nieuws

Diepvriesgroenten best altijd koken voor gebruik

nieuws

Door de besmetting van diepgevroren groenten met de Listeria-bacterie zijn in Europa 47 personen ziek geworden, waarvan er negen overleden. Uit onderzoek door de bevoegde Europese agentschappen (EFSA en ECDC) blijkt onder meer dat de instructies van de fabrikant op het etiket niet altijd gevolgd werden. Nochtans is dat één van de vijf sleutels voor veilig voedsel, zo benadrukt ons Voedselagentschap. Voor diepvriesgroenten adviseert Greenyard om ze minstens twee minuten op een minimum temperatuur van 70 °C te koken.

16 JULI 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:46

Lees meer over:
voedselveiligheid



Door de besmetting van diepgevroren groenten met de Listeria-bacterie zijn in Europa 47 personen ziek geworden, waarvan er negen overleden. Uit onderzoek door de bevoegde Europese agentschappen (EFSA en ECDC) blijkt onder meer dat de instructies van de fabrikant op het etiket niet altijd gevolgd werden. Nochtans is dat één van de vijf sleutels voor veilig voedsel, zo benadrukt ons Voedselagentschap. Voor diepvriesgroenten adviseert Greenyard om ze minstens twee minuten op een minimum temperatuur van 70 °C te koken.

De Finse voedselinspectie meldde als eerste een kleine epidemie van voedselvergiftiging door listeriose, waarna de bal aan het rol ging. Ook in Oostenrijk, Denemarken, Zweden en het Verenigd Koninkrijk zijn de afgelopen drie jaar mensen ziek geworden. Op 3 juli meldde de Europese voedselveiligheidsautoriteit (EFSA) in een persbericht dat bevroren suikermaïs en mogelijk ook andere diepvriesgroenten de bron zijn van een besmetting met de Listeria-bacterie.

Steeds dezelfde bacteriestam werd gedetecteerd bij de zieken en negen doden, en bij producten afkomstig van de Hongaarse fabriek van diepvriesgroentenspecialist Greenyard. De productie werd stilgelegd en alle producten die sinds 2016 de fabriek hadden verlaten, werden teruggeroepen. Listeria is een bacteriënfamilie die in de omgeving en in de darmen van dieren voorkomen. De bacterie zit in veel soorten voeding, maar vooral op groenten en fruit en in producten gebaseerd op rauwe melk, zoals kazen. Voor de mens is één type, Listeria monocytogenes, gevaarlijk.

EFSA gaf consumenten de raad om bevroren groenten goed te koken voor consumptie. In de praktijk gebeurt dat vaker niet dan wel bij toepassingen in bijvoorbeeld salades en smoothies. Zowel het Belgische Voedselagentschap als de fabrikant zelf hameren nu op het belang van het koken van diepvriesproducten. Twee minuten koken op een minimum temperatuur van 70 °C volstaat om het risico op infectie volledig te elimineren. Listeriose kan een ernstige voedselvergiftiging of een hersenvliesontsteking veroorzaken. Zwangere vrouwen, ouderen en mensen met een verzwakt immuunsysteem lopen het grootste risico.

Het Laatste Nieuws stoort zich eraan dat een nieuwe zomer een nieuw voedselschandaal brengt, en het opnieuw onduidelijk is hoe wijdverspreid het probleem is. En vooral: wie wanneer op de hoogte was, of had moeten zijn. De Hongaarse fabriek werd in mei stilgelegd. Pas nu, dik twee maanden later, is er echter gecommuniceerd over het feit dat ook in België producten besmet zouden kunnen zijn.
Als verklaring voor de tamelijk late waarschuwing wijst het Voedselagentschap op de tijd die de Hongaarse collega's nodig hadden om hun onderzoek af te ronden. "Wij hebben er geen zicht op waarom de Hongaren zoveel tijd nodig hadden om Europa te verwittigen." Ieder jaar controleert het FAVV meer dan 9.000 monsters op de aanwezigheid van de Listeria-bacterie. In 2017 was de Europese norm in 0,8 procent van de gevallen overschreden en trad het FAVV op. Volgens woordvoerder Dorine Van Geert waren er dat jaar twee stalen diepvriesmaïs met daarin Listeria, maar lag het gehalte onder de risiconormen.
In heel Europa worden de mogelijk besmette producten momenteel uit de rekken gehaald. Bij ons zijn preventief 18 producten teruggeroepen. Op de website van het FAVV zijn alle producten en de verdeelpunten te vinden. Het agentschap gaat ervan uit dat de besmetting zich beperkt tot de producten uit de Hongaarse fabriek. "We hebben de voorbije maanden geen opvallende pieken gezien in de uitbraak van ziektes." Het is niet uitgesloten dat de komende maanden nog slachtoffers vallen. Diepvriesgroenten blijven immers vaak lang rondslingeren in de diepvriezer. Bovendien heeft listeria een incubatietijd van 70 dagen.
Meer info: FAVV

Bron: eigen verslaggeving/De Morgen/Het Laatste Nieuws

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