nieuws

Jagers maken kennis met eisen voedselveiligheid

nieuws

Dat de Bourgondische Belg graag geniet van een stukje wildgebraad, is alom bekend. Veel Belgen halen hun stukje wildvlees vers bij de jager. Nieuwe regelgeving maakt het voor de jager echter een stuk moeilijker om zijn wild aan de man te brengen. Bovendien brengen de maatregelen ook grotere gevaren mee voor de hygiëne van de particulier, luidt het bij de Hubertus Vereniging Vlaanderen. Nochtans staat het nieuwe jachtseizoen meer dan ooit in teken van een betere veiligheid van het wildvlees.

22 OKTOBER 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:01

Dat de Bourgondische Belg graag geniet van een stukje wildgebraad, is alom bekend. Velen eten het alleen op restaurant, anderen kopen bereid wild in de winkel. Veel Belgen halen hun stukje wildvlees ook vers bij de jager. Het enige wat de particulier nog moest doen, was de gepluimde fazant of de gevilde haas bakken. Nieuwe regelgeving maakt het voor de jager echter een stuk moeilijker om zijn wild aan de man te brengen.

Sinds 1 september mogen jagers wel nog klein wild, zoals fazant of haas, verkopen aan particulieren en vrienden, maar onder strengere voorwaarden. Zo kunnen ze geen aparte stukken vlees meer verkopen, maar alleen hele dieren die niet gepluimd of gevild zijn. Volgens de Hubertus Vereniging Vlaanderen (HVV) zal dat veel particulieren afschrikken. "Deze week nog heb ik enkele hazen geschoten", zegt Thomas Ceulemans, wetenschappelijk medewerker van de HVV. "Ik wilde die aan mijn vrienden geven, maar zij zien het niet zitten om die dieren zelf schoon te maken, omdat ze het niet kunnen of geen tijd hebben. Ik denk dat veel mensen hetzelfde zullen denken".

Bovendien brengen de maatregelen ook grotere gevaren mee voor de hygiëne van de particulier. "Een ervaren jager weet meestal hoe hij een dier hygiënisch moet slachten", zegt Ceulemans. "Particulieren weten dat misschien niet. Daarom raad ik hen aan om altijd handschoenen aan te doen als ze het vlees schoonmaken". Het nieuwe decreet

maakt het volgens Ceulemans ook moeilijker om eventuele wildziekten op te sporen. "Vroeger mochten we klein wild openhalen, nu mag dat niet meer. Het gevolg is dat we nu niet meer zullen kunnen vaststellen of een haas bijvoorbeeld een gezwollen milt heeft. Dat wijst op een bacteriële infectie en op een potentieel gevaar voor de gezondheid van de mens, als hij het vlees niet goed doorbakt of als hij geen handschoenen gebruikt bij het schoonmaken".

"Het nieuwe decreet legt de verantwoordelijkheid bij de eindgebruiker", zegt Thomas Ceulemans. "In die zin schept het decreet duidelijkheid, omdat er geen discussie meer kan bestaan over de vraag of de schuld voor contaminatie bij de jager of eindgebruiker ligt. Het wordt afwachten of dat een goede zaak of een lacune in de wet is". Nochtans staat het nieuwe jachtseizoen meer dan ooit in teken van een betere kwaliteit en veiligheid van het wildvlees, dat in de voedselketen terechtkomt. Zo moet de jager elk stuk geschoten wild voortaan keuren als hij het aan particulieren wil verkopen, zelfs als hij het gratis wegschenkt.

Alleen voor eigen gebruik is een keuring niet nodig. Vlaanderen is pas de derde in Europa die dit verplicht, na het Verenigd Koninkrijk en Duitsland. De maatregel komt er na een Europese richtlijn van 2004. Om erkend keurder te worden, moet de jager een opleiding tot 'gekwalificeerd persoon' volgen bij de Hubertus Vereniging Vlaanderen. De vereniging van jagers richt die cursus in, samen met het Voedselagentschap. De cursus leert de jager onder meer hoe hij een stuk wild hygiënisch moet behandelen en hoe hij allerlei wildziekten kan vaststellen. Al 2.500 jagers volgden de voorbije maanden een cursus.

Wie slaagt voor het examen, krijgt een erkenningsnummer van het Voedselagentschap, dat verbonden is aan zijn rijksregisternummer. Als de jager wild heeft geschoten, moet hij een verklaringsdocument tekenen dat hij het dier heeft gekeurd. Als hij vaststelt dat er iets niet pluis is, mag hij het dier niet verkopen. Wie toch een ziek dier in de voedselketen verspreidt waarmee zich een probleem voordoet, kan altijd worden opgespoord door het Voedselagentschap.

"Ik kan niet geloven dat een jager nu nog moedwillig een ziek dier in de handel zal brengen", zegt Jef Schrijvers, directeur van de HVV. "Maar ik wil er ook op wijzen dat een keuring niet honderd procent waterdicht is. Een dier kan drager zijn van een ziekte, zonder dat het symptomen vertoont. Daarom hebben wij een groepsverzekering die eventuele schadegevallen dekt". Schrijvers benadrukt wel dat de jagers voorstander zijn van de verplichte keuring. "Hoe meer wild er in de voedselketen terechtkomt zonder keuring, hoe groter het risico dat er een ziek dier bij is. De keuring garandeert een betere voedselveiligheid".(KS)

Bron: 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