nieuws

Campylobacter-bacterie in opmars

nieuws

Het aantal besmettingen met de campylobacter-bacterie in Europa neemt toe. In 2007 werden ruim 200.000 mensen besmet, wat kan leiden tot hevige diarree, buikkrampen en koortsaanvallen. Het aantal besmettingen met de salmonellabacterie blijft dan weer een dalende trend vertonen. Dat blijkt uit een evaluatierapport dat het Efsa en het Europese Centrum voor de Preventie en Controle van Ziektes (ECDC) hebben gepubliceerd.

21 JANUARI 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:06

Lees meer over:
voedselveiligheid

Het aantal besmettingen met de campylobacter-bacterie in Europa neemt toe. In 2007 werden ruim 200.000 mensen besmet, wat kan leiden tot hevige diarree, buikkrampen en koortsaanvallen. Het aantal besmettingen met de salmonellabacterie blijft dan weer een dalende trend vertonen.

Dat blijkt uit een evaluatierapport dat het Efsa en het Europese Centrum voor de Preventie en Controle van Ziektes (ECDC) hebben gepubliceerd.De twee instellingen bestudeerden het voorkomen van zoönoses, besmettelijke ziektes die overgedragen kunnen worden van dieren op mensen, doorgaans via de voeding.

"Ons rapport toont aan dat onze voeding nog vaak besmet raakt met bacteriën van dieren. Het is goed om vast te stellen dat salmonella minder voorkomt, allicht als gevolg van de striktere controlemaatregelen doorheen de voedselketen. Campylobacter en listeria in voedingsmiddelen baren echter nog steeds zorgen en moeten aangepakt worden", vatte directeur Hubert Deluyker van het Efsa het rapport samen.

Het aantal besmettingen met salmonella daalde van 164.000 in 2006 tot 151.995 in 2007, het vierde jaar op rij dat de frequentie afneemt. Niettemin waren besmettingen met salmonella dat jaar nog altijd verantwoordelijk voor de dood van zo'n 1.500 Europeanen. In 2007 lanceerde de Europese Commissie een programma voor de

bestrijding van salmonella in pluimvee en er wordt dan ook vermoed dat het aantal infecties verder zal dalen. De bacterie wordt vooral aangetroffen in vlees en eieren afkomstig van pluimvee, en af en toe ook in groenten en fruit.
Uit de evaluatie van het Efsa en ECDC blijkt echter ook dat de campylobacter-bacterie in Europa nog steeds aan een opmars bezig is. De frequentie van besmettingen met deze bacterie steeg in 2007 tot meer dan 200.000 gevallen, een toename met 14,2 procent. De bacterie veroorzaakt hevige diarree, buikkrampen en koorts. Vooral jonge kinderen lopen een verhoogd risico op infecties. De bacterie wordt vooral aangetroffen in rauw vlees van pluimvee. Eén op vier stalen bevatte campylobacter.
Het aantal besmettingen met de Listeria-bacterie bleef in 2007 dan weer relatief stabiel. Net als in 2006 werden er ongeveer 1.500 infecties geregistreerd. De infecties zijn wel zeer gevaarlijk. In driehonderd gevallen kende de besmetting een dodelijke afloop, vooral bij ouderen en pasgeborenen. Ook voor zwangere vrouwen geldt een verhoogd risico. De vorsers troffen te hoge concentraties van de bacterie aan in gerookte vis en andere visproducten, vlees en kaas, en soms ook in kant-en-klaarmaaltijden.

Bron: Belga

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