

## Verlag Denkgroep “Elektrisch koken”

Datum: Woensdag 13 februari 2019  
Tijd: 10 uur – 12 uur  
Vergaderlocatie: Utrecht.

### Gespreksleiding:

Voorzitter en secretaris Communicatieforum Kennispлатform EMV

### Deelnemers, vertegenwoordigers van:

ATAG (fabrikant keukenapparatuur)  
BIOTRONIK Nederland (pacemakerfabrikant)  
Duurzaam Bouwloket (energieloket voor consumenten)  
FME/Vlehan (Vereniging van Leveranciers van Huishoudelijke Apparaten in Nederland)  
Inretail (brancheorganisatie in retail non-food)  
Stichting HIER Klimaatbureau (maatschappelijke organisatie klimaatverandering)

### Kennispлатform EMV:

Toehoorders en gespreksverlag

---

De voorzitter heet iedereen welkom; er volgt een korte voorstelronde.

De Consumentenbond is vooraf geïnterviewd. Met een van de Utrechtse woningbouwverenigingen, zal achteraf nog een gesprek plaatsvinden.

Het onderwerp elektrisch koken en elektromagnetische velden (EMV) wordt toegelicht. De teksten over elektrisch koken van het Kennispлатform staan al op de website (<https://www.kennispлатform.nl/nieuwe-technieken/> deelonderwerp “elektrisch koken”). De denkgroepbijeenkomst van vandaag is om kritisch te reflecteren op deze teksten en suggesties te geven ter verbetering.

De werkwijze van het Kennispлатform EMV wordt toegelicht. Het primaire doel is om de wetenschap over EMV en gezondheid te duiden naar de maatschappij. Bij (nieuwe) vragen vanuit de maatschappij stellen de wetenschappers van het Kennispлатform een inhoudelijk antwoord op. De communicatiemensen van het Kennispлатform vereenvoudigen het antwoord en de wetenschappers controleren dat weer. Doelgroepen van het Kennispлатform zijn onder andere voorlichters, hulpverleners, artsen, gemeente-ambtenaren, werkgevers en werknemers. De teksten op de website van het Kennispлатform EMV moeten leesbaar en begrijpelijk zijn voor de consument, de gewone burger. Binnen de website maken we onderscheid tussen basisvragen en verdiepende vragen.

De belangrijkste feedback van de Consumentenbond was om geen exacte getallen te noemen, maar te kiezen voor een kwalitatieve aanduiding als “lage frequentie, hoge, extreem hoge frequentie”, omdat gigahertz hun leden te weinig zegt. Deze feedback wordt meegenomen als afweging.

De teksten die vooraf aan iedereen zijn toegestuurd worden paginagewijs doorgenomen tijdens de bijeenkomst. Nabranders kunnen worden gemeld via [info-emv@kennispлатform.nl](mailto:info-emv@kennispлатform.nl).



**Pagina 1:** Kennisbericht "Elektrisch koken en elektromagnetische straling" en deelnemer vraagt zich af of zij mensen door zal verwijzen naar onze site, omdat voor haar de tekst in de eerste alinea meer twijfel geeft. Specifiek: *Ben je voldoende beschermd tegen de nu bekende schadelijke gezondheidseffecten*. Zij voelt in de tekst aan dat het balanceren is. Als Kennisplatform kunnen we niet zeggen dat het veilig is. Niets is absoluut veilig. Binnen de fora is hier veel over gesproken. Milieu Centraal heeft beknopte informatie over gezondheidseffecten en verwijst naar de website van het Kennisplatform.

**Pagina 2-3:** Veroorzaken kookapparaten elektromagnetische straling? Geen opmerkingen.

**Pagina 4:** Wordt voedsel in een magnetron ongezonder? Geen opmerkingen.

**Pagina 5:** Kan inductie koken een pacemaker of ICD verstoren?

Een deelnemer bevestigt dat de tekst klopt. Zolang je niet met je borst op de inductieplaat ligt, kan er niets gebeuren. De afstand die ertussen zit moet 20 cm zijn. Het zou kunnen dat de pacemaker reageert, dit is niet schadelijk voor de persoon. Tegen patiënten wordt in de praktijk gezegd dat men niet mag lassen en niet diepzeeduiken. Er worden door de pacemakerfabrikant geen adviezen gegeven omtrent inductiekoken. Wanneer men twijfelt, blijft altijd het advies om de arts te raadplegen. Dat zegt ook de Hartstichting.

**Pagina 6:** Hoe kan ik de blootstelling aan elektromagnetische straling bij elektrisch koken verminderen? Een deelnemer merkt op dat een consument ook een kooktoestel kan kiezen, waarbij de kookzone zich automatisch aanpast aan de diameter van de pan. Deze opmerking staat niet op de blootstellingspagina, maar wel onder inductiekoken. Deze keuzemogelijkheid gaan we ook vermelden op de blootstellingspagina.

**Pagina 7:** Waarom is de overstap van koken op gas naar elektrisch koken nodig?

Een deelnemer heeft een probleem met het noemen van de provincie Groningen. In Groningen wordt laagcalorisch gas gewonnen; dit is op termijn eindig. Geïmporteerd gas is hoogcalorisch. Hij stelt dat "van het gas af" voortkomt uit de keuze tussen stoppen met gasdistributie (elektrificeren) en investeren in stikstoffabrieken om geïmporteerd gas laagcalorisch te maken. Het einddoel is klimaatverandering en CO<sub>2</sub>-uitstoot beperken; Groningen speelt een rol in de fasering. Het is de vraag of we hier als Kennisplatform iets over moeten zeggen. We kunnen overwegen de eerste alinea te wijzigen, om het politieke statement eruit te halen.

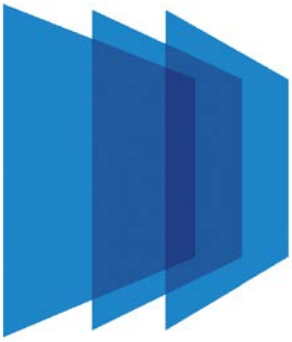
Een deelnemer heeft daarnaast een positieve aanwijzing voor elektrisch koken vanuit de medische wereld. Mensen met COPD die zuurstofflessen nodig hebben kan worden aangeraden om over te stappen naar elektrisch koken, vanwege brandgevaar met koken op gas. Ook zijn er gezondheidseffecten voor mensen die met gas koken vanwege de luchtkwaliteit/luchtverontreiniging in huis.

Een optie is om de vraag anders te formuleren, waarom wel of waarom niet overstappen. Voordelen en nadelen vermelden, zodat mensen kunnen kiezen. We kunnen het Longfonds en de COPD vereniging vragen naar hun visie. Naar de overwegingen van de elektrogevoeligen hebben we al gevraagd. Inductiekoken is het alternatief voor koken op gas. Het aandeel inductiekookplaten neemt ieder jaar toe. We moeten ervoor zorgen dat de term "inductiekoken" vaak genoeg voorkomt, nu wordt het overal "elektrisch koken" genoemd.

De Consumentenbond heeft pas een artikel gemaakt over inductiekoken. Dit heeft bij hen nauwelijks vragen opgeleverd over EMV; dit staat ook niet echt op de radar van de Consumentenbond. Vlehan heeft een openbaar jaarverslag waarin de actuele ontwikkelingen terug te vinden zijn. Meer dan de helft van de kooktoestellen is op dit moment inductie.

Het Kennisplatform gaat geen link leggen naar het artikel van de Consumentenbond. Als het op hun website verschijnt, dan kunnen we alsnog op onze pagina's een link opnemen.

Een deelnemer meldt dat onze ouders zich zorgen maakten om de restwarmte van elektrische kookplaten en de trage regelbaarheid regelbaarheid. Restwarmte is een veiligheidsissue en is bij inductie veel lager. Daardoor vermindert ook het verbruik. Inductie is veel sneller te regelen dan klassieke elektrische kookplaten.



**agina 8/9:** Hoe werken de verschillende elektrische kookplaten? Geen opmerkingen.

**agina 10:** Hoe werken elektrische ovens en magnetrons?  
lopt de zin dat een klassieke stoomoven niet warmer kan worden dan 100 graden? Dat klopt.

Na een korte pauze vraagt de voorzitter om opmerkingen en aanvullingen op de onderstaande gespreksonderwerpen:

- Hoe kijkt uw organisaties aan tegen dit onderwerp?
- Welke vragen krijgt uw organisatie over dit onderwerp?
- Hoe gaan jullie nu om met deze vragen?
- Heeft uw organisatie meer informatie over dit onderwerp nodig en zo ja welke? Welke ondersteuning kan het Kennisplatform bieden?
- Hoe kan kennis en informatie over elektrisch koken en elektromagnetische velden in de sector gedeeld worden? Is daar volgens u behoefte aan?
- Als mensen zelf de sterkte van het elektromagnetisch veld van een inductiekookplaat gaan meten, kunnen de veldsterkelimieten overschreden worden bij afstanden kleiner dan 30 cm\*. Hoe gaan fabrikanten en andere organisaties met dit gegeven om? \*Dat blijkt uit indicatieve metingen die het Kennisplatform / DNV GL heeft gedaan.

Een deelnemer vindt het fijn dat zij kan verwijzen naar [www.kennisplatform.nl](http://www.kennisplatform.nl).

De beginpagina zou kunnen worden aangepast. Transparanter maken dat ook koken op gas nadelen heeft. Zij wil dat gaan doen op de eigen website. De deelnemer vraagt of het Kennisplatform dan benaderbaar is voor vragen. Vragen stellen aan het Kennisplatform kan via de contactpagina op de website of via 030 2743186 of [info-emv@kennisplatform.nl](mailto:info-emv@kennisplatform.nl)

Een deelnemer merkt op dat consumenten niet gewend zijn om kookplaten te kopen. Fornuizen en gaskookplaten hebben een lange levensduur. Actuele kennis van consumenten over kookplaten is laag. In de meterkast moet een extra groep worden geïnstalleerd, er zijn dus extra kosten.

Een deelnemer zegt dat 50% van de aanschaf van keukenapparatuur te maken heeft met de verkoop van huizen, het plaatsen van nieuwe keukens. Als de huizenmarkt slecht gaat, dan zie je het terug in de keukenomzet.

Twee deelnemers waarderen dat zij bij vragen over gezondheidsrisico's kunnen verwijzen naar het Kennisplatform.

Tijdens de bijeenkomst van de denkgroep EMF van elektrisch koken is er een demonstratie gegeven van hoe de magnetische velden zich rond een inductiekookplaat gedragen. Hiervoor heeft men een veldsterkte meter meegenomen en een kleine één pits inductiekookplaat. Tijdens het vol vermogen opwarmen van een pan is te zien dat de veldsterkte volgens de Europese richtlijn op 30 cm niet wordt overschreden. Dit is de meetafstand volgens de veiligheidsnormen. Maar als dichterbij de inductieplaat gemeten wordt zal dit niveau wel overschreden worden maar is te zien dat de meest recente aanbeveling van ICNIRP weer niet overschreden wordt. Met de veldsterktemeter is een inductie frequentie van 20.000 Hz waargenomen. Ook bij 50 Hz is een magnetisch veld te meten maar dat is kleiner dan 0,4 microtesla. Men heeft dus laten zien dat de plaat aan de internationale veiligheidseisen voldoet maar als je verkeerd meet of met ongeschikte meetapparatuur meet kan je zo foute conclusies trekken. Het Kennisplatform gaat nadenken hoe dit goed gecommuniceerd kan worden.

De voorzitter dankt de aanwezigen voor de actieve bijdrage. De opmerkingen worden besproken in WF en CF en de teksten worden na wijziging toegestuurd aan de aanwezigen. Daarna zullen de teksten op de website worden aangepast en/of aangevuld.