nieuws

# Collectieve voedselvergiftigingen komen vaker voor

nieuws

Het aantal collectieve voedselvergiftigingen, waardoor twee of meer mensen getroffen worden, is in ons land tussen 2010 en 2012 gestegen van 60 tot 330.

27 SEPTEMBER 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:23

Lees meer over:
voedselveiligheid

Het aantal collectieve voedselvergiftigingen, waardoor twee of meer mensen getroffen worden, is in ons land tussen 2010 en 2012 gestegen van 60 tot 330 gevallen. Dat blijkt uit een antwoord van minister Sabine Laruelle op een schriftelijke parlementaire vraag, zo schrijft La Dernière Heure. Het Voedselagentschap voegt daar de cijfers voor dit jaar aan toe. Tot en met eind augustus waren er al 244 incidenten.

Het Voedselagentschap spreekt van een "collectieve voedselvergiftiging" wanneer er twee of meer personen bij betrokken zijn. Tussen 2010 en 2012 kwam dat opmerkelijk vaker voor. Het aantal slachtoffers is in verhouding niet sterk gestegen, van 1.346 tot 1.450.

Vorig jaar werden 70 slachtoffers gehospitaliseerd, twee mensen zijn overleden na een besmetting met de bacterie E-coli 0145. Het Voedselagentschap zegt dat de toename vooral het gevolg is van een "betere rapportering, zowel door de verbruikers, als door de gezondheidsdiensten en de laboratoria". Al voegen minister Laruelle en het FAVV er wel aan toe dat het aantal gezondheidsproblemen in werkelijkheid nog veel hoger ligt.

In 2013 voerde het Voedselagentschap tot en met augustus al 547 onderzoeken uit naar een voedselvergiftiging. Bij 244 daarvan waren twee of meer mensen betrokken, zo blijkt uit de jongste nieuwsbrief van het agentschap. In totaal werden 1.352 mensen ziek, waarvan er 79 gehospitaliseerd werden.

Het eten van rauw vlees en rauwe vis schept het grootste risico op voedselvergiftigingen. Het Voedselagentschap noemt bacteriën van het type E-coli, die

in americain kunnen zitten of in kazen op basis van rauwe melk, salmonellabacteriën in producten op basis van rauwe eieren (mayonaise, tiramisu, chocolademousse) of listeria in gerookte zalm. Om de ontwikkeling van de kiemen te vermijden, moeten je deze voedingswaren bij maximum 4 °C bewaren, tegenover 7 °C voor andere te koelen voedingswaren.
Meer info: nieuwsbrief FAVV

**Bron:** Belga / nieuwsbrief FAVV

## 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