nieuws

EU-consument huiverig tegenover chemisch behandelde kip

nieuws

De Europese consumentenorganisatie BEUC heeft in een brief uitdrukkelijk aan de Commissie gevraagd om het chemisch wassen van in Europa verkochte kippen niet toe te laten. De ingreep zou hier naar Amerikaans voorbeeld geïntroduceerd worden, onder meer om campylobacter, één van de meest voorkomende oorzaken van voedselvergiftiging in de EU, te bestrijden. Volgens BEUC strookt chemische behandeling niet met het Europese voorzorgsprincipe als het over voedselveiligheid gaat.

4 JANUARI 2016 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:33

Lees meer over:
pluimveehouderij
voedselveiligheid
consument



De Europese consumentenorganisatie BEUC heeft in een brief uitdrukkelijk aan de Commissie gevraagd om het chemisch wassen van in Europa verkochte kippen niet toe te laten. De ingreep zou hier naar Amerikaans voorbeeld geïntroduceerd worden, onder meer om campylobacter, één van de meest voorkomende oorzaken van voedselvergiftiging in de EU, te bestrijden. Volgens BEUC strookt chemische behandeling niet met het Europese voorzorgsprincipe als het over voedselveiligheid gaat.

Campylobacter besmet jaarlijks ongeveer 200.000 Europeanen en is daarmee een van de meest voorkomende oorzaken van voedselvergiftiging. De Europese Commissie denkt eraan om in de toekomst het chemisch wassen van in Europa verkochte kippen toe te laten. De karkassen worden dan bijvoorbeeld met peroxide-azijnzuur (PAA) gewassen in het slachthuis om op die manier de bacteriën te verwijderen, een methode die in de Verenigde Staten courant is.

Tegen de achtergrond van een nakend handelsakkoord tussen Europa en de Verenigde Staten laat de Europese consumentenorganisatie BEUC weten dat het chemisch behandelen van kip "onaanvaardbaar" is. De organisatie vindt het goed dat er actie ondernomen wordt om het aantal campylobacter-besmettingen terug te dringen, maar voegt eraan toe dat deze manier absoluut niet strookt met het Europese ‘farm to fork’-principe rond voedselveiligheid.

Voor BEUC moet de prioriteit het voorkomen van een besmetting op het pluimveebedrijf of in de slachterij zijn, eerder dan de end-of-pipe-oplossing die de chemische behandeling belichaamt. “Europese consumenten maakten eerder al duidelijk dat zij geen voorstander zijn om vlees te eten dat chemisch werd behandeld”, aldus Monique Goyens, directeur-generaal van BEUC. “Bovendien vrezen we dat door zo’n beslissing de hygiënemaatregelen in de sector minder nageleefd zullen worden.”

Volgens BEUC wordt de effectiviteit van PAA bovendien in vraag gesteld door het Europese voedselveiligheidsagentschap. "Het probleem wordt niet opgelost door campylobacter van de karkassen te wassen in het slachthuis", aldus BEUC. "50 tot 80 procent

van de gevallen van campylobacteriosis kan teruggebracht worden op levende dieren die de bacteriën dragen, door verspreiding naar mensen via lucht, water of direct contact. Het vlees is dus slechts het topje van de ijsberg en net daarom is het belangrijk te trachten de campylobacter-levels op de bedrijven te reduceren."

Bron: Nieuwsbrief Pluimvee/eigen verslaggeving

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