nieuws

FAVV vindt bewaarmiddel sulfiet in stalen américain

nieuws

Bij een gerichte controleactie bij slagers heeft het Voedselagentschap in 15 procent van de stalen sulfietgebruik vastgesteld in bereide en filet américain natuur. Tegen de betrokken slagers is een proces-verbaal opgesteld, de filet américain werd in beslag genomen en is vernietigd. Sulfiet toevoegen aan vlees helpt de mooie rode kleur bewaren, maar het gebruik ervan is verboden.

12 MEI 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:25

Lees meer over:
voedselveiligheid



Bij een gerichte controleactie bij slagers heeft het Voedselagentschap in 15 procent van de stalen sulfietgebruik vastgesteld in bereide en filet américain natuur. Tegen de betrokken slagers is een proces-verbaal opgesteld, de filet américain werd in beslag genomen en is vernietigd. Sulfiet toevoegen aan vlees helpt de mooie rode kleur bewaren, maar het gebruik ervan is verboden. Door het gebruik van sulfiet, blijft vlees mooi rood als het minder vers is en ook als het vlees reeds bedorven is. Dit kan dus gevaarlijk zijn voor de consumenten. Bovendien kan sulfiet bij gevoelige personen een allergische reactie veroorzaken, aldus het FAVV. Bij de gerichte controleactie werden 159 monsters van zowel bereide als filet américain natuur getest. Vierentwintig stalen, genomen bij 14 slagers, testten positief op sulfiet met de malachietgroentest. De laboratoriumanalyse nadien bevestigde dit resultaat voor alle monsters. In Vlaanderen en Wallonië liepen telkens zeven slagers tegen de lamp. In het Brussels gewest werden geen inbreuken opgetekend.

De controles op sulfiet in filet americain passen in de analyses die het FAVV het ganse jaar door uitvoert. De controle op het gebruik van sulfiet op vlees gebeurt in twee stappen. Eerst wordt een snelle screening ter plaatse uitgevoerd met een malachietgroenoplossing. Bij deze test worden enkele druppels van een standaard malachietgroenoplossing op een monster vlees aangebracht, waarbij het vlees groen kleurt. Is er geen sulfiet aanwezig dan blijft de groene kleur, verdwijnt de groene kleur dan is er sulfiet aanwezig. Na een positieve malachietgroentest wordt een kwantitatieve analyse uitgevoerd in een laboratorium om het resultaat na te gaan.

Bron: Belga / eigen verslaggeving

Beeld: Takeaway

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