nieuws

"Bewaartemperatuur hoeveproducten kan beter"

nieuws

De verkoop van fruit, groenten, vlees, eieren of zuivelproducten op de hoeve zit in de lift. Enquêteurs van Test-Aankoop gingen de boer op en kochten in 32 hoeves zelfgekweekte producten. De resultaten van de test zijn globaal genomen positief, maar volgens de consumentenorganisatie is in bepaalde verkooppunten de hygiëne ondermaats en laten de bewaartemperaturen te wensen over.

28 MAART 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:56

De verkoop van fruit, groenten, vlees, eieren of zuivelproducten op de hoeve zit in de lift. Enquêteurs van Test-Aankoop gingen de boer op en kochten in 32 hoeves zelfgekweekte producten. De resultaten van de test zijn globaal genomen positief, maar in bepaalde verkooppunten is de hygiëne ondermaats en laten de bewaartemperaturen te wensen over.

De onderzoekers van Test-Aankoop (TA) keken naar de netheid van de verkooppunten, de microbiologische kwaliteit van de aangekochte producten, de etikettering, de bewaartemperaturen en de prijs. De zuivelproducten leverden de meeste problemen op: van de 31 aangekochte producten overschreden er 14 de optimale bewaartemperaturen. TA noteerde zelfs een temperatuur van 12,8° C, daar waar de optimale bewaartemperatuur voor yoghurt en verse kaas maar 7° C is. Bij de vleesstalen werden drie overschrijdingen vastgesteld.

Inzake netheid behaalden sommige hoeves niet meer dan een voldoende. Eén winkeltje was "buitengewoon vuil". De onderzoekers konden geen direct verband vaststellen tussen het gebrek aan netheid en de macrobiologische kwaliteit van de producten. Wat die macrobiologische kwaliteit betreft, zijn de resultaten voor de melkproducten over het algemeen goed. TA betreurt wel dat geen enkele verkoper wees op de gevaren van rauwe melk voor kinderen en zwangere vrouwen. Het risico op besmetting met Listeria monocytogenes is immers niet ondenkbaar.

De resultaten voor de vleesstalen zijn minder goed: slechts 4 van de 19 stalen kregen een plus. De meeste anderen scoorden net voldoende en 7 stalen waren van matige tot slechte kwaliteit. De prijsaanduiding en de herkomstvermelding ontbreekt nog te vaak. Producten zoals melk, boter en vlees zijn nochtans verpakt, dus kan de fabricatiedatum en de vervaldatum op de verpakking worden gedrukt. Op 8 van de 19 voorverpakte zuivelproducten stond een vervaldatum, op drie was er plaats voorzien, maar stond er niets.
Het kostenplaatje dan. Fruit en groenten kosten in een hoevewinkel tussen 34 en 56 procent minder dan in de supermarkt. Voor vlees kan de winst oplopen tot 20 procent en ook eieren zijn goedkoper bij de hoeveproducent. Bereide producten zijn dan weer goedkoper in de supermarkt, net als zuivelproducten. De consumentenorganisatie vraagt dat er snel een specifiek wettelijk kader voor de verkoop van hoeveproducten komt, "een signaal voor de wetgever om de koe bij de horens te vatten en voor de sector om de stal hier en daar uit te mesten", aldus de persmededeling.

Bron: Belga

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 |