nieuws

"Halal vlees in de voedselketen is veilig"

nieuws

Volgens Kamerlid Bert Schoofs (Vlaams Belang) is er bij halal vlees een groter risico met betrekking tot de voedselveiligheid. Minister Sabine Laruelle, verantwoordelijk voor het Voedselagentschap, blijft op de vlakte wat de tijdelijke slachtvloeren betreft, maar garandeert de veiligheid van halal vlees uit de gewone slachthuizen dat bestemd is voor de voedselketen.

15 NOVEMBER 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:07

Lees meer over:
dierenwelzijn
voedselveiligheid

Volgens Kamerlid Bert Schoofs (Vlaams Belang) is er bij halal vlees een groter risico met betrekking tot de voedselveiligheid. Minister Sabine Laruelle, verantwoordelijk voor het Voedselagentschap, blijft op de vlakte wat de tijdelijke slachtvloeren betreft, maar garandeert de veiligheid van halal vlees uit de gewone slachthuizen dat bestemd is voor de voedselketen.

In de Kamercommissie Volksgezondheid zei minister van Landbouw Sabine Laruelle dat er tijdens het Offerfeest 41.750 schapen ritueel werden geslacht, zeven procent meer dan in 2011. Het aantal clandestiene slachtingen bleef beperkt. In 2012 waren er 81 tijdelijke slachtplaatsen en namen 34 gewone slachthuizen deel aan het Offerfeest, vijf meer dan in 2011. Volgens Laruelle kan dat verklaren waarom er in de gewone slachthuizen 2.600 schapen meer ritueel werden geslacht. Dat is een derde meer dan in 2011.

Het vlees van dieren die geslacht worden op tijdelijke slachtvloeren is enkel voor privé-gebruik bestemd. Het vlees van dieren die in een slachthuis ritueel geslacht worden, kan wel via de klassieke kanalen (warenhuizen en slagers) in de voedselketen terechtkomen. Dat verklaart de strengere eisen wat infrastructuur en hygiëne betreft. Neemt niet weg dat de inspecteurs van het Voedselagentschap ook op de tijdelijke

slachtvloeren toezien op de voorschriften. Bovendien houden op elke slachtvloer enkele dierenartsen een oogje in het zeil.
Minister Laruelle benadrukt dat het Voedselagentschap de veiligheid van halal vlees dat in de voedselketen terechtkomt op dezelfde manier beoordeelt als de geschiktheid voor consumptie van ander vlees. Wel zijn er bij rituele slachtingen twee specifieke aandachtspunten. Bij het kelen, mag de snede uit vrees voor BSE niet zover doorgedreven worden dat het ruggenmerg wordt geraakt. Een eventuele bezoedeling van het vlees ter hoogte van de keelsnede moet worden weggesneden.
Van de Belgische vleeswarenindustrie vernemen we dat het normeringsbureau CEN werkt aan een Europese standaard voor halal voedsel. Het ziet er overigens naar uit dat die standaard een passage zal bevatten die toelaat om de dieren te verdoven alvorens de keelsnede wordt toegepast. Voor zover deze verdoving niet de dood van het dier tot gevolg heeft, zou hier geen religieus bezwaar tegen zijn.

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