

"Worsten hebben bedrieglijke inhoud"

nieuws

De kwaliteit van de worsten die Belgen op hun bord krijgen, laat te wensen over. Uit één van de eerste voedingstests die Test-Aankoop dit jaar publiceert, blijkt namelijk dat twee derde van de 33 worsten die de consumentenorganisatie analyseerde, een zeer slechte beoordeling krijgt. Test-Aankoop heeft maandag de resultaten van haar onderzoek bekendgemaakt.

🕒 25 JANUARI 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:10

Lees meer over:

voedselveiligheid

consument

gezondheid

De kwaliteit van de worsten die Belgen op hun bord krijgen, laat te wensen over. Uit één van de eerste voedingstests die Test-Aankoop dit jaar publiceert, blijkt namelijk dat twee derde van de 33 worsten die de consumentenorganisatie analyseerde, een zeer slechte beoordeling krijgt. Test-Aankoop heeft maandag de resultaten van haar onderzoek bekendgemaakt.

Test-Aankoop onderzocht 33 worsten met gemengd vlees - met name varkens-, rundvlees of kalfsvlees - uit 31 verkooppunten, waaronder 12 grootwarenhuizen en 19 slagerijen. "Er bestaan wettelijke bepalingen en het Voedselagentschap inspecteert de verkooppunten. En toch lappen slagerijen en grootwarenhuizen nog steeds heel wat voorzorgsmaatregelen aan hun laars", stelt Test-Aankoop. In vergelijking met het vorige onderzoek van Test-Aankoop uit 1994 zou er nagenoeg niets veranderd zijn. De hygiëne van de verkooppunten volstaat volgens de organisatie, maar de wettelijk verplichte bewaartemperatuur van vier graden Celsius werd in de helft van de gevallen niet gerespecteerd. Bovendien is in de helft van de verkooppunten de verplichte thermometer niet zichtbaar.

De wirwar aan benamingen is voor Test-Aankoop een ander probleem. Welke

vleessoorten er precies verwerkt werden, is te vaak onduidelijk. Ten slotte bevatten vele worsten te veel bacteriën, zout en vet.

Onder meer een duidelijke etikettering en frequente controles moeten zoden aan de dijk brengen, aldus Test-Aankoop. Vleesbereidingen zoals worsten zijn goed voor een derde van de totale vleesconsumptie van de Belgen.

Bron: Belga

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/viltnieuwbsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra