nieuws

Voedselagentschap keurt 400 voedingszaken in Lier

nieuws

18 inspecteurs van het Voedselagentschap controleren deze week 400 voedings- en horecazaken in Lier. Na Geraardsbergen en Bilzen is Lier de derde stad in Vlaanderen waar zo'n grootscheepse controleactie plaatsvindt. Het is de bedoeling van het Voedselagentschap om elk jaar in elke provincie een stad te onderwerpen aan een grondige inspectie.

19 JANUARI 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:10

Lees meer over:
voedselveiligheid

18 inspecteurs van het Voedselagentschap controleren deze week 400 voedings- en horecazaken in Lier. Na Geraardsbergen en Bilzen is Lier de derde stad in Vlaanderen waar zo'n grootscheepse controleactie plaatsvindt. Het is de bedoeling van het Voedselagentschap om elk jaar in elke provincie een stad te onderwerpen aan een grondige inspectie.

De inspecteurs brengen een bezoek aan onder meer bakkerijen, slagerijen, restaurants, supermarkten, nachtwinkels, detailhandels, grootkeukens en zelfs markten. "We letten op heel wat", zegt controleur Hans Degreef in Het Nieuwsblad. "Meestal praktische aspecten, maar ook wel administratieve. Denk aan het medisch onderzoek van het personeel en de samenstelling van schoonmaakproducten die gebruikt worden".

Verder wordt de temperatuur van de diepvries, koelkasten en koeltoog gemeten. In elke koeltoog moet een thermometer liggen, zodat ook de consument de temperatuur kan aflezen. Alles wat in contact komt met niet-verpakte voedingswaren, moet perfect onderhouden zijn. Ook de versheidsdata worden steeds gecheckt. "Uiteraard", zegt Degreef.

"Voorts mogen elektriciteit en verlichting geen gebreken vertonen", gaat de controleur verder. "Roest willen we zeker niet zien. Dat veroorzaakt trouwens botulisme. De toiletten moeten proper zijn en er moeten een spoelbak, zeep en papier aanwezig zijn.

In de nabije toekomst moeten kranen handenvrij bediend worden, met een sensor of met een voet- of kniepedaal. En tot slot moeten uitbaters preventief aan ongedierteverdelging doen".
Het doel van de aangekondigde controleacties is de winkeliers aan te zetten om altijd en overal in orde te zijn met de voedselveiligheid. "Controles of niet, de bedrijven moeten in orde zijn als de controleur binnenkomt en niet alleen als hij de zaak verlaat. Als er overtredingen vastgesteld worden, zullen de gepaste maatregelen genomen worden", zegt woordvoerster Lieve Busschots van het Voedselagentschap.

Bron: Het Nieuwsblad

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