

Hygiëne in schoolkeukens nog steeds niet op punt

nieuws

62 procent van de 639 schoolkeukens die vorig jaar door het Voedselagentschap gecontroleerd werden, bleek niet in orde met alle hygiënevoorschriften. Minister Demotte maakte de cijfers bekend op vraag van senator Hugo Vandenberghe (CD&V). Het is al het derde jaar op rij dat de schoolkeukens een slecht rapport krijgen. Als remedie wordt een brochure met de basisregels verspreid. Hardleerse scholen krijgen vanaf 2008 een zwaardere heffing van het Voedselagentschap aangesmeerd.

🕒 10 AUGUSTUS 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:34

62 procent van de 639 schoolkeukens die vorig jaar door het Voedselagentschap gecontroleerd werden, bleek niet in orde met alle hygiënevoorschriften. Minister Demotte maakte de cijfers bekend op vraag van senator Hugo Vandenberghe (CD&V). Het is al het derde jaar op rij dat de schoolkeukens een slecht rapport krijgen. Als remedie wordt een brochure met de basisregels verspreid. Hardleerse scholen krijgen vanaf 2008 een extra heffing van het Voedselagentschap aangesmeerd, meldt Het Laatste Nieuws.

"De resultaten betekenen dat niet dat de Belgische schoolkinderen elke dag een voedselvergiftiging riskeren in de refter", nuanceert woordvoerder Pascal Houbaert van het Voedselagentschap. "Als we zeggen dat 62 procent van de scholen niet voldoet aan alle hygiënevoorschriften, wil dat niet zeggen dat we overal wantoestanden hebben aangetroffen. Vaak gaat het om een muur die beter opnieuw betegeld zou worden, om te vermijden dat er stof in het eten belandt. Of om de verf die op het plafond begint af te bladderen".

Al hebben de inspecteurs toch ook veel ernstige inbreuken vastgesteld: 27,9 procent van de gecontroleerde schoolkeukens leefde de warmteketen niet na en 23,3 procent hield de koudeketen niet in stand. Bij 11 procent van de scholen stelden de inspecteurs problemen vast met de hygiëne van het personeel. Nog eens 11 procent van de scholen poetst zijn keuken niet zoals het hoort. Om het probleem te tackelen, werd een brochure samengesteld waarin de basisregels rond hygiëne en voedselveiligheid op een eenvoudige manier worden uitgelegd. Het Voedselagentschap werkt ook mee aan een opleiding voor het keukenpersoneel. De scholen krijgen de vraag de naleving van die basisregels in hun kantines ook zelf op regelmatige basis te controleren, los van de inspecties van het

Voedselagentschap. Scholen die dat ook effectief doen, krijgen vanaf 2008 15 procent korting op hun bijdrage voor het Voedselagentschap. Scholen die hun keuken niet zelf inspecteren, zien hun financiële bijdrage vanaf 2008 verdubbelen.

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](#)