nieuws

Antibioticaresistente bacteriën in Nederlandse groenten

nieuws

Onderzoekers van het Amsterdamse universitaire medisch centrum hebben resistente ESBL-producerende bacteriën gevonden op groenten. In België werden tot dusver geen antibioticaresistente bacteriën aangetroffen, verklaart het Voedselagentschap. Het Nederlandse onderzoek wijst erop dat resistente bacteriën aangetroffen worden bij mensen, dieren én in het milieu.

26 APRIL 2011 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:15

Lees meer over:
voedselveiligheid
gezondheid

Onderzoekers van het Amsterdamse universitaire medisch centrum hebben resistente ESBL-producerende bacteriën gevonden op groenten. In België werden tot dusver geen antibioticaresistente bacteriën aangetroffen, verklaart Geert De Poorter van het Voedselagentschap. Het Nederlandse onderzoek wijst erop dat resistente bacteriën aangetroffen worden bij mensen, dieren én in het milieu.

De wetenschappers van het universitair medisch centrum onderzochten 119 stalen van groenten die werden aangekocht op de markt en in reguliere en biologische winkels. In zeven daarvan bleken bacteriën met het ESBL-enzym te zitten. Vier van de zeven met ESBL besmette groentemonsters waren afkomstig van biologische teelt.

De onderzoekers achten het mogelijk dat de groenten besmet zijn geraakt door het gebruik van dierlijke mest. Een andere verklaring is dat de bodem waarin de groenten geteeld werd, resistente bacteriën bevatte. Het is niet bekend of de consumptie van besmette groenten leidt tot een toename van het voorkomen van resistente bacteriën in de darm van de mens.

Het enige andere onderzoek naar de aanwezigheid van bacteriën met ESBL's in groenten, vond vorig jaar plaats in Frankrijk. In een onderzoek van 399 monsters bleek daar 13 procent van de groenten- en fruitmonsters bacteriën met ESBL's te bevatten.

Ook toen bleken zowel biologisch geteelde als niet biologisch geteelde groenten en fruit besmet.

"Het Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV) en het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO) hebben geen vergelijkbare vaststellingen in België gedaan", stelt het Voedselagentschap. Toch is het raadzaam groenten goed te wassen en zo mogelijk te schillen, te koken of te bakken. Zo wordt de kans om dergelijke bacteriën binnen te krijgen geminimaliseerd.
Bacteriën met het ESBL-enzym, kunnen hun resistentie overdragen op bacteriën van mensen. Tot nu toe werden de bacteriën vooral aangetroffen bij braadkippen. Daarop engageerde de pluimveesector in zowel Vlaanderen als Nederland zich om overmatig antibioticagebruik aan te pakken.

Bron: Belga/FoodHolland

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