nieuws

"Kans op verspreiding MRSA-bacterie via vlees klein"

nieuws

Vorig jaar heeft de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) ongeveer 1.300 vleesmonsters genomen in de rekken van Nederlandse supermarkten. Op kalkoenvlees werden in 31 procent van de gevallen kleine hoeveelheden MRSA aangetroffen. In mindere mate kwam de ziekenhuisbacterie ook voor op vlees van kippen, kalveren, varkens, runderen en lammeren. Op basis van de huidige gegevens is het volgens de VWA echter niet aannemelijk dat vlees een belangrijke bijdrage levert aan de verspreiding van MRSA-bacteriën onder mensen.

5 MAART 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:42

Vorig jaar heeft de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) ongeveer 1.300 vleesmonsters genomen in de rekken van Nederlandse supermarkten. Op kalkoenvlees werden in 31 procent van de gevallen kleine hoeveelheden MRSA aangetroffen. In mindere mate kwam de ziekenhuisbacterie ook voor op vlees van kippen, kalveren, varkens, runderen en lammeren. Op basis van de huidige gegevens is het volgens de VWA echter niet aannemelijk dat vlees een belangrijke bijdrage levert aan de verspreiding van MRSA-bacteriën onder mensen.

De MRSA die werd teruggevonden op het rauw vlees behoort voor 84 procent tot het type dat eerder ook bij dieren en veehouders werd aangetroffen. De kans dat de ziekenhuisbacterie via vlees wordt overgebracht op de mens is erg klein omdat de bacteriën slechts in zeer kleine aantallen op het vlees zijn aangetroffen. Voorlopig gaat men ervan uit dat overdracht pas mogelijk is wanneer mensen blootgesteld worden aan grote aantallen bacteriën, zoals het geval is bij intensief contact met dieren die drager zijn van MRSA.

Rauw vlees kan niet alleen de MRSA-bacterie maar ook andere ziekteverwekkers zoals salmonella, campylobacter, e.coli en listeria bevatten. Daarom is het raadzaam om vlees goed te verhitten zodat alle bacteriën worden gedood. Verder is het belangrijk om hygiënisch aan de slag te gaan in de keuken. Rauw vlees moet gescheiden worden

verwerkt van ander voedsel om kruisbesmetting te voorkomen. Na aanraking van rauw vlees moeten de handen goed gewassen worden.(KS)
Meer informatie: MRSA in levensmiddelen van dierlijke oorsprong

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