nieuws

Barry Callebaut start vernietiging honderden ton chocolade

nieuws

Chocolademaker Barry Callebaut is maandag gestart met de opruiming van enkele honderden ton chocolade die de fabrikant niet meer kan gebruiken na de ontdekking van een salmonellabacterie in de fabriek van Wieze.

4 JULI 2022 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 JULI 2022 20:55

Lees meer over:
voedselveiligheid



De fabriek in het Oost-Vlaamse Wieze is de grootste chocoladefabriek ter wereld. Er ligt dan ook een enorme hoeveelheid chocolade. "We hebben toelating gekregen om met een dertigtal vrachtwagens vol chocolade naar de verwerker te rijden, die de chocolade zal vergisten", aldus woordvoerder Korneel Warlop. Daarmee zal al een grote hoeveelheid weg zijn.
Maar ook in tanks en op productielijnen in de fabriek moet chocolade worden verwijderd. De lijnen zullen weer opgestart worden en de besmette chocolade zal verwerkt worden tot blokken van 5 kilogram en zogenaamde callets, chocoladedruppels. "Het voordeel is dat we de chocolade zo op een natuurlijke procesmanier uit de lijnen kunnen halen en dat we kunnen stockeren, waardoor we de chocolade gefaseerd naar de afvalverwerking kunnen brengen", legt Warlop uit.
De verwerking zal in België gebeuren. Ook de chocolade die al aan andere voedingsbedrijven was geleverd, zal naar die verwerker gebracht worden. Daarover zijn afspraken gemaakt met het voedselagentschap FAVV en de verzekeraars.

Grote impact

De directie van de fabriek in Wieze maakte ook afspraken met de vakbonden om voor de 600 personeelsleden een speciale werkregeling te maken voor de komende tijd, zegt Warlop. Technische werkloosheid is er voorlopig niet, maar er zijn volgens de woordvoerder wel afspraken gemaakt voor als dat toch nodig zou blijken.



nieuws

Wanneer de fabriek weer normaal zal draaien, is volgens Warlop moeilijk te bepalen. Het is niet duidelijk hoe lang de verwerking van de besmette chocolade zal duren en er loopt ook nog een onderzoek naar de precieze oorzaak van de besmetting, wat belangrijk is om een verantwoordelijke aan te duiden. Sowieso zal het FAVV eerst groen licht moeten geven.
De gevolgen van het incident zijn groot. De meeste klanten van de fabriek verwerken immers specifiek Belgische chocolade. Dat de grootste fabriek uitvalt, heeft dan een grote impact. Er was bovendien al meer vraag dan aanbod aan Belgische chocolade, merkt Warlop op.

Barry Callebaut legt productie in Wieze stil na ontdekking van salmonella

30 JUNI 2022

Onder meer Neuhaus moet zijn productie twee tot vier weken stilleggen, tot zolang de fabriek volledig gereinigd is. De Belgische chocolatier hoopt begin augustus de activiteiten opnieuw te hervatten. "Gelukkig kunnen we met onze voorraad de verkoop gedurende drie tot vier weken afdekken", zegt Van CEO Ignace Doorselaere. Bij Neuhaus moest alles samen 80 ton chocolade vernietigd worden.

Ondanks de productiestops, dreigen niet meteen lege winkelrekken. "De meeste klanten hebben nog een stock van drie à vier weken. Alles zal afhangen van de snelheid waarmee we kunnen heropstarten", aldus Warlop, die nog bevestigt dat er geen besmette chocolade tot bij de consumenten is geraakt. De fabrikant heeft meteen de 73 bedrijven gecontacteerd die gecontamineerd product uit de fabriek in Wieze ontvangen hebben. "Ons intern onderzoek toont vandaag aan dat we dankzij de snelheid van handelen, de goede samenwerking met klanten en autoriteiten en de transparante communicatie, hebben kunnen verhinderen dat er besmet product in de Belgische voedselbevoorrading terechtkwam. Er is volgens ons intern onderzoek dan ook geen voedselveiligheidsrisico meer."

Bron: Belga / Eigen verslaggeving

Beeld: Barry Callebaut

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