nieuws

Kwaliteit schep- en softijs gaat achteruit

nieuws

De bacteriologische kwaliteit van schepijs gaat achteruit. Uit een onderzoek van Test-Aankoop in heel België blijkt dat 35 procent van het schepijs en 61 procent van het softijs van slechte tot zeer slechte kwaliteit. De consumentenorganisatie vraagt dat het Voedselagentschap strenger optreedt.

26 JUNI 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:08

Lees meer over:
voedselveiligheid

De bacteriologische kwaliteit van schepijs gaat achteruit. Uit een onderzoek van Test-Aankoop in heel België blijkt dat 35 procent van het schepijs en 61 procent van het softijs van slechte tot zeer slechte kwaliteit. De consumentenorganisatie vraagt dat het Voedselagentschap strenger optreedt.
Test-Aankoop onderzocht tijdens de zomer van 2008 69 verkooppunten van schep- en softijs, vooral aan de kust, in de Ardennen en in enkele provinciesteden. Het ijs werd onderworpen aan een gedetailleerde bacteriologische analyse. Test-Aankoop evalueerde ook de hygiëne van de verkooppunten en van de mensen die er werken. Ook de plaats waar de koeltoonbank of de softijsmachine werd opgesteld, de manier waarop de ijsschep werd gespoeld, werden grondig bestudeerd.

De organisatie stelde vast dat het er in de verkooppunten niet overal even proper aan toegaat: slechts 18 zaken kregen een goede tot uitstekende beoordeling voor netheid. In acht andere verkooppunten was volgens Test-Aankoop de algemene hygiëne onaanvaardbaar. De organisatie stelde ook grote tekortkomingen vast op het vlak van hygiëne van het personeel. Slechts in 6 ijssalons werd de ijsschep gespoeld onder stromend water.

In 3 stalen werd escherichia coli, dat een darmontsteking of diarree kan veroorzaken, teruggevonden. In 2 schepijszaken vond Test-Aankoop te veel stafylokokken, het bewijs

voor een gebrekkige hand- en/of huidhygiëne. De resultaten voor enterobacteriën vielen zwaar tegen zowel bij het schep- als bij het softijs : 13 stalen schepijs op 49 en 12 stalen softijs op 21 bevatten er te veel. Ze verraden een gebrekkige algemene hygiëne, een te hoge bewaartemperatuur of te lange bewaartijd, aldus de consumentenorganisatie.
Test-Aankoop vraagt dan ook dat het Voedselagentschap strenger optreedt. Volgens de organisatie analyseerde het agentschap in 2007 slechts 16 ijsstalen op enterobacteriën. Test-Aankoop eist meer controles op het respect van de minimale hygiënemaatregelen en dwingende maatregelen in geval van inbreuk.

Bron: Belga

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