



CORONA CRISIS

Wat doet de Bakkerijsector?

De corona-pandemie laat niets en niemand onberoerd en zet ons dagelijkse leven op nooit geziene wijze op z'n kop.

Overall worden maatregelen genomen om de veiligheid van personen te verzekeren. Maar ook van producten, en in ons geval brood en bakkerijproducten. Immers, wij bakkerijen vormen een essentiële schakel in de voedselbevoorrading en daar zijn we trots op. Maar bij grote belofte horen ook hoge verwachtingen. En terecht.

De voorbije weken hebben aangetoond dat de Belgische consumenten gerust kunnen zijn; onze bakkerijen produceren voldoende om ook tijdens deze crisis de continuïteit van de bevoorrading te verzekeren. Er worden elke dag opnieuw, in overleg met de experts en overheden, de nodige maatregelen genomen om de voedselveiligheid te garanderen. Maatregelen die ook stap voor stap worden bijgestuurd en verbeterd waar nodig.

Voeding is veilig, ook brood en bakkerijproducten

Nationale & internationale experts en instanties op alle niveaus bevestigden meermaals dat er tot op heden geen enkele indicatie is dat het virus kan overgedragen worden door de voeding zelf. Dus kort. Eet gerust uw boterham of koffiekoek. Het is veilig!

Nog een extra argument om hier zeker van te zijn: Het bakproces van bakkerijproducten is aan een temperatuur hoger dan 180°C. En dat doodt sowieso alle mogelijke coronavirussen.

Ook in de supermarkt zijn brood en bakkerijproducten veilig

Alle brood en bakkerijproducten worden geproduceerd volgens strenge hygiënestandaarden. En deze werden nog verstrengd in deze corona-periode, met het dragen van mondklappers en zeer strenge handhygiëne-maatregelen in de kleine, middelgrote en grote bakkerijen .

Het bakproces in de bakkerij en eventueel voor bake-off producten; in de supermarkt zelf , zijn aan temperaturen hoger dan 180°C-200°C. Dit doodt alle mogelijke coronavirussen. Dus voor wat brood en bakkerijproducten betreft, bestaat absolute veiligheid gezien het Coronavirus het bakproces niet overleeft. En uiteraard worden telkens ook de hygiëne- en preventiemaatregelen gerespecteerd.

Bovenop de bestaande hygiënemaatregelen in de bakkerij(-afdeling) zelf, werden recent ook nog **extra maatregelen** afgesproken om de veiligheid van de producten in de rekken van supermarkten en detailhandel maximaal te garanderen.

- Naast het toepassen van de hygiënemaatregelen gebruikelijk bij voeding worden extra strikte preventieve maatregelen toegepast, zoals hand- en nieshygiëne, en de opgelegde

“social distance” of indien noodzakelijk versterkt met extra maatregelen zoals het dragen van handschoenen en mondmaskers.

- In de bakkerijafdeling worden de rekken, het meubilair, de beschermdeksels van plexiglas, de handgrepen, de eventuele tangen en snijmachines, kortom alles wat in aanraking komt met de producten, regelmatig extra gereinigd en ontsmet.

- Broden in de versafdeling worden nu veelal aangeboden in een open verpakking, zodat niemand anders het brood hoeft aan te raken en tegelijkertijd de versheid en productkwaliteit verzekerd blijven.

#samentegencorona

Brood is essentieel voor ons dagelijks leven en het is veilig, gezond en lekker. Iedereen moet samen staan, bakkerijen en supermarkten nemen dit echt ernstig. De bakkerijen zelf nemen extra maatregelen en ook de supermarkten en winkels zetten extra in op veilig voedsel.

Maar ook de klanten hebben de verantwoordelijkheid om de handen voor het winkelen te wassen, niet te komen winkelen als ze ziek zijn, afstand te respecteren met andere klanten en enkel aan te raken wat ze meenemen. Iedereen moet samen zijn gezond verstand gebruiken. Zodat we het ook veilig voor elkaar houden.

De aanlevering van veilig brood blijft gegarandeerd

Brood is een essentieel product binnen het voedingspatroon van de Belg, en de supermarkten zijn een noodzakelijk kanaal om de bevoorrading te blijven garanderen.

95% van de Belgen eten verschillende malen per week brood, aangeleverd door zowel de supermarkt en buurtwinkels als de zelfstandige bakker. Beide kanalen zijn veilig (mits respecteren van de hygiënemaatregelen) én noodzakelijk om de volumes van bevoorrading te blijven garanderen.

Veiligheid en continue bevoorrading in deze Corona-crisis zijn dan ook de absolute prioriteit. In Corona-tijden is en blijft brood een gezond en essentieel product in ons voedingspatroon. Dit zeker voor de financieel meest getroffen gezinnen maar ook voor iedereen die wat houvast kan vinden in zijn traditionele ‘dagelijkse boterham’. Zodat toch sommige dingen blijven zoals het altijd was.