

## Wat doen Poolse eieren op Belgische markt?

nieuws

Nadat bekendraakte dat 300 restaurants in ons land beleverd werden met Poolse eieren die besmet zijn met salmonella, rijzen er vragen over het feit dat er in ons land Poolse eieren worden verkocht. “Wat doen die hier eigenlijk?”, vraagt Horeca Vlaanderen zich af. “Je zou denken dat er in ons land genoeg legkippen zijn.” De Belgische leghennensector trekt echter al langer aan de alarmbel. “Onze markt wordt overspoeld door Oost-Europese eieren aan dumpingprijzen. Wij stellen er ons al langer vragen bij”, zegt leghennenhouder Geert Albers uit Oudenaarde in Het Laatste Nieuws.

© 21 OKTOBER 2016 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:37

Lees meer over:

voedselveiligheid

pluimveehouderij



Nadat bekendraakte dat 300 restaurants in ons land beleverd werden met Poolse eieren die besmet zijn met salmonella, rijzen er vragen over het feit dat er in ons land Poolse eieren worden verkocht. “Wat doen die hier eigenlijk?”, vraagt Horeca Vlaanderen zich af. “Je zou denken dat er in ons land genoeg legkippen zijn.” De Belgische leghennensector trekt echter al langer aan de alarmbel. “Onze markt wordt overspoeld door Oost-Europese eieren aan dumpingprijzen. Wij stellen er ons al langer vragen bij”, zegt leghennenhouder Geert Albers uit Oudenaarde in Het Laatste Nieuws.

Donderdagavond meldde het Voedselagentschap dat in eieren afkomstig uit Polen salmonella werd aangetroffen. Die eieren werden verspreid in minstens zeven Europese landen. Via twee Nederlandse importeurs zouden in ons land 300 restaurants beleverd zijn met de besmette eieren. Het waren dan ook de Nederlandse autoriteiten die de salmonella aantroffen in de eieren toen ze een grote lading uit Polen controleerden. De Nederlandse importeurs gaan nu contact opnemen met al hun klanten om de besmette eieren zo snel mogelijk uit de markt te nemen.

Een honderdtal mensen in een zevental landen zou intussen een besmetting met salmonella hebben opgelopen. “Als de eieren verhit worden, is het risico op besmetting heel klein”, zegt Lieve Busschots, woordvoerder van het Voedselagentschap. “Maar bij rauwe bereidingen, zoals tiramisu, chocomousse of mayonaise, is het erg opletten, vooral voor zwangere vrouwen, ouderen en kinderen.” Wie salmonella oploopt, is daar meestal enkele dagen tot een week erg

ziek van. Buikpijn, overgeven en diarree zijn de symptomen. Maar wie een minder goed immuunsysteem heeft, kan bloederige diarree krijgen en bloedkoorts ontwikkelen.

Dit voorval doet vragen rijzen over de herkomst van onze eieren. “Hoe komt het dat wij in België eieren eten die door Poolse kippen zijn gelegd? Dat verbaast mij”, zegt Danny Van Assche, voorzitter van Horeca Vlaanderen. Volgens leghennenhouder Geert Albers uit Oudenaarde overspoelen eieren uit Oost-Europa onze markt. “Meestal komen ze zelfs uit Oekraïne en worden ze vanuit Polen naar hier vervoerd. Volledig conform de wetten van Europa, maar wij stellen ons daar al langer vragen bij. Een Belgische leghennenhouder krijgt 4,5 euro per 100 eieren, daar worden ze nog een euro goedkoper verkocht. Dan zijn ze zelfs met alle transportkosten nog goedkoper.”

Ook de sectorvakgroep van Boerenbond klaagt al langer de oneerlijke concurrentie vanuit het Oostblok aan. “Maar dan gaat het vooral om Oekraïense eieren. Door het handelsverdrag tussen Europa en Oekraïne kunnen eieren (eiproducten, *nvdr.*) uit Oekraïne, waar de kippen nog gehouden worden in legbatterijen, gemakkelijk op onze markt worden afgezet. Wij vragen al langer een gelijk speelveld voor iedereen. Je kan de eigen boeren geen kostprijsverhogende maatregelen opleggen en tegelijkertijd toestaan dat er producten worden ingevoerd die niet aan de Europese normen voldoen”, zegt Anne-Marie Vangeenberghe, woordvoerder van Boerenbond.

Zij wijst er ook op dat de kans op salmonellabesmettingen met Belgische eieren veel kleiner is. “Eerst en vooral hanteren de kippenhouders in ons land heel strenge bioveiligheidsregels. Tegelijkertijd vaccineren ze tegen salmonella, terwijl dat in Polen niet gebeurt. Alle maatregelen die onze boeren in dat kader nemen, vragen extra kosten en extra arbeid. Het is des te jammer dat dit niet naar waarde wordt geschat door de handel en de consument”, klinkt het. Ook professor Voedselveiligheid Benedikt Sas (UGent) kan er met z'n verstand niet bij. “Een ei dat vele uren in de vrachtwagen heeft gezeten uit Polen is goedkoper dan wanneer een kip het hier legt. Dat klopt toch ergens niet? Ik vind dat dit toch allemaal tot nadenken stemt.”

**Bron:** Het Laatste Nieuws/Belga/eigen verslaggeving


## VILT vzw


Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles

## Contact


M • [info@vilt.be](mailto: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](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](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)