

FAVV opent deuren van laboratorium in Gentbrugge

nieuws

Honing, chips, scampi of kattenkorrels, je kan het zo gek niet bedenken of het Voedselagentschap voert er controles op uit. In Gentbrugge gebeuren elk jaar meer dan 50.000 analyses. Het labo legt zich onder meer toe op de opsporing van hormonen, antibiotica, kalmeermiddelen in varkensvlees, kankerverwekkende stoffen en zware metalen en wormpjes in aardappelen. Zondag stelt het laboratorium zijn deuren open voor het grote publiek in het kader van de Open Bedrijvendag.

🕒 28 SEPTEMBER 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:34

Honing, chips, scampi of kattenkorrels, je kan het zo gek niet bedenken of het Voedselagentschap voert er controles op uit. In Gentbrugge waar één van de vijf laboratoria van het agentschap is gevestigd, gebeuren elk jaar meer dan 50.000 analyses. Zondag stelt het laboratorium zijn deuren open voor het grote publiek in het kader van de Open Bedrijvendag.

"De dioxinecrisis in 1999 heeft veel veranderd", zegt laboratoriummanager Dirk Courtheyn in Het Nieuwsblad. "Verschillende diensten werden samengebracht in het Voedselagentschap. Elk laboratorium - er zijn er ook in Melle, Tervuren, Gembloux en Luik - heeft zijn eigen specialisatie. Het labo in Gentbrugge legt zich onder meer toe op de opsporing van hormonen, antibiotica, kalmeermiddelen in varkensvlees, kankerverwekkende stoffen en zware metalen en wormpjes in aardappelen.

Jaarlijks ontvangt het laboratorium 22.000 stalen, goed voor 50.000 analyses. Dat zijn niet alleen vlees, groenten of fruit, maar ook honing, chips, brood, meel, melk, babyvoeding, scampi, yoghurt, kaas of kattenkorrels. "Wat binnenkomt, is deels seizoensgebonden. Rond de kerstperiode krijgen wij veel geschoten wild binnen. Wij moeten analyseren of er niet te veel lood in zit", zegt afdelingsverantwoordelijke Inge Van Hauteghem.

"De methodieken worden alsmaar nauwkeuriger en gevoeliger", vult afdelingshoofd Mieke Van de Wiele aan. "Sinds kort bijvoorbeeld kunnen wij brood onderzoeken op de aanwezigheid van acrylamyde. Dat is een kankerverwekkende stof die ontstaat als brood overmatig gebakken is. De bewustheid van bewaartemperatuur en hygiëne wordt bij alle voedselproducenten en de consument overigens steeds beter".

Tijdens de Open Bedrijvendag valt er nog heel wat meer te beleven inzake land- en tuinbouw.
Meer informatie vindt u op www.openbedrijvendag.be

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/viltnieuws.bsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra