nieuws

Pluimveesector klaar om salmonella te weren?

nieuws

De Europese Commissie werkt al een tijdje aan wetgeving omtrent salmonella in pluimveevlees. Pluimvee Actueel, de nieuwsbrief van de Vlaamse bedrijfspluimveehouders, bericht dat de oorspronkelijk voorgestelde nultolerantie voor salmonella in pluimveevlees tot grote onrust heeft gezorgd in de sector.

18 OKTOBER 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:13

Lees meer over:
pluimveehouderij
voedselveiligheid

De Europese Commissie werkt al een tijdje aan wetgeving omtrent salmonella in pluimveevlees. Pluimvee Actueel, de nieuwsbrief van de Vlaamse bedrijfspluimveehouders, bericht dat de oorspronkelijk voorgestelde nultolerantie voor salmonella in pluimveevlees tot grote onrust heeft gezorgd in de sector.
Oorspronkelijk werd gesteld dat in 25 gram pluimveevlees (vlees van braadkippen, maar ook soepvlees van legkippen en moederdieren) geen salmonellabacteriën mogen aanwezig zijn. Vlees dat hieraan voldoet mag als vers vlees verkocht worden, vlees dat niet voldoet, moet een hittebehandeling ondergaan om de salmonellabacterie te doden.
Een nultolerantie werd door diverse organisaties binnen de sector onhaalbaar genoemd, wat vertaald werd in documenten die aan Europa werden overgemaakt. Het resultaat daarvan was dat er binnen de Europese Commissie opnieuw gediscussieerd is over de invulling van deze regelgeving.
Pluimvee Actueel meldt dat volgens de laatste berichten de Europese plannen zijn geëvolueerd naar een nulnorm voor twee soorten salmonella, met name enteritidis en typhimurium, in plaats van een nulnorm voor alle types salmonella. De definitieve

teksten zijn nog niet klaar maar worden verwacht tegen het eind van dit jaar. De nieuwe regels zullen in de loop van 2011 in werking treden.
De Vlaamse bedrijfspluimveehouders vragen dat er gezamenlijk binnen de pluimveesector gezocht wordt naar “passende maatregelen en oplossingen om deze regelgeving op een leefbare wijze te implementeren”. Zij achten dit mogelijk als iedereen meewerkt, dat wil zeggen de broeierij, het veevoederbedrijf, de producent, de servicebedrijven, de transportsector en de slachthuizen.
De controles die nu gebeuren, tonen immers een positief beeld: 2009 leverde slechts 0,5 procent positieve stalen op voor salmonella enteritidis en typhimurium, de twee types waarvoor een nulnorm zou ingesteld worden.
Meer info: www.pluimvee.be

Bron: Pluimvee Actueel

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