

Voedselagentschap nuanceert hoge bewaartemperatuur

nieuws

Eén op de twee Belgische warenhuizen en slagers bewaart zijn rundvlees bij een veel te hoge temperatuur, stelt consumentenorganisatie Test-Aankoop vast. Het Voedselagentschap corrigeert Test-Aankoop omdat de maximale bewaartemperatuur van rood vlees niet 4 maar wel 7°C bedraagt. Die nuance ten spijt stelde het Voedselagentschap vorig jaar zelf 325 PV's op voor inbreuken tegen de bewaartemperatuur.

🕒 27 AUGUSTUS 2004 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:28

Eén op de twee Belgische warenhuizen en slagers bewaart zijn rundvlees bij een veel te hoge temperatuur, stelt consumentenorganisatie Test-Aankoop vast. Het Voedselagentschap corrigeert Test-Aankoop omdat de maximale bewaartemperatuur van rood vlees niet 4 maar wel 7°C bedraagt. Die nuance ten spijt stelde het Voedselagentschap vorig jaar zelf 325 inbreuken vast tegen de bewaartemperatuur. Goed voor een aandeel van 6 pct van het totaal aantal overtredingen die het agentschap in 2003 beteugelde.

De bacteriologische kwaliteit van het vlees en de communicatie op de verpakking gingen er op vooruit ten opzichte van vorige onderzoeken, stelde Test-Aankoop in zijn rapport vast, maar de bewaartemperatuur en de aanwezigheid van sulfiet in het vlees blijven zorgwekkend. Opvallend is ook dat de verplichtingen in verband met de traceerbaarheid van het vlees vaak niet worden nageleefd, aldus de verbruikersorganisatie.

Het wettelijk verboden sulfiet werd in drie stalen (7 procent) aangetroffen. Dat kankerverwekkende product wordt toegevoegd voor het behoud van de rode vleeskleur en omdat het de bewaartijd van het vlees verlengt. Het Voedselagentschap bevestigt het probleem. Dit jaar plant het agentschap 620 controles. Bij niet-naleving van het verbod wordt steevast proces-verbaal opgesteld en worden er aan de betrokken producenten zware administratieve boetes opgelegd, aldus woordvoerder Pascal Houbaert.

Ook op het vlak van traceerbaarheid werkt een en ander nog niet zoals het hoort, erkent het Voedselagentschap. Er worden regelmatig inbreuken vastgesteld op de verplichte retraceerbaarheid van rundvlees. Om de controles te verhogen, zal vanaf 1 oktober 2004 een programma worden toegepast dat gebruik maakt van DNA-onderzoek. Deze controle moet het mogelijk maken een volledige retracering van elk stukje rundvlees uit te voeren tot op het landbouwbedrijf van oorsprong.

Tot slot erkent het Voedselagentschap dat heel wat sectoren, ook deze vermeld in het artikel van Test Aankoop, op het vlak van de algemene hygiënekwaliteit grote inspanningen doen. In het vooruitzicht van autocontrole bereiden de sectoren gidsen voor. Enkel door een blijvende en volgehouden controle inspanning, zowel op het niveau van de sector als door de overheid, kan de situatie permanent verbeterd worden, besluit Houbaert.

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/viltnieuwbsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)