nieuws

FAVV wil aandacht voor voedselveiligheid in korte keten

nieuws

Het Wetenschappelijk Comité van het Voedselagentschap wijst op het belang van het respecteren van goede productiepraktijken en goede hygiënepraktijken in de korte keten. Onderzoek heeft uitgewezen dat er in de korte keten ruimte is voor verbetering van de algemene kwaliteit en hygiëne. Er werd ook een grotere variatie vastgesteld tussen de resultaten van de tellingen van de aanwezige hygiëne-indicatorkiemen in producten uit de korte keten in vergelijking met producten afkomstig van de conventionele keten.

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

Lees meer over:
voedselveiligheid



Het Wetenschappelijk Comité van het Voedselagentschap wijst op het belang van het respecteren van goede productiepraktijken en goede hygiënepraktijken in de korte keten. Onderzoek heeft uitgewezen dat er in de korte keten ruimte is voor verbetering van de algemene kwaliteit en hygiëne. Er werd ook een grotere variatie vastgesteld tussen de resultaten van de tellingen van de aanwezige hygiëne-indicatorkiemen in producten uit de korte keten in vergelijking met producten afkomstig van de conventionele keten.

Het Voedselagentschap stelt vast dat er de laatste jaren bij de consument een toenemende interesse is voor rechtstreekse aankoop van lokaal geproduceerde voeding. Net zoals andere spelers in de conventionele keten moeten landbouwers en andere bedrijven die actief zijn in de korte keten voldoen aan Europese en nationale wetgeving. In de Europese regelgeving is een zekere versoepeling voorzien voor de korte keten waardoor de lidstaten de mogelijkheid krijgen om bepaalde eigen regels vast te leggen voor producenten in de korte keten.

In een advies spreekt het Wetenschappelijk Comité van het Voedselagentschap zich nu uit over enkele voedselveiligheidsaspecten van de korte keten, voornamelijk op basis van de resultaten van controles in de korte keten die uitgevoerd werden door het Voedselagentschap, het Steunpunt Hoeveproducten en DiversiFerm, een project van de Waalse regio.

Uit de resultaten van de microbiologische analyses van meer dan 1.000 stalen afkomstig uit de korte keten blijkt dat listeria regelmatig wordt gedetecteerd – ongeveer in 19 procent van de stalen – in rauwe melkproducten (melk, boter, kaas, enz.) en in vleesproducten (gehakt en gekookte vleeswaren). Salmonella werd niet vastgesteld in dit onderzoek. “Deze resultaten wijzen erop dat net zoals in de conventionele keten ook in de korte keten voldoende aandacht dient besteed te worden aan de beheersing van de voedselpathogenen waarbij listeria een belangrijk aandachtspunt vormt”, zegt het Voedselagentschap.

Wat de algemene hygiëne in de korte keten betreft, blijkt uit de analyse van de resultaten van de hygiëne-indicatoren op zuivelproducten, zoals E.coli en stafylokokken, dat er ruimte is voor verbetering van de algemene kwaliteit en hygiëne. “Er werd ook

een grotere variatie vastgesteld tussen de aanwezige hygiëne-indicatorkiemen in producten afkomstig van de korte keten in vergelijking met die afkomstig uit de conventionele keten", klinkt het.
Als het op chemische contaminanten aankomt, werd een significant hogere proportie non-conformiteiten gedetecteerd in de korte keten in vergelijking met de gangbare keten voor residuen van coccidiostatica in eieren: in de korte keten waren 3 van de 28 stalen niet conform tegenover 3 van de 202 stalen in de conventionele keten. Het Wetenschappelijk Comité raadt daarom aan dat er ook in de korte keten voldoende aandacht zou besteed worden aan het beperken van risico's verbonden aan de aanwezigheid van residuen van coccidiostatica in eieren.
Ook putwater dat gebruikt wordt tijdens de productie van voeding, zou een bron kunnen zijn van contaminantie van de producten. Bij het uitvoeren van een gevarenanalyse van het gebruik van putwater, dient volgens het Voedselagentschap dan ook de aard van de stap in het productieproces en de aard van het gevaar (microbiologisch of chemisch) in beschouwing genomen te worden.

Bron: 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