nieuws

Driekwart Europese kippen besmet met ziekteverwekkers

nieuws

Uit een studie van het Europese Voedselveiligheidsagentschap EFSA blijkt dat 71 pct van de kippen in Europese slachthuizen besmet zijn met campylobacter. Het besmettingspercentage met salmonella ligt met 15,7 pct aanzienlijk lager. In België werd op 31 pct van de pluimveekarkassen campylobacter aangetroffen en op 19 pct salmonella.

23 MAART 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:11

Lees meer over:
pluimveehouderij
voedselveiligheid

Uit een studie van het Europese Voedselveiligheidsagentschap EFSA blijkt dat 71 pct van de kippen in Europese slachthuizen besmet zijn met campylobacter. Het besmettingspercentage met salmonella ligt met 15,7 pct aanzienlijk lager. In België werd op 31 pct van de pluimveekarkassen een besmetting met campylobacter aangetroffen. Zo'n 19 pct was besmet met salmonella.
EFSA voerde het onderzoek uit in 561 slachthuizen in 26 EU-landen en Noorwegen en Zwitserland. De kippen werden zowel aan het begin als aan het eind van de slachtlijn getest op aanwezigheid van de campylobacter en salmonella. Beide bacteriën zijn belangrijke veroorzakers van voedselvergiftiging. Campylobacter bijvoorbeeld kan vooral bij kleine kinderen diarree en koorts veroorzaken.
In alle lidstaten werd campylobacter aangetroffen met een gemiddelde van 71,2 pct aan het begin van de slachtlijn en 75,8 pct aan het eind. Dat betekent enerzijds dat het grootste deel van de besmettingen plaats vindt op de pluimveebedrijven. Anderzijds toont dit ook aan dat een deel van de kippen eveneens besmet raakt tijdens het slachtproces. Er werden ook grote verschillen vastgesteld in de scores van de verschillende Europese slachterijen.

Wat besmetting met salmonella betreft, lag het Europees gemiddelde heel wat lager dan dat van campylobacter. Op 15,7 pct van de pluimveekarkassen werd de bacterie aangetroffen. Ook hier was er behoorlijk wat variatie tussen de lidstaten. België bijvoorbeeld scoort met 19 pct voor salmonella boven het Europese gemiddelde. Campylobacter werd op 31 pct van het pluimveevlees aangetroffen en vaak in die mate dat er geen gevaar bestaat voor de consument.
Toch waarschuwt het Belgisch Voedselagentschap ervoor om pluimveevlees altijd tot in de kern te bakken om op die manier alle bacteriën te doden.
Meer informatie: Survey on Campylobacter and Salmonella in chicken in the EU.

Bron: eigen verslaggeving/Het Laatste Nieuws/Agriholland

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