nieuws

"Muizen zijn wél te weren uit diepvriesgroenten"

nieuws

"Met onze volledig digitale sorteertechnologie zijn wij wel degelijk in staat om muizen in diepvriesgroenten te detecteren en ze eruit te halen". Zo weerlegt de Hasseltse onderneming Visys de reactie van beroepsorganisatie Vegebe, die stelde dat het onmogelijk was om alle muizen uit verpakkingen van diepvriesgroenten te weren.

3 JUNI 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:12

Lees meer over:
voedselveiligheid

"Met onze volledig digitale sorteertechnologie zijn wij wel degelijk in staat om muizen in diepvriesgroenten te detecteren en ze eruit te halen". Zo weerlegt de Hasseltse onderneming Visys de reactie van beroepsorganisatie Vegebe, die naar aanleiding van enkele incidenten had gesteld dat het onmogelijk was om alle muizen uit verpakkingen van diepvriesgroenten te weren.
De kranten De Standaard en Het Nieuwsblad meldden deze week dat het Europese voedselagentschap RASFF klaagt over (resten van) knaagdieren in Belgische diepvriesgroenten. Volgens de Belgische beroepsvereniging voor groenteverwerking en handel in industriegroenten, Vegebe, valt zoiets nooit helemaal uit te sluiten.
Het Hasseltse bedrijf Visys, een wereldwijde speler in nieuwe digitale visuele inspectietechnologie voor voeding en recyclage, spreekt dit tegen. "Wij beschikken over digitale technologie waardoor vreemde voorwerpen zoals ongedierte perfect onderscheiden kunnen worden", zegt CEO Frank Zwerts. Volgens Visys is hun techniek zo precies dat bijvoorbeeld aflatoxines in noten opgespoord en verwijderd kunnen worden. Aflatoxine is een gif dat door schimmels wordt geproduceerd en niet zichtbaar is met het blote oog.
Ook het bedrijf BEST, Belgian Electronic Sorting Technology uit Heverlee laat weten dat onzuiverheden zoals muizen en ander ongedierte uit het productieproces gehaald

kunnen worden. BEST biedt hoog-technologische digitale sorteeroplossingen aan voor elke positie van de productielijn en is met 5000 sorteerinstallaties wereldwijd de marktleider.
Het bedrijf heeft al sinds 1976 een machine op de markt die groenten inspecteert alvorens deze de fabriek binnenkomen. "Onzuiverheden zoals muizen en ander ongedierte worden immers best aan het begin van de productielijn verwijderd", zegt Paul Berghmans, CEO van BEST. "Bij het sorteren in de diepvries- of verpakkingslijn, kan je de muis er niet meer in zijn geheel uit halen".
De beste oplossing voor het probleem is, volgens Berghmans, inspectie op meerdere plaatsen, want elke productieplaats heeft zijn eigen problemen. Er bestaat reeds een systeem, Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), waarbij men alle kritische punten kan controleren.

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
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada