nieuws

"Twee derde kippenvlees scoort slecht voor hygiëne"

nieuws

Ongeveer twee derde van het verkochte rauwe kippenvlees scoort slecht qua hygiëne. Dat blijkt uit een onderzoek van Test-Aankoop. De consumentenorganisatie onderzocht 70 kippenproducten uit supermarkten en beenhouwerijen. Bij 45 producten was er sprake van een slechte hygiënische kwaliteit. Test-Aankoop publiceert het onderzoek in het novembernummer van het eigen magazine. Amper vier producten kregen een zeer goede beoordeling voor de 'microbiologie'. In sommige stalen werden salmonella en campylobacter aangetroffen.

27 OKTOBER 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:05

Ongeveer twee derde van het verkochte rauwe kippenvlees scoort slecht qua hygiëne. Dat blijkt uit een onderzoek van Test-Aankoop. De consumentenorganisatie onderzocht 70 kippenproducten uit supermarkten en beenhouwerijen. Bij 45 producten was er sprake van een slechte hygiënische kwaliteit. Amper vier producten kregen een zeer goede beoordeling voor de 'microbiologie'. In sommige stalen werden salmonella (4) en campylobacter (8) aangetroffen. Test-Aankoop publiceert het onderzoek in het novembernummer van het eigen magazine.

"Bijna een derde van de kippenproducten was niet meer vers genoeg om te worden verkocht. Dat kan te wijten zijn aan een te lange bewaring of aan een bewaring bij te hoge temperaturen", luidt het. 25 van de 70 stalen bevatten te veel E.coli, een indicator voor de toegepaste hygiëne tijdens het slachten en de vleesverwerking.

Voor Jacques Viane van de Vereniging voor Pluimvee, Eieren en Konijnen (Vepek) zijn de resultaten geen verrassing. "Dergelijke resultaten verbazen me niet, ondanks de inspanningen. We weten dat en we zijn er hard mee bezig om dat uit het circuit te krijgen", luidt het. Vepek groepeert onder meer de producenten en de slachthuizen in de pluimveesector. De vakorganisatie is momenteel betrokken partij om betere resultaten te behalen op het vlak van salmonella en campylobacter, aldus de voorzitter.

Test-Aankoop constateerde ook andere overtredingen. In 23 van de 29 verkooppunten was er geen of een voor de consument onleesbare thermometer aanwezig. Bovendien werd maar in 35 van de 70 gevallen de bewaartemperatuur - maximum 4 graden - gerespecteerd. In vier gevallen was dat meer dan 8 graden, tweemaal werd zelfs bijna 13 graden bereikt.
De consumentenorganisatie eist regelmatige controles, strenge sancties en een efficiënt monitoringsysteem. Test-Aankoop wil ook dat naar analogie met salmonella, er een Europese norm komt voor campylobacter. Volgens Test-Aankoop kregen volgens het jaarrapport 2007 van het Voedselagentschap 30 procent van de bezochte slachthuizen een negatief rapport. Om klachten door salmonella of campylobacter te vermijden, raadt Viane de consument aan het kippenvlees goed te bakken. Bij rauw of halfgaar vlees is er kans op besmetting.(KS)

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