nieuws

"Hygiëne is kuisen, kuisen en nog eens kuisen"

nieuws

Een groen plankje voor de groenten, een rode plank voor het vlees en een blauwe voor de vis. Angelo Rosseel, de 33-jarige chef-kok van La Durée uit Izegem, kent de hygiëneregeltjes maar al te goed. Hij nuanceert de vaststelling van het Voedselagentschap dat de helft van de horecazaken niet in orde zou zijn met de normen voor hygiëne en inrichting.

8 JULI 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:08

Lees meer over:
voedselveiligheid

Een groen plankje voor de groenten, een rode plank voor het vlees en een blauwe voor de vis. Angelo Rosseel, de 33-jarige chef-kok van La Durée uit Izegem, kent de hygiëneregeltjes maar al te goed. Hij nuanceert de vaststelling van het Voedselagentschap dat de helft van de horecazaken niet in orde zou zijn met de normen voor hygiëne en inrichting.

"Exotische restaurants en hamburgertenten bezorgen ons een slechte naam", zegt Rosseel in Het Nieuwsblad. "Ik denk dat veel klassieke restaurateurs hun best doen. Maar het is niet altijd evident om de regels te respecteren. Zo is het voor vis aangewezen om een aparte ijskast te gebruiken. Maar daarvoor heb ik geen plaats. Ik leg de groenten, het vlees en de vis wel op aparte rekken. Ik zorg er ook voor dat alles verpakt is en een verpakkingsdatum krijgt".

"Hygiëne betekent vooral kuisen, tot drie uur per dag", gaat Rosseel verder. "Iedere middag en avond wordt de keuken grondig schoongemaakt. En als de laatste klant om middernacht is bediend, hebben we nog anderhalf uur schoonmaken voor de boeg. Soms moet ik mijn personeel en mezelf al eens motiveren, ja. Maar anderzijds is er niets leuker dan 's morgens in een propere keuken te herbeginnen".

Van het Voedselagentschap kreeg Rosseel de voorbije twee jaar, de periode dat zijn restaurant bestaat, al twee keer controle. "De laatste keer was pas twee maanden

geleden. Alles was toen in orde. De eerste keer hadden de controleurs enkele kleine opmerkingen. Zo had ik in de keuken geen pompje met handzeep, wat hygiënischer is dan gewone zeep. Enkele weken later kwamen ze terug om dat te controleren".
Gebeurt in La Durée nu alles volgens de regels? "Neen", geeft Rosseel volmondig toe. "Normaal moet ik de temperatuur van de vis altijd meten wanneer die geleverd wordt. Maar als de visboer 's ochtends voor dag en dauw langskomt, kan ik onmogelijk altijd klaar staan. Ik moet ook nog mijn nachtrust hebben. In principe moet ik ook een aparte ingang maken voor het personeel en de leveranciers. Maar dat is in ons gebouw niet mogelijk".
Conclusie? "Controle is zeker nodig, maar als ik alles volgens het boekje doe, moet ik mijn deuren sluiten of dubbel zoveel personeel aanwerven. De inspecteurs van het Voedselagentschap hebben daar wel begrip voor. Als ze zien dat je inspanningen levert, zijn ze al tevreden. En ik doe wat ik kan".

Bron: Het Nieuwsblad

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 |