

Britse koe in winkelrekken zonder BSE-test

nieuws

In Groot-Brittannië is heel wat ophef ontstaan. Een koe van meer dan 30 maanden oud is voor menselijke consumptie verwerkt zonder te zijn getest op BSE. Lever, biefstuk, gehakt en andere vleesproducten zijn uit het schap gehaald. Het Food Standards Agency moest met spoed geruststellende verklaringen afleggen. Koeien van 2,5 jaar en ouder mogen sinds eind vorig jaar opnieuw door vleesbedrijven worden verwerkt. Voorwaarde is wel dat zij, net zoals overal in de EU, van tevoren worden onderworpen aan een BSE-test.

🕒 14 NOVEMBER 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:58

□

In Groot-Brittannië is heel wat ophef ontstaan. Een koe van meer dan 30 maanden oud is voor menselijke consumptie verwerkt zonder te zijn getest op BSE. Lever, biefstuk, gehakt en andere vleesproducten zijn uit het schap gehaald. Het Food Standards Agency moest met spoed geruststellende verklaringen afleggen. Koeien van 2,5 jaar en ouder mogen sinds eind vorig jaar opnieuw door vleesbedrijven worden verwerkt. Voorwaarde is wel dat zij, net zoals overal in de EU, van tevoren worden onderworpen aan een BSE-test.

Een koe van 54 maanden die werd geslacht voor Dunbia Northern Ireland onderging echter geen BSE-test omdat de keurder het dier identificeerde als veel jonger. Dat vormde genoeg aanleiding voor een typisch Britse voedselpaniek. De winkelketen Co-op haalde zelfs 5.700 pakken vlees uit het schap, terwijl Asda een grote hoeveelheid lever verwijderde. Ook in Italië, Frankrijk en Spanje werd door Dunbia geleverd vlees uit de rekken genomen.

Nog geen week eerder werd een lading levende kalveren verward met een zending schapen. De kalveren kwamen terecht op een veemarkt die uitsluitend slachtvee mag verhandelen. Daardoor konden ze niet meer uitgevoerd worden en moesten ze naar de slacht. Het plattelandsministerie zoekt uit hoe de veeladingen konden verward worden. De Europese Commissie laat bovendien deze maand de hele Britse zuivelsector inspecteren nadat is gebleken dat bij de kleine zuivelfabriek Bowland met dioxineresten en afwasmiddelen vervuilde melk werd verwerkt tot kwark.

Bron: Agrarisch Dagblad

Contact

T • 0473 59 41 39

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 twitter page: https://twitter.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>

© 2025 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra