nieuws

Colruyt laat slachthuizen zelf controleren

nieuws

Colruyt besliste om de slachthuizen waar ze vlees van afneemt, voortaan ook zelf te laten controleren. Na kritische undercoverbeelden uit het varkensslachthuis in Tielt, het runderslachthuis in Izegem en een Wingens leghennenbedrijf kreeg de winkelketen ongeruste vragen van klanten. Daarom legt Colruyt zijn eigen maatregelen en controles op die bovenop de bestaande maatregelen van de overheden komen.

20 NOVEMBER 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:42

Lees meer over:
distributie
voedingsindustrie
dierenwelzijn



Colruyt besliste om de slachthuizen waar ze vlees van afneemt, voortaan ook zelf te laten controleren. Na kritische undercoverbeelden uit het varkensslachthuis in Tielt, het runderslachthuis in Izegem en een Wingens leghennenbedrijf kreeg de winkelketen ongeruste vragen van klanten. Daarom legt Colruyt zijn eigen maatregelen en controles op die bovenop de bestaande maatregelen van de overheden komen.

“Sinds eind oktober laten we de 25 slachthuizen waarmee we samenwerken onaangekondigd doorlichten door een extern bureau”, zegt Stefan Goethaert, directeur van de productieafdeling Colruyt Group Fine Food in De Standaard. “Dat gebeurt in slachthuizen voor varkens en runderen, maar bijvoorbeeld ook voor pluimvee en konijnen. Onze eigen aankopers zijn daarvoor in gesprek gegaan met alle betrokken partners.”

Normaal moet Colruyt kunnen steunen op controles door het federaal Voedselagentschap (FAVV) en de Vlaamse inspectiedienst Dierenwelzijn. Toch proberen zij nu een extra inspanning te leveren om problemen eigenhandig aan te pakken. “In 2016 werden in onze opdracht meer dan 20.000 runderen en 400.000 varkens geslacht”, vertelt Goethaert. “Toch zijn de problemen ons ontgaan, want tot nu toe hebben we vooral gefocust op de kwaliteitseisen tijdens de verwerking van het vlees. Nochtans kunnen wij op het vlak van dierenwelzijn het verschil maken. De dienst Dierenwelzijn en het FAVV moeten hun rapporten alleen met de betrokken bedrijven delen. Wij kenden daarvan de resultaten niet.

Daarom konden we er ook niet op reageren. Transparantie zou toch moeten inhouden dat de beschikbare informatie zo veel mogelijk gedeeld wordt.”

Colruyt hoopt met dit initiatief niet enkel de kwaliteit van vleesverwerking te verbeteren, maar ook het vertrouwen van zijn klanten te herwinnen. “Er zijn altijd bedrijven die het beter doen dan andere. Nu kan iedereen van elkaar leren en kunnen we de algehele kwaliteit verbeteren. Voor de sector zelf is het belangrijk dat er weer een positieve vibe komt en de consument weer vertrouwen krijgt. Ook zij weten dat je alleen kwaliteitsvol vlees krijgt als in de hele keten respectvol met dieren omgegaan wordt.”

Bron: De Standaard

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