nieuws

324 salmonellabesmettingen gelinkt aan Ferrero-fabriek Aarlen

nieuws

In de Europese Unie en het Verenigd Koninkrijk zijn tot 18 mei al 324 salmonellabesmettingen gelinkt aan de uitbraak bij de Ferrero-chocoladefabriek in Aarlen. Dat melden de Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid (EFSA) en het Europees Centrum voor Ziektepreventie en -bestrijding (ECDC) woensdag.

18 MEI 2022 – LAATST BIJGEWERKT OM 18 MEI 2022 14:53

Lees meer over:
voedselveiligheid



Vorige week maakte het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) bekend dat het in België gaat om 62 gevallen.
Het eerste geval werd op 7 januari gedetecteerd in het Verenigd Koninkrijk. Sinds 17 februari werden in verschillende landen besmettingen gedetecteerd. Midden april bleek dat er internationaal 119 salmonellabesmettingen aan de uitbraak bij Ferrero konden worden gelinkt. Dat aantal is intussen meer dan verdubbeld.
EFSA en ECDC hebben het woensdag over 324 gevallen, waarvan 266 bevestigd en 58 waarschijnlijk. Het gaat om gevallen in België, Denemarken, Duitsland, Frankrijk, Ierland, Italië, Luxemburg, Nederland, Noorwegen, Oostenrijk, Spanje, Zweden en het Verenigd Koninkrijk. Er zijn ook gevallen geïdentificeerd in Zwitserland en zelfs in Canada en de Verenigde Staten, aldus beide instanties.
De meeste infecties, in meer dan 86 procent van de gevallen, doen zich voor bij kinderen tot de leeftijd van tien jaar. Vier op tien moest opgenomen worden in het ziekenhuis. Er zijn geen doden gerapporteerd.

Resistente stammen

De twee salmonellastammen zijn multiresistent en sommige testen wijzen ook op resistentie tegen ontsmettingsmiddelen, luidt het woensdag in het persbericht, al reageren ze wel nog op bepaalde antibiotica.
De oorzaak van de salmonella-uitbraak in de fabriek van Ferrero in Aarlen is een filter van twee grondstofreservoirs. De besmetting werd op 15 december ter plaatse ontdekt. Op 8 april besloot het FAVV de toelating van de Ferrero-fabriek in te trekken. Ook werd aan winkels gevraagd om alle Kinder-producten die geproduceerd werden in de fabriek, uit de rekken te halen.
Toch is het niet uitgesloten dat er nog nieuwe besmettingen opduiken, zeggen EFSA en ECDC, omdat de chocoladeproducten lange tijd in huis kunnen bewaard worden alvorens ze geconsumeerd worden. Het duurt ook meestal enige tijd, hier zo'n drietal weken,

vooraleer besmettingen worden gerapporteerd.
De Ferrero-fabriek in Aarlen is nog altijd gesloten, het bedrijf diende wel al een officiële aanvraag in bij het FAVV om zijn productie te mogen heropstarten. Het voedselagentschap evalueert die aanvraag.

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/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada