



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
*Ministerie van Landbouw,
Natuur en Voedselkwaliteit*

Bijlage 3.1 Consumptie van vis, schaal- en schelpdieren

Datum 30 april 2022

Colofon

Versienummer

Contactpersoon bureau Risicobeoordeling & onderzoek

T 088 223 33 33

F 088 223 33 34

risicobeoordeling@nvwa.nl

bureau Risicobeoordeling & onderzoek | afdeling Risicobeoordeling

Catharijnesingel 59 | Utrecht

Postbus 43006 | 3540 AA Utrecht

Auteur

bureau Risicobeoordeling & onderzoek

Inhoud

	Colofon	2
3.1	Consumptie van vis, schaal- en schelpdieren	5

3.1 Consumptie van vis, schaal- en schelpdieren

Vis, schaal- en schelpdieren zijn een gezonde keuze: ze passen in een gezond voedingspatroon, mits ze niet worden gefrituurd (dat verhoogt het verzadigd vetgehalte). De Gezondheidsraad (Gezondheidsraad, 2015) concludeerde dat vis een belangrijke bron van de zeer-lange-keten meervoudig onverzadigde vetzuren eicosapentaeenzuur en docosahexaeenzuur (EPA en DHA, omega 3-vetzuren) is en van essentiële voedingsstoffen zoals vitamine D, jodium en selenium. De Gezondheidsraad concludeerde verder dat visconsumptie van minimaal één maal per week ten opzichte van minder dan eens per maand samenhangt met een ongeveer 15% lager risico op overlijden aan coronaire hartziekten en een 10% lager risico op een beroerte. Een visconsumptie van minimaal vijf maal per week ten opzichte van minder dan eens per maand hangt samen met een ongeveer 20% lager risico op niet-fatale coronaire hartziekten en een visconsumptie van minimaal één maal per week ten opzichte van minder dan eens per maand samenhangt met een 10% lager risico op beroerte. Het advies van de Gezondheidsraad is dan ook: eet een keer per week vis, bij voorkeur vette vis. Het voedingsadvies over 'vette vis' bij voorbeeld, betreft niet vis die rijkelijk gebakken is in vet of olie, maar betreft de natuurlijk aanwezige visvetten.

Het Voedingscentrum geeft aan dat voor schaal- en schelpdieren dezelfde voedingsadviezen gelden als voor vis omdat ze dezelfde gezondheidsvoordelen hebben. Schaal- en schelpdieren zijn officieel geen vissen maar worden tot (magere) vis gerekend in de Schijf van Vijf van het Voedingscentrum.

Schaal- en schelpdieren zijn net als vis over het algemeen rijk aan vitamine B12 en de mineralen jodium, fosfor en selenium. Daarnaast bevatten ze, afhankelijk van de soort, wisselende hoeveelheden B-vitamines en ijzer. Zo zijn oesters en kreeft een bron van vitamine B1 en garnaal en mosselen een bron van vitamine B2. Meer informatie in het dossier [Schaal- en schelpdieren | Voedingscentrum](#).

Vis, schaal- en schelpdieren (vooral garnalen en inktvissen) dragen bij aan de inname van voedingscholesterol (Gezondheidsraad, 2015). De omega 3-vetzuren (EPA en DHA) die voornamelijk in vette vis voorkomen, zijn nodig bij de hersenontwikkeling van het ongeboren kind en zijn goed voor hart en bloedvaten. (Bron: Het Europees Geneesmiddelenbureau (EMA) heeft in 2019 een document gepubliceerd waarin wordt geconcludeerd dat medicijnen die omega-3 vetzuren bevatten niet langer als effectief worden beschouwd voor het voorkomen van hart- en vaatziekten bij patiënten die een hartaanval hebben gehad. Deze medicijnen worden nog wel steeds toegepast om triglyceridenconcentraties in het bloed te verlagen (EMA, 2019)).

BuRO heeft Motivaction onderzoek laten uitvoeren naar risicoperceptie en consumptie van vis en visproducten. Motivaction heeft voor dit onderzoek 3000 Nederlanders ondervraagd. Uit dit onderzoek (van der Grient et al., 2018) bleek dat ongeveer een derde van de Nederlanders (36%) minimaal één keer per week vis(producten), schaal- of schelpdieren at. Een kwart van de Nederlanders (25%) at vis(producten), schaal- of schelpdieren eens in de twee weken, 16% één keer per maand en 14% minder dan één keer per maand. Negen procent van de Nederlanders gaf aan nooit vis(producten), schaal- of schelpdieren te eten. De meeste Nederlanders die vis(producten), schaal- of schelpdieren aten, aten ze ook wel eens rauw (70%). De meest gegeten vissen waren haring (60%), zalm (23%) en tonijn (12%). De meeste Nederlanders kochten hun vis(producten), schaal- of schelpdieren bij de supermarkt (57%), gevolgd door viskraam (43%) en viswinkel of visspeciaalzaak (41%).

Het onderzoeksbureau GfK heeft in opdracht van het Visbureau in januari 2014 aan 24.860 Nederlanders (online) gevraagd naar hun visconsumptie in 2013. Zalm werd door 76% van de ondervraagde, visetende consumenten wel eens gegeten. Het percentage visetende consumenten dat wel eens kibbeling, lekkerbek, haring of tonijn at, was respectievelijk 69, 54, 52 en 50% (Bron: [Jaarpresentatie-nederlands-visbureau-gfk-april-2014](#)).

Innameberekeningen, gebaseerd op voedselconsumptiegegevens en concentraties van de stoffen in voedsel, geven een schatting van de blootstelling aan chemische stoffen van consumenten via voedsel. In combinatie met ADI- of TDI-waarden kan dan het risico van een chemische stof door opname via voedsel worden beoordeeld. Het is zinvol telkens de bijdrage van vis, schaal- en schelpdieren en hun producten aan de totale opname van de onderzochte stof te bekijken. De Nederlandse Voedselconsumptiepeiling (VCP 2012-2016) geeft informatie over de inname van vis, schaal- en schelpdieren door de Nederlandse bevolking.

Het Frontoffice Voedsel- en Productveiligheid heeft voor BuRO [de inname van vis, schaal- en schelpdieren](#) volgens de Voedselconsumptiepeiling 2012-2016, in kaart gebracht. De hoogste innamen betroffen verse vis. Garnaal en krab kwamen vaak uit de diepvries. De consumptie van vis is relatief laag in Nederland vergeleken met andere landen. De visconsumptie is bovendien scheef verdeeld omdat veel mensen geen of weinig vis eten. Slechts op 13% van de door de Voedselconsumptiepeiling (VCP 2012-2016) onderzochte dagen werd vis gegeten. Op 2,3% van de dagen werden schaal- en schelpdieren gegeten en op 0,2% van de dagen inktvis (Front Office Voedsel- en Productveiligheid, 2019). Voor de inname op consumptiedagen, zie tabel 3.1.1. Voor de inname van de hele onderzochte populatie, zie tabel 3.1.2.

Op basis van de gerapporteerde consumptiehoeveelheden over alle dagen is de consumptie van totaal vis, vis en visproducten, schaal- en schelpdieren, inktvis en totale groep over de twee dagen berekend. Hiervoor is eerst de gemiddelde consumptie over de twee dagen per persoon berekend. Vervolgens zijn deze consumpties per persoon gebruikt om de gemiddelde, P5-, P50- en P95-consumptie te berekenen (tabel 3.1.2). Hetzelfde is ook gedaan voor alleen de consumptiedagen. Hierbij is de gemiddelde, P5, P50 en P95 berekend over de dagen (niet gemiddeld over personen) (tabel 3.1.1). Dit laatste geeft aan wat de consumptie is op de dagen dat deze producten zijn geconsumeerd. Dit wordt ook wel actuele consumptie genoemd.

Tabel 3.1.1 Inname van vis, schaal- en schelpdieren en inktvis op consumptiedagen (VCP 2012-2016).

inname	% consumptiedagen	gemiddelde inname, g/dag	P5, g/dag	P50, g/dag	P95, g/dag
Vis	13,0	113,4	13,5	100,0	280,0
Schaal- en schelpdieren (exclusief inktvis)	2,3	59,5	4,1	43,4	160,0
Inktvis	0,2	109,3	25,0	72,0	200,0
Totale groep	14,2	114,5	13,0	100,0	280,0

Tabel 3.1.2 Inname van vis, schaal- en schelpdieren en inktvis, totale populatie (VCP 2012-2016).

inname	gemiddelde inname, g/dag	P5, g/dag	P50, g/dag	P95, g/dag
Vis	14,7	0,0	0,0	90,0
Schaal- en schelpdieren (exclusief inktvis)	1,3	0,0	0,0	0,0
Inktvis	0,2	0,0	0,0	0,0
Totale groep	16,2	0,0	0,0	100,0

Voor vis en visproducten is de gebruikelijke inname berekend op basis van de consumptie op de twee meetdagen. Met behulp van het statistische modelleringsprogramma SPADE is op basis van de consumptie op de twee meetdagen per persoon de verdeling van de gebruikelijke consumptie van vis en visproducten geschat door RIVM (tabel 3.1.3). Statistische modellering maakt het

mogelijk om de gebruikelijke consumptieverdeling van een grote populatie te berekenen op basis van een beperkt aantal metingen per persoon. De gemiddelde gebruikelijke consumptie is vrijwel gelijk aan de gemiddelde actuele consumptie. Echter, de uiteinden van een consumptieverdeling, zoals de P95, worden met de actuele consumptiemethode overschat. De P95 van de gebruikelijke consumptieverdeling geeft een betere schatting van het werkelijke P95 van de consumptie.

Bij de innameberekeningen is gerekend met de P95 van gebruikelijke inname van vis en visproducten (tabel 3.1.3). Voor schaal- en schelpdieren is de gemiddelde inname op consumptiedagen als indicatie voor de inname per week genomen (tabel 3.1.1).

Tabel 3.1.3 Gebruikelijke inname van vis en visproducten per leeftijdsgroep (VCP 2012-2016).

inname	gemiddelde inname, g/dag	P95, g/dag
Totale bevolking, 1-80 jaar	14,0	40,7
1-19 jaar	6,7	22,6
19-80 jaar	16,0	43,3

Het Frontoffice trok de volgende conclusies.

1. In Nederland wordt gemiddeld door volwassenen 16 gram vis(producten), schaal- en schelpdieren en inktvis per dag gegeten. Volwassenen eten vaker en meer vis dan kinderen. Gemiddeld staat op één dag in de week vis(producten) of schaal- en schelpdieren op het menu. Op dagen dat er vis wordt geconsumeerd is de consumptie gemiddeld 115 gram per dag.
2. De gemiddelde consumptie van respectievelijk vis(producten), schaal- en schelpdieren en inktvis in de Nederlandse populatie is gelijk aan respectievelijk 15, 1,3 en 0,2 gram per dag.
3. De gemiddelde gebruikelijke consumptie van vis en visproducten in Nederland is 14 gram per dag. Van de totale bevolking heeft 5% een gebruikelijke consumptie van meer dan 41 gram vis en visproducten per dag.
4. De meest gegeten vissoorten zijn zalm, tonijn en kabeljauw; de consumptie van deze vissen werd op respectievelijk 4,7%, 2,1% en 1,3% van de dagen gerapporteerd.

Tabel 3.1.4 Inname van vis en visproducten (g/dag) voor de hele populatie (1-80 jaar; VCP 2012-2016); alleen consumenten van vis, schaal- en schelpdieren.

vissen	conservering	%consumptie-dagen	gemiddelde	P5	P50	P95
Ansjovis	blik/pot	0,2	10,4	2,0	6,1	30,0
Ansjovis	vers/geen behandeling	0,1	57,2	8,0	24,0	126,0
Ansjovis	niet bekend	0,0	1,3	1,3	1,3	1,3
Baars	niet bekend	0,0	77,0	77,0	77,0	77,0
Baars	vers/geen behandeling	0,0	290,3	290,3	290,3	290,3
Bakbokking	vers/geen behandeling	0,0	30,0	30,0	30,0	30,0
Bakkeljauw	gezouten	0,0	30,0	30,0	30,0	30,0
Bokking	gerookt	0,0	66,8	25,0	100,0	100,0
Bokking	vers/geen behandeling	0,0	118,8	63,0	63,0	220,0
Bokking	gerookt, vacuüm verpakt	0,0	55,0	55,0	55,0	55,0

vissen	conservering	%consumptie- dagen	gemiddelde	P5	P50	P95
Brasem	vers/geen behandeling	0,0	156,0	156,0	156,0	156,0
Forel	gerookt	0,1	82,4	50,0	50,0	280,0
Forel	vers/geen behandeling	0,1	98,2	60,0	60,0	201,0
Forel	vacuüm verpakt	0,0	90,0	75,0	100,0	100,0
Haring pan-	niet bekend	0,0	202,5	202,5	202,5	202,5
Haring zoute	vers/geen behandeling	0,6	108,0	38,0	76,0	228,0
Haring zoute	gezouten	0,3	79,1	15,2	76,0	152,0
Haring zoute	vacuüm verpakt	0,1	133,3	76,0	152,0	228,0
Haring zoute	blik/pot	0,0	19,0	19,0	19,0	19,0
Haring zoute	diepvries	0,0	76,0	76,0	76,0	76,0
Haring zure	blik/pot	0,1	112,8	75,0	75,0	187,5
Haring zure	gemarineerd	0,0	35,4	27,0	27,0	75,0
Haring zure	vers/geen behandeling	0,0	38,0	38,0	38,0	38,0
Haring, n.s.	blik/pot	0,1	39,8	15,7	25,2	75,5
Haring, n.s.	vers/geen behandeling	0,0	131,8	123,8	123,8	150,0
Heilbot	vers/geen behandeling	0,0	30,0	30,0	30,0	30,0
Kabeljauw	diepvries	0,3	130,2	37,5	135,0	201,0
Kabeljauw	vers/geen behandeling	0,3	135,6	50,0	126,0	201,0
Kabeljauw	niet bekend	0,1	114,8	30,0	30,0	280,0
Kabeljauw	vacuüm verpakt	0,0	77,0	77,0	77,0	77,0
Kabeljauw, kibbeling	vers/geen behandeling	0,2	216,4	39,0	175,0	500,0
Kabeljauw, kibbeling	niet bekend	0,1	182,1	39,0	145,0	350,0
Kabeljauw, kibbeling	diepvries	0,0	150,0	150,0	150,0	150,0
Kabeljauw, lekkerbek	vers/geen behandeling	0,1	123,7	72,5	145,0	150,0
Kabeljauw, lekkerbek	diepvries	0,0	163,1	108,0	126,0	225,0
Kabeljauw, lekkerbek	niet bekend	0,0	201,0	201,0	201,0	201,0
Kabeljauw, visburger gepaneerd	vers/geen behandeling	0,1	90,0	90,0	90,0	90,0
Kabeljauw, visburger gepaneerd	diepvries	0,0	90,0	90,0	90,0	90,0
Kabeljauw, visfilet gepaneerd	diepvries	0,0	112,5	112,5	112,5	112,5
Kabeljauw, visfilet gepaneerd	vers/geen behandeling	0,0	27,0	27,0	27,0	27,0
Kabeljauw, visproducten, gepaneerd, n.s.	vers/geen behandeling	0,0	201,0	201,0	201,0	201,0

vissen	conservering	%consumptie- dagen	gemiddelde	P5	P50	P95
Kabeljauw, visschnitzel	diepvries	0,0	56,3	56,3	56,3	56,3
Kabeljauw, vissticks	diepvries	0,1	150,0	54,0	135,0	270,0
Kibbeling	vers/geen behandeling	0,2	130,0	39,0	145,0	300,0
Kibbeling	niet bekend	0,1	133,6	39,0	72,5	250,0
Kibbeling	diepvries	0,0	145,0	145,0	145,0	145,0
Kibbeling	vacuüm verpakt	0,0	140,0	140,0	140,0	140,0
Koolvis	diepvries	0,4	97,1	48,0	99,8	128,8
Koolvis	niet bekend	0,0	129,3	126,0	126,0	126,0
Koolvis	vers/geen behandeling	0,0	135,0	135,0	135,0	135,0
Koolvis, kibbeling	vers/geen behandeling	0,1	154,6	26,0	145,0	225,0
Koolvis, kibbeling	diepvries	0,0	26,3	26,0	26,0	30,0
Koolvis, kibbeling	niet bekend	0,0	85,0	85,0	85,0	85,0
Koolvis, lekkerbek	diepvries	0,1	110,3	108,0	112,5	112,5
Koolvis, lekkerbek	gemarineerd	0,0	156,0	156,0	156,0	156,0
Koolvis, visburger gepaneerd	vers/geen behandeling	0,0	90,0	90,0	90,0	90,0
Koolvis, visfilet gepaneerd	diepvries	0,1	152,3	90,0	156,0	156,0
Koolvis, visproducten, gepaneerd, n.s.	vers/geen behandeling	0,0	115,3	54,0	135,0	135,0
Koolvis, visproducten, gepaneerd, n.s.	diepvries	0,0	120,0	120,0	120,0	120,0
Koolvis, visschnitzel	diepvries	0,0	67,5	67,5	67,5	67,5
Koolvis, vissticks	diepvries	0,4	105,8	27,0	108,0	162,0
Lekkerbek	vers/geen behandeling	0,1	193,3	72,5	145,0	280,0
Lekkerbek	diepvries	0,0	165,3	90,0	168,8	301,5
Lekkerbek	niet bekend	0,0	145,4	112,5	156,0	156,0
Makreel	gerookt	0,4	88,6	21,6	77,0	180,0
Makreel	niet bekend	0,1	13,4	7,0	12,0	20,3
Makreel	vers/geen behandeling	0,1	26,7	10,0	10,0	50,0
Makreel	blik/pot	0,0	72,9	45,0	100,0	100,7
Makreel	gemarineerd	0,0	77,0	77,0	77,0	77,0
Makreel	gerookt, vacuüm verpakt	0,0	82,5	72,5	90,0	90,0
Makreel	gezouten	0,0	30,0	30,0	30,0	30,0
Makreel	vacuüm verpakt	0,0	126,0	126,0	126,0	126,0
Paling	gerookt	0,2	76,9	3,2	60,0	300,0

vissen	conservering	%consumptie- dagen	gemiddelde	P5	P50	P95
Paling	vers/geen behandeling	0,0	15,0	15,0	15,0	15,0
Paling	niet bekend	0,0	60,0	60,0	60,0	60,0
Pangasius	diepvries	0,3	160,6	72,0	150,0	280,0
Pangasius	vers/geen behandeling	0,1	122,1	15,0	126,0	201,0
Pangasius	niet bekend	0,1	163,9	30,0	34,4	312,0
Pangasius, kibbeling	vers/geen behandeling	0,0	145,0	145,0	145,0	145,0
Pangasius, lekkerbek	vers/geen behandeling	0,0	156,0	156,0	156,0	156,0
Pangasius, lekkerbek	niet bekend	0,0	201,0	201,0	201,0	201,0
Pangasius, visfilet gepaneerd	vers/geen behandeling	0,0	225,0	225,0	225,0	225,0
Pangasius, visfilet gepaneerd	diepvries	0,0	150,0	150,0	150,0	150,0
Pangasius, visproducten, gepaneerd, n.s.	diepvries	0,0	156,0	156,0	156,0	156,0
Pangasius, visschnitzel	vers/geen behandeling	0,0	201,0	201,0	201,0	201,0
Sardines	blik/pot	0,1	72,6	1,5	84,0	215,0
Sardines	vers/geen behandeling	0,1	123,3	120,0	126,0	126,0
Schar	vers/geen behandeling	0,0	378,0	378,0	378,0	378,0
Schelvislever	blik/pot	0,0	100,0	100,0	100,0	100,0
Schol	vers/geen behandeling	0,1	146,4	18,8	168,0	201,0
Schol	diepvries	0,0	159,2	120,0	180,0	180,0
Schol	niet bekend	0,0	54,0	54,0	54,0	54,0
Schol, kibbeling	vers/geen behandeling	0,0	250,0	250,0	250,0	250,0
Snoekbaars	vers/geen behandeling	0,0	240,0	240,0	240,0	240,0
Tilapia	diepvries	0,1	158,9	135,0	156,0	201,0
Tilapia	vers/geen behandeling	0,0	86,9	37,5	37,5	156,0
Tong (vis)	vers/geen behandeling	0,2	193,6	90,0	201,0	280,0
Tong (vis)	niet bekend	0,0	81,0	81,0	81,0	81,0
Tonijn	blik/pot	1,6	62,4	9,0	50,0	150,0
Tonijn	vers/geen behandeling	0,3	61,6	4,8	50,0	135,0
Tonijn	niet bekend	0,1	42,0	10,2	49,0	64,0
Tonijn	vacuüm verpakt	0,1	21,7	18,9	18,9	26,0
Tonijn	diepvries	0,1	88,9	77,0	82,5	112,5
Vis, n.s.	diepvries	0,0	107,9	72,2	72,2	198,0
Vis, n.s.	niet bekend	0,0	369,4	77,0	420,0	420,0
Vis, wit-, n.s.	vers/geen behandeling	0,4	150,9	7,4	127,1	302,8
Vis, wit-, n.s.	diepvries	0,2	119,9	77,0	90,0	201,0
Vis, wit-, n.s.	niet bekend	0,1	110,7	30,0	104,4	156,0

vissen	conservering	%consumptie- dagen	gemiddelde	P5	P50	P95
Vis, wit-, n.s.	gezouten	0,0	126,0	126,0	126,0	126,0
Vis, wit-, n.s.	diepvries, gemarineerd	0,0	125,0	125,0	125,0	125,0
Vis, wit-, n.s.	blik/pot	0,0	18,0	12,6	12,6	25,1
Vis, zee-, n.s.	vers/geen behandeling	0,1	122,8	67,5	126,0	126,0
Vis, zee-, n.s.	diepvries	0,0	129,6	129,6	129,6	129,6
Vis, zoetwater-, n.s.	diepvries	0,1	130,0	77,0	94,5	280,0
Vis, zoetwater-, n.s.	gerookt	0,0	25,0	25,0	25,0	25,0
Vis, zoetwater-, n.s.	vers/geen behandeling	0,0	76,5	76,5	76,5	76,5
Visburger gepaneerd	niet bekend	0,1	90,0	90,0	90,0	90,0
Visburger gepaneerd	diepvries	0,0	90,0	90,0	90,0	90,0
Visfilet gepaneerd	diepvries	0,0	101,3	101,3	101,3	101,3
Visproducten, gepaneerd, n.s.	vers/geen behandeling	0,0	100,0	100,0	100,0	100,0
Visschnitzel	vers/geen behandeling	0,0	126,0	126,0	126,0	126,0
Visschnitzel	diepvries	0,0	69,3	67,5	67,5	77,0
Vissticks	diepvries	0,2	121,8	54,0	108,0	189,0
Zalm	gerookt	2,1	55,9	10,0	40,0	156,0
Zalm	vers/geen behandeling	1,5	84,5	7,7	90,0	180,0
Zalm	diepvries	0,5	122,0	28,0	112,5	280,0
Zalm	niet bekend	0,4	58,7	8,4	50,0	126,0
Zalm	blik/pot	0,2	62,2	11,3	60,0	133,7
Zalm	vacuüm verpakt	0,2	79,5	20,0	90,0	126,0
Zalm	gemarineerd	0,1	103,2	20,0	112,5	231,0
Zalm	gerookt, vacuüm verpakt	0,1	86,8	25,0	100,0	100,0
Zalm, kuit	blik/pot	0,0	62,9	62,9	62,9	62,9
Zalmforel	vers/geen behandeling	0,0	66,0	66,0	66,0	66,0
Zalmpaté/mousse		0,1	32,7	16,0	33,9	60,0
Kuit	niet bekend	0,0	0,8	0,8	0,8	0,8

Tabel 3.1.5 Inname van schaaldieren en schaaldierproducten (g/dag) voor de hele populatie (1-80 jaar; VCP 2012-2016); alleen consumenten van vis, schaal- en schelpdieren.

schaaldieren	conservering	%consumptie- dagen	gemiddelde	P5	P50	P95
Gamba	diepvries	0,2	98,3	40,0	101,2	135,0
Gamba	gemarineerd	0,0	39,5	36,0	36,0	45,0
Garnalen						
Hollandse Garnalen	vers/geen behandeling	0,2	35,5	9,4	25,0	75,0
Hollandse	niet bekend	0,0	25,6	22,5	22,5	28,8

schaaldieren	conservering	%consumptie- dagen	gemiddelde	P5	P50	P95
Garnalen						
Hollandse	gemarineerd	0,0	1,0	1,0	1,0	1,0
Garnalen						
Hollandse	diepvries	0,0	16,0	16,0	16,0	16,0
Garnalen						
Hollandse	vacuüm verpakt	0,0	8,7	8,7	8,7	8,7
Garnalen, n.s.	vers/geen behandeling	0,5	24,2	2,3	9,1	60,0
Garnalen, n.s.	niet bekend	0,2	28,5	9,2	22,0	65,9
Garnalen, n.s.	diepvries	0,1	47,5	9,8	52,3	100,0
Garnalen, n.s.	diepvries, gemarineerd	0,0	126,3	125,0	125,0	131,3
Garnalen, n.s.	vacuüm verpakt	0,0	81,5	10,0	150,0	150,0
Krab						
Krab	niet bekend	0,0	15,5	3,8	8,1	36,0
Krab	vers/geen behandeling	0,0	4,1	4,1	4,1	4,1
Krabsticks						
fantasie	vacuüm verpakt	0,1	44,2	15,3	51,0	68,0
Krabsticks						
fantasie	vers/geen behandeling	0,1	16,9	16,8	17,0	17,0
Krabsticks						
fantasie	niet bekend	0,0	13,9	4,8	14,0	37,8
Krabsticks						
fantasie	diepvries	0,0	45,9	45,9	45,9	45,9
Krabsticks						
fantasie	gezouten	0,0	51,0	51,0	51,0	51,0
Kreeft						
Kreeft	diepvries	0,0	20,0	20,0	20,0	20,0
Kreeft						
Kreeft	niet bekend	0,0	28,4	28,4	28,4	28,4
Kreeft	vers/geen behandeling	0,0	48,6	48,6	48,6	48,6

Tabel 3.1.6 Inname van schelpdieren en schelpdierproducten (g/dag) voor de hele populatie (1-80 jaar; VCP 2012-2016); alleen consumenten van vis, schaal- en schelpdieren.

schelpdieren	conservering	%consumptie- dagen	gemiddelde	P5	P50	P95
Mosselen	vers/geen behandeling	0,4	57,5	5,1	30,0	160,8
Mosselen	vacuüm verpakt	0,1	92,5	43,4	43,4	144,7
Mosselen	niet bekend	0,0	38,0	30,0	30,0	60,0
Mosselen	diepvries	0,0	80,3	17,8	67,0	134,0
Mosselen	blik/pot, gemarineerd	0,0	55,0	55,0	55,0	55,0
Zeevruchten						
gemengd	vers/geen behandeling	0,0	93,8	93,8	93,8	93,8
Zeevruchten						
gemengd	diepvries	0,0	84,4	84,4	84,4	84,4
Inktvis	vers/geen behandeling	0,1	113,0	50,0	100,0	200,0
Inktvis	niet bekend	0,1	121,8	25,0	200,0	200,0
Inktvis	diepvries	0,0	47,4	13,3	72,0	72,0