

Salmonella-aanpak in pluimveesector werpt vruchten af

nieuws

In 2005 werden 4.916 mensen besmet met de salmonellabacterie. Dat blijkt uit het jaarverslag van het Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid. Dat is een sterke daling tegenover 2004, toen ging het om 9.543 besmettingen. "De daling zet zich in 2006 verder", zegt Pascal Houbaert van het Voedselagentschap in De Standaard. "De eerste helft van dit jaar waren er 1.000 besmettingen minder dan in de eerste helft vorig jaar. Dat komt door het bestrijdingsplan dat het agentschap uitwerkte voor de pluimveesector".

🕒 24 OKTOBER 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:35

□
In 2005 werden 4.916 mensen besmet met de salmonellabacterie. Dat blijkt uit het jaarverslag van het Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid. Dat is een sterke daling tegenover 2004, toen ging het om 9.543 besmettingen. "De daling zet zich in 2006 verder", zegt Pascal Houbaert van het Voedselagentschap in De Standaard. "De eerste helft van dit jaar waren er 1.000 besmettingen minder dan in de eerste helft vorig jaar. Dat komt door het bestrijdingsplan dat het agentschap uitwerkte voor de pluimveesector".

Salmonella-besmettingen komen vooral voor door de consumptie van kip. In opdracht van het ministerie van Volksgezondheid voerde Jacques Viaene van de Universiteit Gent daarom een onderzoek uit naar hoe consumenten met kip omgaan en wat ze verkeerd doen. "In werkelijkheid moet je het aantal besmettingen met een factor acht vermenigvuldigen, want niet alle besmettingen worden door de laboratoria vastgesteld", zegt Viaene.

"Uit het onderzoek blijkt dat nog altijd één op de tien consumenten kip niet genoeg doorbakt. Zeven op de tien consumenten eten kip vooral met rauwe groenten. Eén op de drie daarvan gebruikt voor het snijden van groenten en vlees één snijplank. Hier schuilt de belangrijkste bron van besmetting omdat veel mensen het keukenmateriaal niet goed wassen nadat ze het vlees hebben gesneden en vóór ze de groenten snijden", klinkt het.

"In de Verenigde Staten wordt kip voor consumptie gedompeld in melkzuur of elektrolytisch water. Zo worden de bacterieën gedood. Wetenschappelijk is vastgesteld dat dat totaal onschadelijk is. Maar toch verbiedt Europa dat. Besmetting voorkomen kan dus alleen door de consument te mobiliseren", aldus Viaene.

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](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)