nieuws

Kaasmakerij herstelt van tegenslag door bacterie-aanval

nieuws

Anderhalve maand geleden riep kaasmakerij Het Dischof uit Keiem al haar kazen terug uit de verkoop. Een paar duizend bollen kaas werden vernietigd vanwege een besmetting met de listeria-bacterie. De eigenaar van de biologische kaasmakerij bleef na de tegenslag niet bij de pakken zitten, maar investeerde in een nieuwe productieruimte en in installaties die de hygiëne bevorderen.

19 DECEMBER 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:20

Lees meer over:
voedselveiligheid

Anderhalve maand geleden riep kaasmakerij Het Dischof uit Keiem (West-Vlaanderen) al haar kazen terug uit de verkoop. Een paar duizend bollen kaas werden vernietigd vanwege een besmetting met de listeria-bacterie. De eigenaar van de biologische kaasmakerij bleef na de tegenslag niet bij de pakken zitten, maar investeerde in een nieuwe productieruimte en in installaties die de hygiëne bevorderen.

Eind oktober is bij een driemaandelijkse controle de listeria-bacterie vastgesteld in het Keiems Bloempje, een zachte biokaas van Het Dischhof. Listeria kan bij (verzwakte) mensen een voedselvergiftiging veroorzaken en is vooral gevaarlijk voor zwangere vrouwen, schrijft Het Nieuwsblad.

"Labotesten wezen uit dat er nog in andere kaassoorten listeria aanwezig was. De besmette kaas is door Rendac verbrand", zegt kaasmaker Dries Debergh. "De bacteriële besmetting was niet afkomstig van de 105 melkkoeien die dagelijks voor de biologische melk zorgen. De listeria moet in het productieproces zijn binnengeglipt. Dat kan via de buizen, de tanks of de leidingen."

De kaasmakerij lag een week stil. Al het productiemateriaal is ontsmet. Er volgden ook grote investeringen om de hygiëne te verbeteren. Zo is er nu een voetbad dat de laarzen ontsmet van iedereen die het atelier binnenkomt. De lucht wordt wekelijks

ontsmet. Een hangaar werd omgebouwd tot nieuwe productieruimte. "Die nieuwe kaasmakerij voldoet aan de strengste normen", verzekert Debergh.
Bezoekers kunnen het productieproces achter glas volgen. "Het Dischhof wil het publiek inwijden in de kaasboerderij, zo weten ze wat ze eten", aldus nog Dries Debergh, die met een team van zes mensen elke week 10.000 liter biomelk verwerkt tot 1.000 kilo biologische kaas.

Bron: Het Nieuwsblad

Beeld: Het Dischof

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