

# Kunnen ook groenten salmonellabesmetting veroorzaken?

nieuws

Er was een tijd toen bij een uitbraak van voedselvergiftiging automatisch in de richting van kip werd gekeken. De pluimvee-industrie levert nochtans grote inspanningen om salmonella- en campylobacterbesmettingen te bestrijden. De jongste tijd groeit echter het vermoeden dat de kip en haar ei ten onrechte van alle voedselvergiftiging worden verdacht. Steeds meer gevallen worden ook toegeschreven aan de consumptie van andere producten zoals rauwe groenten, merkt De Standaard op.

🕒 1 JUNI 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:33

Er was een tijd toen bij een uitbraak van voedselvergiftiging automatisch in de richting van kip werd gekeken. De pluimvee-industrie levert nochtans grote inspanningen om salmonella- en campylobacterbesmettingen te bestrijden. De jongste tijd groeit echter het vermoeden dat de kip en haar ei ten onrechte van alle voedselvergiftiging worden verdacht. Steeds meer gevallen worden ook toegeschreven aan de consumptie van andere producten zoals rauwe groenten, merkt De Standaard op.

"Groenten raken besmet doordat boeren mest over hun land uitrijden", legt de Nederlandse voedselwetenschapper Eelco Franz uit op een conferentie in Amsterdam. "En die mest kan ook salmonella bevatten". De mest komt voornamelijk van rundvee en melkvee. Er zit behalve salmonella ook O157' in, een gevaarlijke variant van de darmbacterie escherichia coli die eveneens voedselvergiftiging veroorzaakt. "Minstens één op tien melkveebedrijven is besmet", zegt Franz. "Maar de schattingen lopen uiteen, het kunnen er ook meer dan de helft zijn".

Onderzoek van Franz aan de Wageningen Universiteit wees uit dat bacteriën niet alleen buiten op de sla of boontjes zitten, maar vanuit de mest de plant kunnen binnendringen, langs de wortel. "En dat is een groot probleem", zegt Frans. "Wat langs buiten zit, kun je er afwassen. Wat van binnen zit, niet".

Besmetting via groenten lijkt de jongste jaren in opmars te zijn. Daarvoor zijn meerdere verklaringen denkbaar. Zo is de O157' sinds halfweg de jaren tachtig virulenter

geworden en worden mensen er gemakkelijker ziek van. Maar ook gewijzigde consumentengewoonten spelen een rol. "Voorgesneden sla wordt steeds populairder. Er hoeft maar één slaplant met salmonella in een levering te zitten om een heleboel pakjes te besmetten", zegt Franz. Ook de globalisering speelt een rol. "Je kunt tegenwoordig het hele jaar door verse boontjes en andere groenten krijgen. Vaak komen die uit derdewereldlanden en daar is de hygiëne niet altijd even goed als hier". "Bacteriën die voedselvergiftiging veroorzaken kunnen ook in rauwe melk zitten", aldus de onderzoeker. Niet omdat ze het bloed van de koe binnendringen, maar wel omdat de bacteriën op de uier kunnen zitten, als die besmeurd is met mest. En zo kunnen ze in de melk terechtkomen". Maar omdat melk alleen gepasteuriseerd of gesteriliseerd op de markt komt, rijst hier geen probleem.

Sla komt niet gesteriliseerd in de supermarkt terecht. Moet dat veranderen? "In de VS krijgen groenten vooraf soms een chloorbehandeling, maar zoiets maakt geen kans op een Europese markt", aldus Franz. "De mest chloreren voor hij wordt uitgereden, kan misschien een oplossing zijn. Want dat mest een probleem vormt, is duidelijk.

Salmonella- en colibacteriën blijven zestig tot tachtig dagen leven in mest die over het land wordt uitgereden. Dat is een heel groeiseizoen".

Onlangs liet het Voedselagentschap weten dat het aantal salmonellabesmettingen in ons land de jongste jaren sterk was afgenomen. Waar in 1999 nog 15.774 gevallen werden gemeld, daalde dit aantal naar 9.543 in 2004. Sinds 2005 zijn de pluimveehouders ook gestart met het inenten van hun pluimvee tegen salmonella. Hilde De Geeter van het Nutrition Information Center (NICE) benadrukt dat een goede hygiëne in de keuken veel voedselvergiftigingen voorkomt. "Het zou echt een misverstand zijn als mensen nu plots gaan concluderen dat het eten van rauwe groenten te gevaarlijk is. Rauwe groenten moeten, net als rauw vlees en rauwe eieren, met de nodige zorg worden behandeld", besluit De Geeter.

## **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/viltnieuwbs.bsky.social>

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra