MEDISCH THUIS
waar alle zorg samenkomt

Medisch Huis 't Rondpunt
Huisartsenpraktijk

# WIST JE DAT...

## ... je op de verpakking kan zien of vis duurzaam gevangen of gekweekt is?

Eén keer per week vis eten is aan te raden voor onze gezondheid. Maar is het effect op het milieu ook zo heilzaam? Veel minder, helaas. Door de overbevissing zijn al heel wat vissoorten bedreigd en slinkt de biodiversiteit in onze zeeën en oceanen. Doordat we slechts een beperkt aantal vissoorten (zoals zalm, forel en kabeljauw) vaak consumeren, wordt er extra druk gelegd op deze soorten. Ook is er de problematiek van bijvangst, die door veel gebruikte vismethodes bijdraagt tot overbevissing.

Kweken in plaats van vangen dan? Ook niet heiligmakend. Want voor de kweek wordt vaak onder meer vismeel en -olie gebruikt als voeder. En dat voeder komt uit de … visvangst. Bovendien gaat de kweek vaak gepaard met het gebruik van pesticiden en antibiotica, wat bij een hoog gebruik leidt tot watervervuiling.

Je wisselt dus best af tussen vissoorten die:

- seizoensgebonden zijn en niet worden overbevist (gekweekte vis zoals paling, forel en zalm hebben geen seizoenen);
- milieuverantwoord worden gevangen;
- milieuverantwoord worden gekweekt.

Maar hoe wéét je dat? Door de labels op de verpakking:




**MSC**
**=**
**MARINE STEWARDSHIP COUNCIL**

➡ DUURZAME VISVANGST




**ASC**
**=**
**AQUACULTURE STEWARDSHIP COUNCIL**

➡ DUURZAME VISKWEEK