nieuws

Horeca en voedingszaken worstelen met allergeneninfo

nieuws

Sinds 1 oktober controleert het Voedselagentschap strenger of horeca- en andere voedingszaken zich aan de regels over allergeneninformatie houden. Loopt het mis, dan krijgen uitbaters sindsdien in de regel minstens een waarschuwing. Tijdens aangekondigde controleacties in Leuven en, meer recent, in Etterbeek werden verschillende inbreuken vastgesteld op dit vlak. In Etterbeek behaalde de helft van de gecontroleerde bedrijven geen gunstig resultaat na de inspectie. De communicatie over allergenen naar de consument toe is één van de voornaamste verbeterpunten.

29 DECEMBER 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:38

Lees meer over:
consument
voedselveiligheid



Sinds 1 oktober controleert het Voedselagentschap strenger of horeca- en andere voedingszaken zich aan de regels over allergeneninformatie houden. Loopt het mis, dan krijgen uitbaters sindsdien in de regel minstens een waarschuwing. Tijdens aangekondigde controleacties in Leuven en, meer recent, in Etterbeek werden verschillende inbreuken vastgesteld op dit vlak. In Etterbeek behaalde de helft van de gecontroleerde bedrijven geen gunstig resultaat na de inspectie. De communicatie over allergenen naar de consument toe is één van de voornaamste verbeterpunten.

Dit najaar heeft het Voedselagentschap extra aandacht besteed aan allergeneninformatie tijdens aangekondigde controleacties. In Etterbeek werden in november 194 voedingsbedrijven gecontroleerd: 100 horecazaken en verder grootkeukens, detailhandel zoals bakkerijen, een groothandel, twee supermarkten en een frituur. Voor 52 procent van deze bedrijven had de inspectie een ongunstig resultaat. Meestal werd daar een lichte sanctie aan gekoppeld omdat er een beperkt aantal kleine inbreuken werden vastgesteld. Eén op de tien uitbaters kreeg een proces-verbaal omdat de hygiëne of de bereidings- en bewaartemperaturen niet in orde waren. Geen enkele vestiging in Etterbeek werd gesloten wegens een dreigend gevaar voor de volksgezondheid. Wel werd er 200 kilo voedingsproducten in beslag genomen en vernietigd. De meest voorkomende tekortkoming betrof goede communicatie over allergenen naar de consument. De wetgeving hierover, die in 2014 werd ingevoerd, wordt na een overgangsperiode van drie jaar sinds oktober 2017 strenger gecontroleerd. Tijdens een gelijkaardige controleactie in oktober in Leuven, bij 413 bedrijven, bleek dit ook een knelpunt. De in totaal 190 waarschuwingen en proces-verbalen die in Leuven uitgedeeld werden, net zoals drie tijdelijke sluitingen van zaken, waren voornamelijk te wijten aan inbreuken met betrekking tot hygiëne en temperaturen.

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