nieuws

# Voedselkwaliteit niet naar de zin van Test-Aankoop

nieuws

Van de meer dan 1.000 voedingswaren en 250 verkooppunten die Test-Aankoop in de loop van 2011 onderzocht heeft, haalden 234 producten een (zeer) slechte beoordeling. De consumentenorganisatie vraagt dat de resultaten van controles door het Voedselagentschap bij handel en horeca publiek worden gemaakt naar het voorbeeld van Denemarken dat werkt met een ‘smiley-systeem’.

17 JANUARI 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:17

Lees meer over:
consument
culinair

Van de meer dan 1.000 voedingswaren en 250 verkooppunten die Test-Aankoop in de loop van 2011 onderzocht heeft, haalden 234 producten een (zeer) slechte beoordeling. De consumentenorganisatie vraagt dat de resultaten van controles door het Voedselagentschap bij handel en horeca publiek worden gemaakt naar het voorbeeld van Denemarken dat werkt met een ‘smiley-systeem’.
Het onderzoek van Test-Aankoop toont onder meer aan dat nog steeds te veel verse voedingswaren bij een te hoge temperatuur in de winkel worden bewaard. Dat is het geval voor maar liefst 49 procent van de 195 verse voedingswaren. Vooral gehakt (46 procent), fijne vleeswaren (43 procent), gerookte vis (77 procent) en gebak met room (61 procent) liggen te warm. Vaak zijn de koelvakken ook niet voorzien van de verplichte thermometer of werkt die niet naar behoren.

Ook bij acht van 38 geteste slagerijen wordt het gehakt aan onaanvaardbare temperaturen bewaard, zo blijkt. Bij tien slagers trof de organisatie ook te veel bacteriën aan voor vlees dat rauw geconsumeerd wordt. Er werden evenwel geen

ziekteverwekkende kiemen aangetroffen. Bij het rundvlees bleek 4,3 procent van de Belgische stalen reststoffen van anti-parasitaire middelen te bevatten.
In de geanalyseerde stalen peper, curry, cayennepeper en paprikapoeder ontdekte Test-Aankoop pesticiden, mycotoxines (natuurlijke gifstoffen, ***nvdr***.) en/of schimmels.
“Gelukkig bleef het gehalte altijd onder de wettelijke limiet”, zo staat te lezen in het verslag. De meeste geteste ontbijtgranen zijn niet geschikt voor elke dag, in tegenstelling tot de misleidende reclames.
De lijst van voedingsmiddelen waarin sulfiet mag worden gebruikt is ellenlang en de wettelijke maximumlimieten liggen vaak te hoog. Test-Aankoop stelt daardoor vast dat de ADI-waarde voor kinderen te vlug wordt overschreden. Meer dan de helft van de 147 voedingswaren (bereide gerechten, kazen, fijne vleeswaren, enz.) had een hoog zoutgehalte. Tot drie kwart van het zout dat we dagelijks binnenkrijgen, is afkomstig van industrieel bereide eetwaren.

Niet alle producten scoren slecht. Test-Aankoop is zo heel tevreden met de kwaliteit van de geteste Spaanse rode wijnen en Belgische melkchocolade. Ook de versheid van het vet bij de frituren scoort goed. Daar worden echter wel nog te veel verzadigde vetzuren gebruikt.

Om de voedselkwaliteit te garanderen, vraagt Test-Aankoop om resultaten van kwaliteitscontroles publiek te maken. Als voorbeeld haalt de organisatie Denemarken aan. Daar is een 'smiley-systeem' verplicht voor alle verkooppunten van voeding of drank. De resultaten van inspecties zijn namelijk gekoppeld aan een vrolijke of triestige smiley en zijn zichtbaar op de website en aan de ingang van de winkel.

**Bron:** Belga/eigen verslaggeving


## 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