

Test-Aankoop speurt naar bacteriën in koeken met room

nieuws

Uit onderzoek van Test-Aankoop bij 49 Belgische bakkers, patisseriezaken, supermarkten en andere zaken die eclairs en andere koeken met banketbakkersroom verkopen, blijkt in 8 procent de hygiëne van slechte kwaliteit. Vijftien procent kreeg slechts een redelijke beoordeling. De consumentenorganisatie publiceert de resultaten in zijn magazine. In vergelijking met de vorige onderzoeken door Test-Aankoop is de situatie sterk verbeterd.

🕒 4 JULI 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:00

□

Uit onderzoek van Test-Aankoop bij 49 Belgische bakkers, patisseriezaken, supermarkten en andere zaken die eclairs en andere koeken met banketbakkersroom verkopen, blijkt in 8 procent de hygiëne van slechte kwaliteit. Vijftien procent kreeg slechts een redelijke beoordeling. De consumentenorganisatie publiceert de resultaten in zijn magazine.

Vijf stalen bevatten te veel bacillus cereus-bacteriën, één te veel stafylococcen, één te veel E.coli-bacteriën en in één staal werd een te hoog kiemgetal genoteerd. Alle handelszaken werden twee keer bezocht. In drie winkels werd twee keer na mekaar een op vlak van hygiëne ondermaats product gekocht. In bijna zestig procent van de gevallen was de bewaartemperatuur hoger dan het maximum van 7°C, met uitschieters tot 16,8°C.

In vergelijking met de vorige onderzoeken door Test-Aankoop is de situatie sterk verbeterd. Bij een test in 1990 van Berlijnse bollen was de bacteriologische kwaliteit van 40 procent van de stalen slecht of onaanvaardbaar. In 1995 was dit zelfs het geval met 62,5 procent van de onderzochte eclairs.

Test-Aankoop eist dat de overheid werk maakt van eenduidige normen inzake hygiëne. Voor bakkerijproducten met banketbakkersroom bestaan er momenteel immers geen duidelijke wettelijke hygiënenormen. De sector zelf stelde al wel een Gids voor Goede Hygiënische Praktijken op voor banketbakkers. Deze moet echter nog worden goedgekeurd door het Voedselagentschap.(KS)

Bron: Belga

Contact

T • 0473 59 41 39

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 twitter page: https://twitter.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>

© 2025 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra