

Barry Callebaut hervat vanaf begin augustus de productie na salmonellabesmetting

18 JULI 2022

Barry Callebaut zal zijn chocoladefabriek in Wieze begin augustus in fases opstarten. De opkuis van de betrokken chocolade en de reiniging van de installaties na de eerder vastgestelde salmonellabesmetting verloopt "voorspoedig", zo meldt het bedrijf. Na enkele weken moet de fabriek opnieuw aan volle capaciteit draaien.

Lees meer over: [voedselveiligheid](#)



"Vandaag kunnen we aankondigen dat de opkuis van de door salmonella geïmpacteerde chocolade en het reinigen van onze installaties voorspoedig verloopt. Als gevolg van onze inspanningen, zullen we de eerste lijnen van onze chocoladefabriek in Wieze weer kunnen opstarten begin augustus", voegt Korneel Warlop, woordvoerder van Barry Callebaut toe.

De opstart zal geleidelijk gebeuren. "Het gaat om een gefaseerde opstart waarbij elke week meer lijnen en dus meer productiecapaciteit operationeel worden. We voorzien dat dit proces enkele weken in beslag zal nemen vooraleer we opnieuw de volledige capaciteit van onze Wieze fabriek kunnen benutten."

30 km pijpleiding

De omvang van de reinigingsoperatie is "ongezien" aldus de woordvoerder. Wieze is de grootste chocoladefabriek ter wereld, met 24 productielijnen en tien 'opvormlijnen'. "In totaal moet er meer dan 30 kilometer aan pijpleiding gereinigd worden. We hebben ook 120 opslagtanks - elk goed voor 20 ton aan vloeibare chocolade - die manueel geledigd, gereinigd en ontsmet worden. Meer dan 200 pompen, verbindingstukken, kleppen enzovoorts moeten allemaal gereinigd, gedesinfecteerd en gecontroleerd worden", dixit Warlop.

Eind juni had het bedrijf gemeld dat de productie in Wieze stilgelegd werd na de ontdekking van de besmetting in een productielot. De productie werd op 29 juni gestopt nadat de besmetting twee dagen eerder aan het licht gekomen. Alle chocoladeproducten na 25 juni geproduceerd, werden geblokkeerd.

Later bleek dat de besmetting afkomstig was van een lot lecithine, een grondstof die in de voedingsindustrie als emulgator gebruikt wordt. De grondstof was afkomstig uit Hongarije, meldde het voedingsagentschap FAVV. Een emulgator zorgt er bijvoorbeeld voor dat water en vet vermengd blijven.

Bron: Belga / Eigen verslaggeving

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • [0473 59 41 39](tel:0473594139)

M • info@vilt.be

Volg ons op:

[screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/](https://www.facebook.com/vilt.nieuws/)

[screenreader.visit us on our twitter page: https://twitter.com/vilt_nieuws](https://twitter.com/vilt_nieuws)

[screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/](https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/)

[screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws](https://www.instagram.com/vilt.nieuws)