

"Voedselveiligheid blijft goede kant opgaan"

nieuws

Het Voedselagentschap heeft zijn activiteitenverslag 2004 klaar. Op 180.000 controles werden amper 2.350 pv's opgesteld. Er zijn de klassieke pijnpunten: rauwe eieren, rauwemelkkaas, pistachenoten, kleurige kruidenpoeders, roomijs. Salmonella is de bacterie die nog her en der opduikt. Maar over het algemeen zijn de ziektekiemen op de terugweg, stelt De Standaard vast.

🕒 13 JULI 2005 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:30

Hormonen, dioxines, pcb's. Van al die schadelijke stoffen heeft het Voedselagentschap in 2004 nauwelijks sporen aangetroffen. Mogen de teugels gevierd worden, vraagt Tom Ysebaert zich af in De Standaard. "Altijd superstreng zijn, kan niet", antwoordt Piet Vanthemsche, hoofd van het agentschap. "We willen best meer informeren. Maar we zijn en blijven controleurs, geen consultants".

Het Voedselagentschap heeft zijn activiteitenverslag 2004 klaar. Op 180.000 controles werden amper 2.350 pv's opgesteld. Er zijn de klassieke pijnpunten: rauwe eieren, pistachenoten, kleurige kruidenpoeders, roomijs. Salmonella is de bacterie die nog her en der opduikt. Maar over het algemeen zijn de ziektekiemen op de terugweg.

In de slachthuizen werd bij geen enkel bemonsterd dier hormonale stoffen gevonden. Hetzelfde geldt voor de veevoerders. Enkele jaren geleden werd het Voedselagentschap opgericht in het zog van de dioxinecrisis. In 2004 werd geen enkele vondst van dioxines gedaan. "We stellen vast dat de sporen van dioxines al vijftien jaar lang afnemen", aldus Vanthemsche.

Vandaag staat het agentschap door de invoering van de autocontrole voor een belangrijke ommekeer. "We hebben de sectoren twee jaar overgangperiode gegund. Sommige sectoren zijn er al mee opgeschoten. De zuivel heeft zijn gids opgesteld en de andere volgen. Veel bedrijven hadden al een kwaliteitssysteem en kunnen dat integreren in wat wij van hen vragen. Wie aan zelfcontrole doet, wordt beloond, want die betaalt minder bijdragen", aldus Vanthemsche.

Kleine bedrijven vrezen dat de nieuwe regelgeving voor administratieve overlast zal zorgen. Vanthemsche: "We beseffen dat die niet aan dezelfde eisen kunnen voldoen als

grote organisaties. Voor hen versoepelen we de traceerbaarheid. Als ze met facturen de herkomst en de kopers van hun producten kunnen aantonen, volstaat dat.

Detailhandelaars of horecazaken die bewijzen dat ze goed bezig zijn, willen we tegen eind 2006 belonen met een logo, een soort smiley. Voor hen is dat een meerwaarde in hun positionering naar de klant".

De autocontrole heeft ook voor het Voedselagentschap zelf grote gevolgen. "We kunnen het binnen vijf jaar met minder personeel doen. We worden controleurs van de zelfcontrole", zegt Vanthemsche. "Uit de vaststellingen blijkt dat het met ons voedsel de goede kant op blijft gaan. Dat is niet alleen de verdienste van het agentschap maar ook van de sectoren die zelf het belang van veiligheidsbewaking beseffen".

Tegelijkertijd waarschuwt hij malafide personen. "Gerichte fraudebestrijding zal aan belang winnen".

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](#)