

"Nood aan meer hygiëne in Vietnamese pangasiussector"

nieuws

In België ingevoerde en ontdooide pangasius uit Vietnam bevat een hoog aantal bacteriën, maar nog binnen de norm. De Universiteit Gent en het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO) zien de resultaten van een microbiologisch onderzoek wel als "een wake-upcall voor de pangasiussector". Er is onder meer nood aan strengere controle op de temperatuur in verwerkings- en vriesruimtes en een algemene verbetering van de reinigings- en ontsmettingspraktijken in Vietnam.

9 NOVEMBER 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:32

Lees meer over:
voedselveiligheid



In België ingevoerde en ontdooide pangasius uit Vietnam bevat een hoog aantal bacteriën, maar nog binnen de norm. De Universiteit Gent en het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO) zien de resultaten van een microbiologisch onderzoek wel als "een wake-upcall voor de pangasiussector". Er is onder meer nood aan strengere controle op de temperatuur in verwerkings- en vriesruimtes en een algemene verbetering van de reinigings- en ontsmettingspraktijken in Vietnam.

De faculteit Bio-ingenieurswetenschappen (UGent) en ILVO voerden een microbiologisch onderzoek uit nadat in 2011 en 2012 een twintigtal pangasiusproducten waren afgekeurd die bestemd waren voor de Europese markt. Bovendien was in 2000 ook al een zeer hoog percentage (33 procent) van salmonella vastgesteld in Vietnamese aquacultuurproducten. Op een kleine steekproef van in België ingevoerde en ontdooide pangasius (filets, porties en steaks) werden tussen 10.000 en 100.000 bacteriekiemen per gram aangetroffen. "Dat is hoog, maar nog binnen de norm", zegt professor Frank Devlieghere van de faculteit Bio-ingenieurswetenschappen. "Het gaat om achttien bacteriesoorten in totaal."

Alle kiemen waren terug te brengen tot de productielijnen in Vietnam. Bij een parallel onderzoek in Vietnam, in grote en kleinere pangasiusverwerkingsunits, ontdekte microbiologe Tong Thi Anh Ngo van UGent/ILVO 38 bacteriesoorten die behoren tot twintig verschillende geslachten. De achttien soorten in de Belgische diepvriesvis waren daar bij. De meest opmerkelijke aangetroffen kiemen waren *Shigella flexneri*, die diarree en dysenterie kan veroorzaken, en *Klebsiella pneumoniae*, die vooral bij verzwakte personen in ziekenhuizen longontsteking veroorzaakt.

"In de Belgische monsters werden geen kiemen aangetroffen die wijzen op een direct gevaar voor de volksgezondheid. Als de stukken vis deskundig worden klaargemaakt in de keuken (gebakken of gekookt, en geen overdracht van besmetting via messen of snijplanken) worden alle bacteriën wel gedood." De wetenschappers zien de resultaten wel als een wake-upcall voor de pangasiussector. "Er moet vooral worden ingezet op een meer aangepaste temperatuur in de verwerkings- en vriesruimtes, een

algemene verbetering van de reinigings- en ontsmettingspraktijken, en een aangepaste dosering van chloor in het waswater. Ook de (hand)hygiëne van de verwerkers in de Vietnamese pangasiusfabrieken kan drastisch verbeteren."

Intussen maakte de Haven van Zeebrugge bekend dat het zijn plannen om de haven uit te bouwen tot een internationale hub voor pangasiusfilets, opbergt. Dat staat te lezen in Het Visserijblad en werd bevestigd door gedelegeerd bestuurder Joachim Coens. In november 2013 tekenden Coens en de toenmalige minister voor Openbare Werken Hilde Crevits een "memorandum of understanding" met Vasep, de Vietnamese federatie van producenten en exporteurs van vis. Het was de bedoeling dat Vietnamese pangasius die bestemd was voor de Europese markt zou passeren via Zeebrugge. Dat oogstte meteen een storm van protest, niet in het minst bij de visserijsector.

Maar bijna twee jaar later is er van een Europese hub in Zeebrugge geen sprake, meer zelfs, het plan lijkt afgevoerd. "Het was de bedoeling om in Vietnam de nodige inspanningen te doen met de pangasius-exporteurs en onder meer te kijken voor het implementeren van de nodige kwaliteitslabels, maar dat is daar vastgelopen. Wij sluiten niets uit, maar Vietnam is aan zet", aldus Joachim Coens. Volgens Filip De Bodt, van actiegroep Climaxi, die in Het Visserijblad een artikel wijdt aan de pangasius, is de productie fors teruggevallen door de lage prijs en het slechte imago van de vis. De Bodt meent dat de Noorse zalm de pangasius heeft vervangen in Zeebrugge, ondanks een even kwalijke reputatie. "Het ene dossier staat sowieso los van het andere", aldus Coens. De bestuurder wijst de kritiek af. "Sowieso willen wij niets invoeren dat niet dat voldoet aan de nodige kwaliteitsvereisten en aan de Europese norm", besluit Coens.

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](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra