

Belgapom publiceert gidsen voor goede hygiënische praktijken

nieuws

Belgapom, de beroepsfederatie van de Belgische aardappelhandel en -verwerkende industrie publiceert drie gidsen voor goede hygiënische praktijken. Deze publicaties resulteren uit het Koninklijk Besluit inzake de algemene voedingsmiddelenhygiëne van 7 februari 1997. Dit KB bepaalt dat vakmensen uit de voedingssector zich kunnen baseren op een door de Algemene Eetwareninspectie goedgekeurde gids voor goede hygiënische praktijken (GGHP). Deze gids is een praktisch hulpmiddel voor de implementatie van de hygiënevereisten die in het besluit uitvoerig beschreven staan.

🕒 27 SEPTEMBER 2001 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:26

Belgapom, de beroepsfederatie van de Belgische aardappelhandel en -verwerkende industrie publiceert drie gidsen voor goede hygiënische praktijken. Deze publicaties resulteren uit het Koninklijk Besluit inzake de algemene voedingsmiddelenhygiëne van 7 februari 1997. Dit KB bepaalt dat vakmensen uit de voedingssector zich kunnen baseren op een door de Algemene Eetwareninspectie goedgekeurde gids voor goede hygiënische praktijken (GGHP). Deze gids is een praktisch hulpmiddel voor de implementatie van de hygiënevereisten die in het besluit uitvoerig beschreven staan. De procedure tot erkenning van zo'n GGHP impliceert de goedkeuring door de Algemene Eetwareninspectie en de Hoge Gezondheidsraad. Zowel overheidsdiensten, wetenschappelijke instellingen, vakorganisaties als de consumentenorganisaties hebben daarbij inspraak.

Het is evident dat deze sectorale gids dient te beantwoorden aan alle eisen voorzien in de wettelijke bepalingen. Daarenboven kan een gids kan inzake bepaalde parameters nog extra eisen stellen. De GGHP bevat ook andere bepalingen dan deze rond hygiëne, bijvoorbeeld over plantenziekten en kwaliteitsbeheersing.

Voor de opmaak van de drie gidsen voor de Belgische aardappelsector werd een beroep gedaan op de medewerking van de Universiteit Gent, meer bepaald de dienst

van Prof. Debevere. De uiteindelijke goedkeuring door de Algemene Eetwareninspectie van deze gidsen - respectievelijk op 13 juni voor de gids verwerking en schilbedrijven en op 23 mei voor de handel – mondde uit in de publicatie ervan in het Belgisch Staatsblad van 4 september.

Voor de Belgische aardappelbedrijven zijn de gidsen méér dan een middel om te voldoen aan de wettelijke bepalingen inzake voedingsmiddelenhygiëne. Ze fungeren als een handleiding voor hygiënebeheersing op basis van de HACCP-beginselen. Voor sommige bedrijven is de gids een opstap naar extern gecertificeerde kwaliteitssystemen zoals ISO.

Meer informatie: Belgapom, Romain Cools, tel 02/238 06 20

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

 screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

 screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

 screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

 screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

 screenreader.visit us on our bluesky page:
<https://bsky.app/profile/viltnieuwbsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra