nieuws

Salmonellabesmetting Barry Callebaut veroorzaakt door grondstoffenlevering uit Hongarije

nieuws

De oorzaak van de salmonellabesmetting bij chocoladefabrikant Barry Callebaut in Wieze is achterhaald. Eén batch gecontamineerde lecithine, een grondstof, ligt aan de oorsprong van de externe besmetting, meldt het bedrijf. Dat lot is afkomstig van een producent uit Hongarije, zo werd vernomen bij het federaal agentschap voor de veiligheid van de voedselketen (FAVV).

6 JULI 2022 – LAATST BIJGEWERKT OM 6 JULI 2022 15:42

Lees meer over:
voedselveiligheid



"Op basis van intern onderzoek, en bevestigd door de testresultaten van externe en onafhankelijke laboratoria, stelt Barry Callebaut vast dat één batch gecontamineerde lecithine, die de oorsprong is van de salmonellabesmetting, via transport met een derde partij binnenkwam in onze fabriek in Wieze en afkomstig is van een lecithinefabrikant", zegt woordvoerder Korneel Warlop van Barry Callebaut. Het bedrijf maakte de bevindingen over aan het voedselagentschap, beide zijn in continu overleg, voegt hij eraan toe.

Barry Callebaut communiceert de namen van de bedrijven niet, zolang het onderzoek naar de bronoorzaak van de besmetting loopt, vervolgt de woordvoerder. "Deze evolutie is een belangrijke stap voorwaarts in het bepalen van de eindverantwoordelijkheid gelinkt aan deze besmetting."

Bij het FAVV klinkt het dat het om een producent van sojalecithine uit Hongarije gaat. Het FAVV heeft daarom een waarschuwing verstuurd via het RASFF-waarschuwingssysteem (Rapid Alert System for Food and Feed, nvdr.), aldus woordvoerster Hélène Bonte. Verdere informatie over die leverancier, geeft het FAVV niet.

Vorige week meldde Barry Callebaut al dat geen besmette chocolade tot bij de consument geraakt is. Het bedrijf had zelf de 73 bedrijven gecontacteerd die gecontamineerd product uit de fabriek in Wieze ontvingen. Het FAVV bevestigt nu dat er voor de 32 bedrijven van die lijst die in België gelegen zijn, "op dit moment van het onderzoek geen indicaties zijn dat die producten op de markt gekomen zijn".

Het FAVV voegt eraan toe dat het voorlopig alleen om loten gaat die gelinkt zijn aan Barry Callebaut. Er zijn geen aanwijzingen over andere bedrijven.

Lecithine wordt in de voedingsindustrie gebruikt als een zogenaamde emulgator, een stof die er bijvoorbeeld voor zorgt dat water en vet vermengd blijven.

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