nieuws

Test-Aankoop kritisch over voedselkwaliteit

nieuws

Er is nog steeds van alles mis met het voedsel in België. Koekjes bevatten vaak te veel toegevoegde suikers, in filet americain zit vaak varkensvlees, biowijn bevat soms pesticidenresidu's en het vetgehalte in ontbijtgranen is te hoog. Voorts blijkt dat de consument niet altijd weet wat hij eet. Dat zijn enkele van de talloze conclusies van de Voedingsbalans 2008 van Test-Aankoop. De consumentenorganisatie wierp vorig jaar een kritische blik op 718 eetwaren.

27 JANUARI 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:06

Lees meer over:
gezondheid
onderzoek

Er is nog steeds van alles mis met het voedsel in België. Koekjes bevatten vaak te veel toegevoegde suikers, in filet americain zit vaak varkensvlees, biowijn bevat soms pesticidenresidu's en het vetgehalte in ontbijtgranen is te hoog. Dat staat te lezen in de Voedingsbalans 2008 van Test-Aankoop.
De consumentenorganisatie wierp vorig jaar een kritische blik op 718 eetwaren. In 42 procent van de gevallen viel er een en ander op te merken, zegt Ivo Mechels, woordvoerder van Test-Aankoop. De consumentenorganisatie benadrukt dat de vastgestelde pijnpunten niet tot een grote voedselcrisis geleid hebben, maar hamert er wel op dat de lijst verbeteringen erg lang is.
Zo stelde de T-A tal van wantoestanden en een gebrekkige hygiënische kwaliteit vast bij de verkoop van kip. Vier van de 70 onderzochte kipproducten zoals kippenborsten, burgers, bouten en vleugels bevatten salmonella en acht campylobacter, twee ziekteverwekkers. In 23 van de 29 onderzochte winkels was er geen thermometer te bespeuren en van 35 op de 70 producten oversteeg de temperatuur het wettelijke

maximum van 4 graden Celsius. Er schort ook van alles aan de broodjes bereide filet americain. "In 42 procent van de geanalyseerde stalen vonden we varkensvlees, het vetgehalte ligt vaak te hoog en er zit te veel zout in. Voorts kan de hygiënische kwaliteit een pak beter", legt Mechels uit.
De lijst met pijnpunten is haast eindeloos: de chocolade in de ontbijtgranen bevat vaak te veel suiker en het vetgehalte is te hoog, broodjes bevatten soms noten in tegenstelling tot de beweringen, zogenaamde gezonde koekjes hebben vaak te veel toegevoegde suikers en in pita zit vaak te veel vet en het vlees is van slechte kwaliteit.
Volgens Test-Aankoop zijn er ook veel goede producten op de markt, maar door een gebrekkige etikettering verkeren de consumenten in het ongewisse over wat ze nu precies eten of drinken. "De zware bruine bieren zijn doorgaans prima producten met een uitstekende smaak. Maar het etiket vertelt veelal niets over de ingrediënten, de categorie waartoe het bier behoort en de aanwezigheid van allergenen", aldus Mechels.
De bag-in-box-wijnen, een kartonnen doos met daarin een zak wijn die vooral bij jongeren erg populair is, is vaak van goede kwaliteit, stelde Test-Aankoop vast. "Maar ook hier valt de etikettering tegen, vooral wat betreft de bewaartips en de bewaartermijnen". Verder vond de consumentenorganisatie pesticidenresidu's in acht van de zeventien traditionele wijnen en in vier van de zeventien biowijnen. En sinds 2002 moeten viswinkels melden of de vis gekweekt is of op zee gevangen, maar slechts vier op de dertig onderzochte winkels deden dat ook echt.

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