nieuws

Onderzoek bevestigt aanwezigheid van MRSA bij varkens

nieuws

Een doctoraatsonderzoek van ILVO wijst op de aanwezigheid van diergebonden MRSA, een antibioticaresistente bacterie, in de varkenshouderij. De bacterie werd aangetroffen bij varkens op 87 procent van de 30 onderzochte bedrijven, en in mindere mate ook bij kippen (10%) en runderen (50%) op gemengde bedrijven. Meer efficiënte hygiënemaatregelen kunnen die percentages verminderen.

20 JUNI 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:10

Lees meer over:
onderzoek

Een doctoraatsonderzoek van ILVO wijst op de aanwezigheid van diergebonden MRSA, een antibioticaresistente bacterie, in de varkenshouderij. De bacterie werd aangetroffen bij varkens op 87 procent van de 30 onderzochte bedrijven, en in mindere mate ook bij kippen (10%) en runderen (50%) op gemengde bedrijven. “Meer efficiënte hygiënemaatregelen kunnen die percentages verminderen”, klinkt het..
Onderzoekster Marijke Verhegghe bevestigt met haar onderzoek de aanwezigheid van de bacterie in de varkenshouderij en legt de besmettingsroutes bloot. Daarbij maakt ze onderscheid tussen twee type bedrijven. Op de ‘lage kolonisatie-bedrijven’ dook de bacterie slechts sporadisch op in de kraamstal, maar steeg het percentage besmettingen op het einde van de biggenbatterijfase. Op de ‘hoge kolonisatie-bedrijven’ werd daarentegen zowel bij de zeugen als biggen al LA-MRSA gedetecteerd bij de geboorte.
“Deze verscheidenheid in bedrijven bewijst dat hygiënemaatregelen belangrijk zijn”, klinkt het. De pasgeboren biggen komen via drie bronnen in aanraking met de bacterie: via een besmette zeug, via oudere biggen en via het hok (de omgeving). Daarom is een goede handhygiëne van de varkenshouder bij direct contact met de biggen en varkens belangrijk, evenals het gebruik van een hygiënesluis met bedrijfseigen kledij.

Verhegghe onderzocht ook de aanwezigheid van de bacterie verder in de keten, na slachting. Acht procent van de genomen varkensvleesstalen bleken besmet. Het betrof vooral oren, poten en ribbetjes. De bacterie (LA-MRSA) vormt tot op heden echter geen risico voor de volksgezondheid omdat de kiem gedood wordt bij de bereiding van vlees en omdat het geen voedselvergiftiging kan veroorzaken. Wel wordt aangeraden de regels van een goede keukenhygiëne te respecteren.

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