

Voedselveiligheidsregels voor grootkeukens versoepeld

nieuws

Grootkeukens kunnen nauwelijks voldoen aan de vereisten van voedselveiligheidsprocedures. In 2004 bezochten inspecteurs van het Voedselagentschap 411 schoolkeukens. Daarvan voldeed 60 procent niet op het vlak van algemene hygiëne. Ook bij 81 procent van de 275 inspecties op voedselveiligheidsprocedures liep het mis. Daarom worden de normen voor grootkeukens nu versoepeld. Hetzelfde gebeurt trouwens voor hoeveproducenten.

🕒 4 NOVEMBER 2005 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:55

Grootkeukens kunnen bijna onmogelijk voldoen aan de vereisten van voedselveiligheidsprocedures. In 2004 bezochten inspecteurs van het Voedselagentschap 411 schoolkeukens. Daarvan voldeed 60 procent niet op het vlak van algemene hygiëne. Vaak ging het echter om lichte inbreuken. De cijfers voor de voedselveiligheidsprocedures waren nog slechter: bij 81 procent van de 275 inspecties liep het mis. Daarom worden de normen voor grootkeukens nu versoepeld. Eerder was al een versoepeling voor hoeveproducenten aangekondigd.

De cijfers over de grootkeukens die senator Hugo Vandenberghe (CD&V) opvroeg bij minister van Volksgezondheid, Rudy Demotte (PS), geven een onthutsende indruk, maar het Voedselagentschap nuanceert. "In de praktijk zijn deze procedures te formalistisch en te systeemgericht voor kleinere organisaties zoals grootkeukens", zegt Geert De Poorter.

De voedselveiligheidsprocedures - bekend als HACCP of Hazard Analysis Critical Control Points - omvatten de identificatie en controle van kritische punten in alle stadia van het productieproces, van de aankoop van de grondstoffen tot het transport van het afgewerkte product. Nuttig en noodzakelijke voor bijvoorbeeld de vleesverwerkende industrie, maar grootkeukens kunnen dit niet aan.

Keukens met vijf of minder voltijdse werknemers krijgen daarom een versoepelde HACCP, met minimumvereisten op het gebied van hygiëne waaraan ze wel kunnen

voldoen. Het gaat onder meer om het respecteren van de koudeketen, netheid, het dragen van handschoenen,.... Het Voedselagentschap voorziet ook in een vergelijkbare versoepeling voor producenten van artisanale producten zoals geuze en voor hoeveproducenten. Een Europese richtlijn staat dat toe, het ministerieel besluit van Demotte komt er eerstdaags.

"Bij de scholen is de 81 procent die niet voldeed aan deze procedures minder zorgwekkend dan de 60 procent met een onvoldoende voor algemene hygiëne. Het mag dan om kleine inbreuken gaan, het Voedselagentschap tolereert die niet langer", aldus De Poorter. Senator Vandenberghe vraagt daarom meer informatie en een betere begeleiding van de scholen.

Bron: De Standaard

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/viltnieuwbs.bsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)