nieuws

"Veiliger wanneer pakstations de eieren wassen"

nieuws

Het wassen van eieren, hoewel gunstig voor de bestrijding van salmonella, is controversieel in Europa. Uit een studie van ILVO en de universiteit van Glasgow blijkt nu dat het wassen van eieren door eipakstations geen schade toebrengt aan de cuticula, de eerste natuurlijke verdediging van eieren tegen bacteriën.

9 NOVEMBER 2011 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:02

Lees meer over:
pluimveehouderij
voedselveiligheid

Het wassen van eieren, hoewel gunstig voor de bestrijding van salmonella, is controversieel in Europa. Uit een studie van ILVO en de universiteit van Glasgow blijkt nu dat het wassen van eieren door eipakstations geen schade toebrengt aan de cuticula, de eerste natuurlijke verdediging van eieren tegen bacteriën. "Dit proces verhoogt dus de voedselveiligheid", zegt Stijn De Preter, CEO van ei-industrieconsultant Eggnology.

Het gevaar van Salmonellabesmettingen bij rauwe of onvoldoende verhitte eieren is al vele jaren een prioriteit voor de Europese overheden. Eieren kunnen op twee manieren met Salmonella besmet worden: ofwel in de kip, voor de vorming van de schaal, ofwel op de schaal, nadat het gelegd is. Goede hygiënische praktijken op de boerderij kunnen besmettingen op de schaal wel verminderen, maar niet volledig uitschakelen. Het op verantwoorde wijze wassen van eieren is de beste methode om mogelijke schaalinfecties zo kort mogelijk voor consumptie uit te schakelen.

Bij de overheden bestaat de vrees dat pluimveebedrijven het minder nauw zullen nemen met de hygiëne wanneer het wassen van eieren wordt toegestaan. "Dit klopt niet", zegt Stijn De Preter, "aangezien een goede hygiëne ook noodzakelijk is om eventuele interne besmettingen in de kip samen met vaccinaties te vermijden. Daarom

vult het wassen van eieren het Europees beleid van controleprogramma's aan, vooral wanneer die louter bestaan uit vaccinaties."
De CEO van Eggnology laat weten dat zij de Europese Commissie zullen verzoeken om het wassen van eieren in alle EU-lidstaten toe te laten. Gaat de EU akkoord, dan zullen eipakstations voortaan lichtbevuilde eieren veilig kunnen reinigen zodat ze toch als klasse A-eieren geschikt zijn voor menselijke consumptie.
"Het op verantwoorde wijze wassen van eieren brengt immers geen schade toe aan de cuticula die eieren beschermt tegen binnendringende bacteria", motiveert De Preter. Hij baseert zich op een studie van het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO) in samenwerking met de Universiteit van Glasgow in Schotland die gepubliceerd is in het oktobernummer van het Journal of Food Protection.
"De studie heeft een antwoord gebracht op de laatste uitstaande vraag over de veiligheid van het wassen van eieren", aldus De Preter. In 2005 heeft de Europese voedselveiligheidsautoriteit EFSA in een wetenschappelijke opinie het positief effect op de voedselveiligheid van het wassen van eieren bevestigd. Maar toen werd ook aangegeven dat er onvoldoende wetenschappelijke informatie bestond over het gevolg van het wassen van eieren op de cuticula, de bovenste beschermlaag op de eischaal.
In de Verenigde Staten moeten eieren gewassen worden bij keuring door het ministerie van Landbouw en ook in Zweden worden eieren al vele jaren professioneel gewassen voor consumptie. De EU-wetgeving bepaalt dat de cuticula van klasse A-eieren, die bestemd zijn voor menselijke consumptie, proper en onbeschadigd moet zijn. Het amendement waar Eggnology op aandringt, zal strikte vereisten bevatten voor eipakstations voor ze toestemming kunnen krijgen om eieren te wassen. Er moet immers vermeden worden dat nieuwe gevaren voor de voedselketen kunnen ontstaan.

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