

# "Geen relatie tussen stress en campylobacterbacterie"

nieuws

Varkens dragen aanzienlijke hoeveelheden campylobacterbacteriën met zich mee, maar de omvang van de besmetting lijkt nauwelijks iets te maken te hebben met stressfactoren. Dat concludeert de Deense vleesbrancheorganisatie Danske Slagterier na een onderzoek onder varkens voor en na het transport naar de slachterij. Campylobacter is, na salmonella, de tweede belangrijkste oorzaak van voedselinfecties bij de mens in de EU.

🕒 28 SEPTEMBER 2005 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:55

Varkens dragen aanzienlijke hoeveelheden campylobacterbacteriën met zich mee, maar de omvang van de besmetting lijkt nauwelijks iets te maken te hebben met stressfactoren. Dat concludeert de Deense vleesbrancheorganisatie Danske Slagterier na een onderzoek onder varkens voor en na het transport naar de slachterij. Campylobacter is, na salmonella, de tweede belangrijkste oorzaak van voedselinfecties bij de mens in de EU.

Volgens de organisatie kan daarmee de veronderstelling dat transport de bacteriologische kwaliteit van vlees negatief beïnvloedt naar het rijk der fabelen verwezen worden. Het is zelfs zo dat het campylobacterniveau na aankomst van de dieren in het slachthuis lager ligt dan voor het vervoer.

De onderzoekers hebben de campylobacterniveaus in diverse stadia van de keten voor en na het vervoer bepaald aan de hand van proeven van onder meer mest. De dieren kwamen van drie verschillende bedrijven. De mest bevatte per 100 gram gemiddeld 100.00 van de bedoelde bacteriën. Ook van de geslachte varkens werden in diverse fases monsters genomen, waarin campylobacter werd vastgesteld, hoewel in veel kleinere hoeveelheden.

Het risico van verontreiniging van het vlees en besmetting via consumptie blijft echter wel aanwezig, erkennen de onderzoekers. Daar staat tegenover dat de meeste bacteriën, in dit geval 80 procent, door koeling van de geslachte varkens kunnen

geëlimineerd worden. Ook wanneer het vlees voldoende wordt verhit, kan de kans op infectie gevoelig worden teruggedrongen.

Campylobacter heeft de afgelopen vijf jaar salmonella als belangrijkste voedselinfectiebron overvleugeld. De meeste aandacht ging tot dusver uit naar besmettingen bij pluimveevlees, aldus de Deense organisatie, Danske Slagterier.

**Bron:** Agrarisch Dagblad

## VILT vzw


Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles

## Contact

M • [info@vilt.be](mailto: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](https://x.com/vilt_nieuws)

 screenreader.visit us on our bluesky page:  
<https://bsky.app/profile/viltnieuwbsky.social>

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra