

Meldpunt Voedselagentschap noteerde 750 klachten

nieuws

In 2003 noteerde het meldpunt voor consumenten van het Voedselagentschap 5.235 vragen. Topmaand was april met 1.900 vragen, hoofdzakelijk in verband met de vogelpestcrisis. Bijna de helft van de 750 klachten bleek gegrond. Volgens woordvoerder Houbaert stabiliseert het aantal vragen zich in 2004, maar lijkt de drempel om klacht neer te leggen lager te worden, wat resulteert in iets meer klachten dit jaar.

🕒 15 DECEMBER 2004 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:29

In 2003 noteerde het meldpunt voor consumenten van het Voedselagentschap 5.235 vragen. Topmaand was april met 1.900 vragen, hoofdzakelijk in verband met de vogelpestcrisis. Bijna de helft van de 750 klachten bleek gegrond. Volgens woordvoerder Houbaert stabiliseert het aantal vragen zich in 2004, maar lijkt de drempel om klacht neer te leggen lager te worden, wat resulteert in iets meer klachten dit jaar.

De controleurs van het Voedselagentschap hebben in 2003 samen 51.670 onderzoeken uitgevoerd in 23.843 bezoeken aan nrichtingen in de sector van de levensmiddelen. De 33.000 maatregelen die uit deze bezoeken voortvloeiden hadden vooral betrekking op hygiëne, temperatuur en etikettering van de voorverpakte middelen.

Daarnaast voerden de inspecteurs, die ongeveer de helft uitmaken van de 1.144 effectieven van het Voedselagentschap, 19.876 controles uit met betrekking tot dierenvoerders. Daarbij bezochten ze 1.598 keer een bedrijf en stelden ze 1.667 tekortkomingen vast tegen de wettelijke voorschriften.

Bij de levensmiddelen is vooral versheid van de producten een weerkerend probleem. Indicatorkiemen werden teruggevonden bij monsters van kant-en-klaar gerechten op basis van vlees en gevogelte (42 procent), pita in pitabars (38 pct) en bij voorgepakte belegde sandwiches (23 pct). Deze kiemen vormen niet noodzakelijk een gevaar voor de gezondheid, maar "kunnen wel een indicator vormen voor de aanwezigheid van andere kiemen", verduidelijkt woordvoerder Pascal Houbaert. Kant-en-klaar gebakken

hamburgers, rauwe oesters en mosselen en eiproducten bleken meestal van goede kwaliteit.

In 2003 werden 39 gevallen geregistreerd van collectieve voedselvergiftigingen. Daarbij waren 1.550 personen betrokken, van wie er 598 ernstig ziek werden. Salmonella lag in 44 procent van de gevallen aan de oorsprong van de haarden.

Lees meer in het Activiteitenverslag 2003 van het Voedselagentschap.

Lees ook: geVILT: "Implementatie zelfcontrole is immense uitdaging"

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