

"Bacteriële voedselbesmetting grootste probleem"

nieuws

De algemene hygiëne in grootkeukens, horeca en kleinhandel blijft een cruciaal probleem voor de voedselveiligheid. Dat blijkt uit het jaarverslag van het Voedselagentschap. Volgens Gilbert Houins, de opvolger van Piet Vantemsche, zijn het niet de dioxines, de hormonen of de pesticiden die de belangrijkste bedreiging vormen van onze voedselveiligheid: "De bacteriële besmetting van levensmiddelen blijft probleem nummer één".

🕒 13 JULI 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:57

De algemene hygiëne in grootkeukens, horeca en kleinhandel blijft een cruciaal probleem voor de voedselveiligheid. Dat blijkt uit het jaarverslag van het Voedselagentschap. Een derde van de patisserie is bacterieel besmet. Hetzelfde geldt voor nagenoeg de helft van het softijs. "Het gaat niet om besmettingen die maken dat mensen ziek worden", zegt gedelegeerd bestuurder ad interim Gilbert Houins, "maar dat het in 4,2 procent van de gevallen gaat om besmetting met bacteriën van fecale oorsprong, geeft wel aan dat er nog altijd veel te weinig hygiënische maatregelen worden genomen".

Voedselveiligheid in België wordt spontaan geassocieerd met dioxines en pcb's. Maar volgens de opvolger van Piet Vantemsche zijn het niet de dioxines, de hormonen of de pesticiden die de belangrijkste bedreiging vormen van onze voedselveiligheid: "Bacteriële besmetting van levensmiddelen blijft probleem nummer één".

Het jaarverslag 2005 illustreert dat er op het vlak van hygiëne nog een lange weg af te leggen is. Van de door het Voedselagentschap gecontroleerde koffiekoeken in horeca en kleinhandel bleek 33,9 procent bacterieel besmet. Voor softijs liggen de cijfers nog een stuk hoger (46,7%). Ook met sommige andere voedingsmiddelen die door hun aard extra kwetsbaar zijn voor besmetting, stellen zich problemen.

De levende tweekleppige weekdieren zoals oesters bevatten al te vaak campylobacter (11,7%), een bacterie die ernstige diarree kan veroorzaken. Dat koude schotels (3,1%), filet americain (3%), gekookte weekdieren (10,2%), kaas van gepasteuriseerde melk (4,3%) en desserts op basis van

rauwe eieren (2,1%) bacteriën van fecale oorsprong bevatten, maakt duidelijk dat elementaire hygiëne zoals het wassen van de handen vaak te wensen overlaat.

Dat blijkt ook uit de inspectierondes van het Voedselagentschap in grootkeukens, scholen, horeca en kleinhandel. Liefst 70 procent van de grootkeukens werkt 'niet conform' de hygiënische voorschriften. Hetzelfde geldt voor 62,2 procent van de scholen, 60,5 procent van de horeca en 42,1 procent van de kleinhandels. Die verontrustende cijfers moeten volgens Gilbert Houins wel in de juiste context worden geplaatst. Het volstaat immers dat één van de verschillende parameters negatief test om het etiket 'niet conform' te krijgen.

Bron: De Morgen

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](#)