdheid inzake Voedselveiligheid en anderzijds op de Vlaamse bevoegdheden die opgenomen worden door de collega's Demir en Peeters, zijnde de omgeving, de natuur, het waterbeleid en de waterinfrastructuur. Ik verwijs voor een antwoord dan ook enerzijds naar de bevoegde federale minister en anderzijds naar de collega's Demir en Peeters.

6. Het ILVO geeft aan dat er een onderscheid moet worden gemaakt tussen contaminatie door antropogene stoffen, contaminatie door biogene stoffen en contaminatie door micro-organismen.

Voor contaminatie door antropogene stoffen in consumptiemosselen zijn op Europees niveau maximale waarden vastgelegd (Verordening (EG) nr. 1881/2006 van de Commissie van 19 december 2006 tot vaststelling van de maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen). Er zijn limietwaarden vastgelegd voor polycyclische aromatische koolwaterstoffen (PAKs), polychloorbifenylen (PCBs) en metalen in mosselen. Er is een jaarlijkse monitoring van deze contaminanten in mosselen op de strandhoofden van Nieuwpoort, Oostende en Knokke. Uit de monitoring blijkt dat de limietwaarden niet worden overschreden en dat er dus voor deze contaminanten geen verhoogd gezondheidsrisico is door mosselen van strandhoofden te eten. Een studie uit 2013 toonde echter aan dat de contaminatie wel hoger is dan bij commerciële mosselen uit de Oosterschelde (De Witte, B., Devriese, L., Bekaert, K., Hoffman, S., Vandermeersch, G., Cooreman, K., Robbens, J. 2014. Quality assessment of the blue mussel (*Mytilus edulis*): Comparison between commercial and wild types. Marine Pollution Bulletin, 85, 146–155). Dit voornamelijk omdat hangcultuurmosselen minder sedimentcontact hebben dan mosselen op een strandhoofd.

De aanwezigheid van biogene contaminanten vormt wel een risico bij het eten van wildplukmosselen. Biogene toxines worden geproduceerd door toxische micro-algen en kunnen teruggevonden worden in mosselen op momenten van algenbloei. Anders dan bij antropogene contaminanten is de contaminatie tijdelijk van aard. Bij het oogsten van mosselen voor commerciële doeleinden wordt de aanwezigheid van deze toxines in de erkende schelpdierproductiegebieden dan ook nauwgezet opgevolgd door de toxines in de mosselen zelf te meten. Op Europees niveau zijn er grenswaarden voor diarrethische schelpdiertoxines, yessotoxines, azaspiracides, paralytische schelpdiertoxines en domoïnezuur vastgelegd (De Witte, B., Coleman, B., Bekaert, K., Boitsov, S., Botelho, M.J., Jimenez, J., Duffy, C., Habedank, F., McGovern, E., Parmentier, K., Tornero, V., Viñas, L., Turner, A., 2022. Threshold values on environmental chemical contaminants in seafood in the European Economic Area. Food Control, 138, 108978). Omdat mosselen op strandhoofden niet gebruikt worden voor commerciële doeleinden is er evenwel geen systematische monitoring waardoor wildpluk een risico vormt.

Daarnaast kan er ook contaminatie zijn van mosselen door bacteriën en virussen. Enkele pathogene micro-organismen die in schelpdieren kunnen voorkomen zijn Vibrio

parahaemolyticus, *Vibrio vulnificus*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* of *Salmonella* spp. Opnieuw is er geen systematische monitoring van deze pathogene micro-organismen in mosselen op de Belgische strandhoofden, waardoor er een potentieel gezondheidsrisico is bij het eten van deze mosselen. Een eerdere studie uit 2013 toonde immers aan dat grenswaarden voor de hoeveelheid *E. coli* overschreden werden op mosselen van de strandhoofden van zowel Nieuwpoort, Oostende als Knokke (De Witte et al., 2014). De Vlaamse Milieumaatschappij doet wel regelmatige analyses om na te gaan of fecale bacteriën in het zwemwater voorkomen, maar niet in mosselvlees.

7. Binnen mijn bevoegdheid visserij is dit niet voorzien.