

RIKILT Institute of Food Safety

In het kort

Referentie instituut | Metingen & Advies | Onderzoek



RIKILT

WAGENINGEN **UR**

RIKILT

Institute of Food Safety

RIKILT – Institute of Food Safety is onderdeel van de internationale kennis-organisatie Wageningen UR (University & Research centre) en heeft zo'n 200 medewerkers in dienst.

RIKILT doet onafhankelijk onderzoek naar de veiligheid en kwaliteit van voedsel. Het instituut is gespecialiseerd in de detectie, identificatie, functionaliteit en (mogelijk schadelijke) effectiviteit van stoffen in voedingsmiddelen en diervoeders.

RIKILT is referentielaboratorium en heeft een belangrijke 24/7 crisisfunctie.

RIKILT adviseert nationale en internationale overheden bij het vaststellen van normen en analyse-methoden.

RIKILT werkt voor overheid, bedrijfsleven en maatschappelijke organisaties en werkt nauw samen met nationale en internationale universiteiten en instituten. Ook geven wij trainingen.

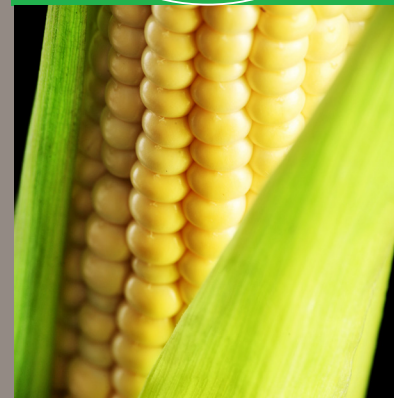
Referentie
instituut



Metingen
& Advies



Onderzoek



Voor veilig en gezond voedsel



Referentie instituut

Wij zijn nationaal en Europees referentie laboratorium. Hiermee verhogen we de wetenschappelijke expertise en technische competenties van laboratoria in binnen- en buitenland op het gebied van voedselveiligheid.

Referentie instituut

Het Wageningse onderzoeksinstituut is het nationaal referentie-laboratorium (NRL) voor melk, genetisch gemodificeerde organismen, watergehalte, diermeel en vrijwel alle chemische stoffen. Naast NRL is RIKILT ook het Europees referentielaboratorium (EU-RL) voor stoffen met hormonale werking.

Expertise centra

RIKILT is onderdeel en trekker van verschillende nationale en internationale expertisecentra en netwerken. Het grootste deel van de opdrachten voert het instituut uit voor het ministerie van Economische Zaken, Landbouw & Innovatie en de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit. Andere opdrachtgevers zijn de Europese Unie, de European Food Safety Authority (EFSA), buitenlandse overheden, maatschappelijke organisaties en bedrijven.

Accreditatie

RIKILT is geaccrediteerd op basis van ISO 17025 (norm voor laboratoria) en ISO 17043 (norm voor ringtesten).

Geavanceerde analyses

RIKILT voert analyses uit op levensmiddelen en agrarische producten. Het instituut beschikt over een zeer uitgebreid en geavanceerd pakket aan analysemethoden voor het meten van allerlei bestanddelen in voeding. Denk hierbij aan dierbehandelingsmiddelen, bestrijdingsmiddelen en milieucontaminanten zoals dioxines, PCB's en zware metalen.

24/7

RIKILT staat 24 uur per dag en 7 dagen in de week paraat voor inzet bij incidenten en voedselcrises. Wij hebben een belangrijke rol in diverse landelijke organisaties die tijdens voedselcalamiteiten en milieu-incidenten worden ingezet.

Ontwikkelen van analysemethoden

RIKILT ontwikkelt:

- methoden voor het aantonen van onder andere hormonen, resten van diergeneesmiddelen en bekende en onbekende contaminanten;
- bioassays voor het opsporen van bijvoorbeeld verboden hormoongebruik;
- methoden voor de detectie van lage concentraties genetisch gemodificeerde grondstoffen;
- immunologische methodes voor de detectie en identificatie van allergenen en verontreinigingen in voedingsmiddelen;
- methoden om mogelijke risico's van nieuwe technologieën (bv. nanotechnologie) in kaart te brengen.



Metingen & Advies

Wij meten, voeren officiële controles uit voor de overheid en geven advies. Wij staan 24/7 paraat voor inzet bij voedselveiligheid en milieu-incidenten.



Onderzoek

Wij spelen in op vragen over voedselveiligheid van nu en in de toekomst. We kijken naar (potentieel) gevaarlijke stoffen en onderzoeken de effecten van die stoffen in voeding en diervoeders.

Officieel controlelaboratorium

RIKILT is een officieel controlelaboratorium voor de Nederlandse overheid. We voeren laboratoriumanalyses uit voor de handhaving van wet- en regelgeving. Verder doen we forensisch onderzoek voor de Inlichtingen en Opsporingsdienst van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit. Naast een groot scala aan chemische analyses valt hieronder ook onderzoek aan radioactiviteit, genetisch gemodificeerde organismen, dierlijke eiwitten en allergenen en de bijbehorende methodeontwikkeling en -validatie. Uiteraard adviseren wij de overheid ook over de analyseresultaten.

Onderzoek naar stoffen in voedsel

RIKILT kan de samenstelling van voedselproducten in kaart brengen. Op basis van de aanwezige stoffen kunnen we iets zeggen over de veiligheid en kwaliteit van voedsel. Maar we zijn ook in staat de authenticiteit en herkomst van producten te bepalen. Zo kunnen wij bijvoorbeeld beoordelen of een biologisch ei ook echt een biologisch ei is.

Verder doen we onderzoek naar positieve en negatieve effecten van (bio)actieve stoffen en contaminanten. Hierbij kijken we ook naar de veiligheid en kwaliteit. Daarnaast zijn wij gespecialiseerd in het opsporen van natuurlijke toxinen en de beoordeling van de veiligheid van genetisch gemodificeerd voedsel.

Voedselketen

RIKILT kijkt ook heel kritisch naar de veiligheid in de voedselketen. Hoe gedragen risicovolle stoffen zich in de keten. In hoeverre komt een vervuiling in diervoeders terecht in humane voeding? Wat zijn de gevolgen van klimaatverandering en toenemende internationale handelsstromen voor voedselveiligheid?

We signaleren potentiële nieuwe risico's in de voedselproductieketen. Door middel van overdrachtstudies en modellen proberen we normstelling te harmoniseren en eventuele nieuwe risico's te onderkennen.





To explore
the potential
of nature to
improve the
quality of life

Voor meer informatie

RIKILT - Institute of Food Safety, Wageningen UR

Postbus 230 | 6700 AE Wageningen

Akkermaalsbos 2 | 6708 WB Wageningen

T +31 317 480 256,

E info.rikilt@wur.nl

www.rikilt.wur.nl
