nieuws

"Iedereen terug aan de komkommer"

nieuws

VLAM verzekert consumenten dat er geen reden is om in België bepaalde groenten te mijden als gevolg van de EHEC-besmetting in Duitsland. "Geniet van lekkere groenten van bij ons", is de boodschap. UGent-professor Wim Verbeke ergert zich aan de "zinloze komkommercrisis" en doet een gelijkaardige oproep.

3 JUNI 2011 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:15

Lees meer over:
marketing
consument
voedselveiligheid

Het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) verzekert dat er geen reden is om in België bepaalde groenten te mijden als gevolg van de EHEC-besmetting in Duitsland. "Geniet van lekkere groenten van bij ons want zij worden geteeld volgens de strengste normen", is de boodschap. UGent-professor Wim Verbeke ergert zich aan de "zinloze komkommercrisis" en doet een gelijkaardige oproep.

De telers, aangesloten bij de veilingen van het Verbond van Belgische Tuinbouwcoöperaties (VBT) werken al jarenlang volgens strenge lastenboeken, zoals Flandria. Hygiënemaatregelen om besmettingen te voorkomen, nemen daarin een belangrijke plaats in. Sinds de EHEC-besmetting in Duitsland zijn de maatregelen nog aangescherpt.

De telers worden onder meer gecontroleerd op persoonlijke hygiëne van medewerkers, kwaliteitseisen voor het gebruikte water, ongediertebestrijding en reinigingsprocedures. De teelt van vele groenten zoals komkommers en tomaten gebeurt daarenboven in serres, onder gecontroleerde omgevingsfactoren en zonder gebruik van dierlijke bemesting.

De VBT-veilingen werken eveneens volgens strikte kwaliteitssystemen en worden daarop regelmatig extern gecontroleerd. Ook hier nemen hygiënemaatregelen een

belangrijke plaats in. De veilingen volgen verder een gezamenlijk monitoringplan met betrekking tot bacteriële contaminatie. Dit plan wordt gecoördineerd door de Dienst voor Residucontrole en maakt deel uit van de kwaliteitssystemen van de veilingen. De voorbije jaren werden daarbij nog geen besmettingen vastgesteld.
Consumenten krijgen van VLAM de raad om de herkomst na te gaan van alle verse groenten en fruit. "Kies voor groenten van bij ons dan ben je meteen zeker dat ze voldoen aan de strengste kwaliteitscriteria", luidt het. Enkele standaard hygiëneregels kunnen overigens een besmetting met een E.coli-bacterie van het type EHEC voorkomen. Dat gaat van rauwe groenten wassen of schillen, over handen wassen en proper keukengerei gebruiken tot het uit elkaar houden van rauwe en bereide producten en een koud buffet niet uren in de zon laten staan.
In de Standaard ergert Wim Verbeke, professor agro-voedingsmarketing en consumentengedrag aan de Universiteit Gent, zich aan de "zinloze komkommercrisis". Hij stelt vast dat de consument overspoeld is door tegenstrijdige informatie omtrent de oorsprong van de besmetting. "Nu is er vooral dringend nood aan duidelijkheid om deze crisis te stoppen en aan visie om het herstel aan te pakken", meent Verbeke.
"Domweg minder groenten eten, houdt ondertussen meer risico's in voor de volksgezondheid op lange termijn dan op een oordeelkundige manier komkommer of rauwkost te blijven eten", verklaart Verbeke. "Iedereen terug aan de komkommer, best gewassen, geschild en bij voorkeur Belgisch. Ze zijn tenslotte nog nooit zo goedkoop geweest", besluit de professor.

Bron: eigen verslaggeving/De Standaard

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