nieuws

Veilig vlees zou in Nederland geen garantie zijn

nieuws

Het vlees dat in Nederland in de schappen ligt, is niet altijd veilig. Bedrijfsleven en overheid slagen er niet in de voedselveiligheid te waarborgen. In de gehele keten, van slacht tot winkel, loopt heel wat mis. Slechte hygiëne en fraude komen veel te vaak voor. Dat schrijft de Onderzoeksraad voor Veiligheid in een rapport dat er is gekomen naar aanleiding van een aantal recente incidenten in de vleessector en mede op verzoek van de Nederlandse overheid. In Nederland verscheen recent nog een boek dat een ontluisterend beeld schept van de manke controle op voedsel.

26 MAART 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:25

Lees meer over:
voedingsindustrie
voedselveiligheid



Het vlees dat in Nederland in de schappen ligt, is niet altijd veilig. Bedrijfsleven en overheid slagen er niet in de voedselveiligheid te waarborgen. In de gehele keten, van slacht tot winkel, loopt heel wat mis. Slechte hygiëne en fraude komen veel te vaak voor. Dat schrijft de Onderzoeksraad voor Veiligheid in een rapport dat er is gekomen naar aanleiding van een aantal recente incidenten in de vleessector en mede op verzoek van de Nederlandse overheid. In Nederland verscheen recent nog een boek dat een ontluisterend beeld schept van de manke controle op voedsel.

Bedrijven vinden economische factoren belangrijker dan een veilig product, zo luidt de harde conclusie van de Onderzoeksraad voor Veiligheid in zijn rapport Risico's in de vleesketen. Uit het onderzoek blijkt onder meer dat hygiëneregels vaak niet worden gevolgd, bijvoorbeeld door onvoldoende opleiding van het personeel of door tijdsdruk. Ook komt fraude met vlees veel voor en zijn er weinig instrumenten voorhanden om dat op te sporen, meldt de Onderzoeksraad. Partijen vlees kunnen op papier plotseling van samenstelling veranderen en afvalvlees wordt "omgekat" naar vlees voor menselijke consumptie. De veiligheid van paardenvlees is door de fraudegevoeligheid niet geborgd, stelt de raad zelfs. Bij vleesimport worden de veiligheidsrisico's onvoldoende beheerst.

De directe gevolgen voor de gezondheid van mensen die vlees eten, zijn moeilijk te bepalen. "Er is te weinig bekend over het aantal mensen dat ziek wordt van vlees", schrijft de instantie in het rapport. "Wel staat vast dat slechts een zeer klein deel van het werkelijk aantal zieken in de officiële statistieken terechtkomt." De organisatie die toezicht moet houden op de voedselveiligheid, de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA), zou onverantwoord veel steken laten vallen. De raad concludeert dat het toezicht te wensen over laat vanwege voortdurende reorganisaties en bezuinigingen. Daarnaast zijn de middelen te beperkt om effectief op te treden in de vleesketen. "Hiermee boet de NVWA in aan gezag", schrijft de raad.

In de loop der jaren is de verantwoordelijkheid voor de voedselveiligheid meer en meer bij de vleessector zelf gelegd. Uit het rapport van de Onderzoeksraad blijkt echter dat de Nederlandse bedrijven die eigen verantwoordelijkheid onvoldoende hebben

waargemaakt. De overheid is er volgens het rapport ten onrechte van uitgegaan dat het bedrijfsleven meer verantwoordelijkheid voor voedselveiligheid zou nemen. Tot die conclusie kwam ook de Nederlandse onderzoeksjournalist Marcel Van Silfhout in zijn recent verschenen boek 'Uitgebeend. Hoe veilig is ons voedsel nog?'. De voorbije tien jaar is de voedselveiligheidscontrole door politieke machtsspelletjes, forse bezuinigingen en opeenvolgende reorganisaties tot op het bot uitgehold, schrijft van Silfhout.
De veiligheidsproblemen met vlees kunnen volgens de Onderzoeksraad alleen opgelost worden als bedrijven en de overheid zich verantwoordelijk gaan voelen. De inzet moet zijn: veilig vlees voor consumenten. Overheid en NVWA moeten bindende afspraken maken met de vleessector om de voedselveiligheid structureel te verbeteren en fraude tegen te gaan. Belangrijk punt is bijvoorbeeld de traceerbaarheid van producten verbeteren. Naast het certificeren van bedrijven dienen afnemers onaangekondigde bezoeken te brengen aan hun leveranciers om te verifiëren of zij werken volgens de afgesproken normen. Hierbij zou de aandacht moeten uitgaan naar de bestrijding van fraude.
Moet ook de Belgische consument zich zorgen maken? Volgens De Tijd niet omdat België één van de strengste controlemechanisme ter wereld heeft op voeding. Het Voedselagentschap deed in 2012 ruim 100.000 staalnames voor controle, waarvan een aanzienlijk deel bij vleesproducten. 96 procent van alle stalen was gunstig. Het FAVV ziet daarbij continu toe op slachtingen - er is letterlijk altijd een controleur aanwezig - en ook in de andere schakels van de vleessector worden jaarlijks vaste én onverwachte controles uitgevoerd. Daarbij legt het FAVV de vleessector ook een streng autocontrolesysteem op. De grote retailers hebben ook nog eens hun eigen controlemechanisme. Alleen de controle op fraude en op geïmporteerd vlees lijkt ook bij ons niet helemaal sluitend.
Meer info: Onderzoeksraad voor Veiligheid

Bron: Belga / eigen verslaggeving / De Tijd

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