nieuws

# Omzendbrief moet hygiëne in slachthuizen verbeteren

nieuws

Het Voedselagentschap vaardigt een omzendbrief uit met richtlijnen voor het hygiënisch slachten van runderen, varkens en andere hoefdieren. De resultaten van de controles in sommige Belgische slachthuizen waren immers ondermaats in 2011. 41 procent van 193 inspecties bracht gebreken aan het licht. FEBEV erkent het probleem, maar verwacht op korte termijn sterke verbeteringen.

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

Lees meer over:
voedingsindustrie
voedselveiligheid

Het Voedselagentschap vaardigt een omzendbrief uit met richtlijnen voor het hygiënisch slachten van runderen, varkens en andere hoefdieren. De resultaten van de controles in sommige Belgische slachthuizen waren immers ondermaats in 2011. 41 procent van 193 inspecties bracht gebreken aan het licht. Slachthuizenfederatie FEBEV erkent het probleem, maar verwacht op korte termijn sterke verbeteringen.
De hygiëne in Belgische slachthuizen die varkens, runderen, schapen, geiten en paarden slachten, werd vorig jaar 193 keer gecontroleerd door inspecteurs van het Voedselagentschap. Daarbij werden gebreken op het vlak van hygiëne vastgesteld. 14,5 procent van de inspecties kreeg als eindbeoordeling 'gunstig'. 44,6 procent van de inspecties kreeg de kwalificatie 'gunstig met opmerkingen' en in 40,9 procent van de gevallen werd de inspectie als 'ongunstig' beoordeeld.
Contact van karkassen of slachtafval met vloeren, wanden of werkposten is de tekortkoming die het meest frequent wordt vastgesteld (39%). De inspecteurs moesten ook vaak opmerken dat de werkhygiëne niet werd gerespecteerd (16%), de voorzieningen er niet waren om gereedschap te ontsmetten tijdens het werk (16%) en dat het slachtproces niet correct of snel genoeg verloopt om verontreiniging van het

vlees te voorkomen (14%). Zulke gebreken zorgden er in 2011 voor dat 46 verschillende slachthuizen minstens één ongunstig rapport kregen na een inspectiebezoek.
In de omzendbrief vraagt het Voedselagentschap de slachthuizen om meer inspanningen te doen voor de aanvoer van propere dieren, de manipulaties tijdens het slachten, het onderhoud, de reiniging en ontsmetting van de installaties en het op juiste wijze corrigeren van bezoedelde karkassen. Wat de aanwezigheid van zichtbaar vuil op de huid of vacht van het levende dier betreft, zijn het de veehouder en de transporteur die daar in eerste instantie voor verantwoordelijk zijn.
Volgens FEBEV heeft een aantal slachthuizen de laatste jaren zwaar geïnvesteerd in infrastructuur en in het opstarten van een kwaliteits- en traceerbaarheidssysteem. “Dat vertaalde zich in drastische verbeteringen van de inspectieresultaten op dit vlak. Maar we moeten erkennen dat door op deze punten te focussen, we soms uit het oog hebben verloren dat ook de eisen met betrekking tot hygiëne veranderden”, stelt de federatie.
Begin 2012 is een actieplan in overleg met de vleessector opgestart dat tot doel heeft de aandacht op de problemen in de slachthuizen te richten en een aantal interpretatieproblemen te verduidelijken die een inspectie soms van conform naar niet-conform deden omslaan.

De omzendbrief die het Voedselagentschap nu verspreidt, is een rechtstreeks gevolg van dit actieplan. “Hij kwam tot stand met medewerking van FEBEV en de slachthuizen en kan alleen maar ten goede komen van de hele sector en van de inspectieresultaten, waarvan we verwachten dat ze in de toekomst alleen maar zullen verbeteren”, aldus FEBEV.

Meer info: Omzendbrief met richtlijnen voor hygiënische slachtpraktijken


## 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

Crafted by Brigada