nieuws

Quick krijgt veeg uit de pan van Voedselagentschap

nieuws

Het imago van fastfoodketen Quick heeft een enorme deuk gekregen. Het restaurant in het Brusselse Zuidstation, waar dagelijks honderden pendelaars een snack komen eten, werd op bevel van het Voedselagentschap een dag lang gesloten. "De keuken lag er ronduit gortig bij", luidt het bij het agentschap.

16 JULI 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:08

Lees meer over:
voedselveiligheid

Het imago van fastfoodketen Quick heeft een enorme deuk gekregen. Het restaurant in het Brusselse Zuidstation, waar dagelijks honderden pendelaars een snack komen eten, werd op bevel van het Voedselagentschap een dag lang gesloten. "De keuken lag er ronduit gortig bij", luidt het bij het agentschap.
"De situatie in het Quickrestaurant liet op alle mogelijke manieren te wensen over", zegt woordvoerster Lieve Busschots van het Voedselagentschap. Dinsdag was het agentschap ter plaatse gegaan na informele klachten van klanten van het restaurant bij de spoorwegpolitie van Brussel-Zuid. "Onze inspecteurs konden niets anders dan het restaurant onmiddellijk te sluiten. En dat is zeer ernstig, want het wil zeggen dat de situatie een acuut gevaar voor voedselveiligheid inhoudt".
"De temperatuur waarbij de hamburgers, de groenten en de broodjes bewaard werden, lag veel te hoog", aldus Busschots. "Daarom werd ongeveer honderd kilogram voedsel ter plaatse vernietigd. In de keuken was al lange tijd niet meer gepoetst. Daar moet ik verder geen tekening bij maken, geloof ik".
Woensdag is het agentschap opnieuw ter plaatse geweest om na te gaan of de uitbater de problemen had aangepakt. In de late namiddag kon het restaurant weer open gaan. "De koelkast werkt weer naar behoren en alles is netjes", verklaarde Dorian

Verfaille, operationeel manager van Quick. De franchisenemer, Emmanuel Visart, wenste niet te reageren.
"Wij hebben een intern onderzoek opgestart om na te gaan wat er fout is gelopen", reageert Annick Van Overstraeten, algemeen directeur van Quick België-Luxemburg. "Het is altijd mogelijk dat een koelkast niet naar behoren werkt, maar dan moet de franchisenemer ons onmiddellijk verwittigen zodat wij het probleem kunnen herstellen. Dat dit niet is gebeurd, is onaanvaardbaar".
Volgens Van Overstraeten zal het voorval niet leiden tot strengere interne controles. "Ik weet dat het een negatief effect zal hebben voor onze keten en merknaam. En dat terwijl onze eigen normen veel strenger zijn dan die van het Voedselagentschap en wij veel hygiënischer werken dan de kebab- of hamburgerzaak om de hoek".

Bron: Belga/Het Nieuwsblad

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