

Hoe goed overleeft Salmonella en E. coli op sla?

Wat gebeurt er precies in sla wanneer die tijdens het kweekproces in contact komt met kwalijke bacteriën, wetende dat je sla rauw eet en dat de bewuste bacteriën in sommige gevallen kunnen leiden tot voedselinfecties? Uit het doctoraatsonderzoek van Inge Van der Linden (ILVO - UGent) blijkt dat Salmonella en E. coli O157:H7 zowel kunnen overleven op slazaden, in irrigatiewater van serres als op kropsla uit de Belgische serreteelt.

🕒 10 OKTOBER 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:18

Lees meer over:
onderzoek

□

Wat gebeurt er precies in sla wanneer die tijdens het kweekproces in contact komt met kwalijke bacteriën, wetende dat je sla rauw eet en dat de bewuste bacteriën in sommige gevallen kunnen leiden tot voedselinfecties? Uit het doctoraatsonderzoek van Inge Van der Linden blijkt dat Salmonella en E. coli O157:H7 zowel kunnen overleven op slazaden, in irrigatiewater van serres als op kropsla uit de Belgische serreteelt.

De laatste jaren is een toename vastgesteld in het aantal voedselinfecties na het consumeren van groenten en fruit. In vele gevallen was dat te wijten aan Salmonella en E. coli O157:H7, twee ziekteverwekkende bacteriën die voornamelijk met dierlijke producten zoals vlees, eieren en zuivel worden geassocieerd. Hoewel de meeste meldingen afkomstig zijn van de Verenigde Staten, is ook Europa niet vrij van incidenten. De EHEC-crisis in Frankrijk en Duitsland in 2011 had bijvoorbeeld te maken met de besmetting van kiemgroenten met een E. coli-variant.

In België is kropsla een economisch belangrijke en populaire groente, maar tot nu toe was weinig bekend over mogelijke besmetting met Salmonella en E. coli O157:H7. Daarom onderzocht Inge Van der Linden in haar doctoraat hoe goed Salmonella en E. coli overleven op sla. Uit het onderzoek dat ze voerde aan het ILVO en de UGent blijkt dat ze wel degelijk kunnen overleven op slazaden, in irrigatiewater en op de sla zelf, maar ook dat de bacteriën hun verblijf op de sla nogal stresserend vinden.

In het binnenste kropgedeelte van de sla voelen de bacteriën zich het meeste thuis, omdat de

omstandigheden daar vrij vochtig en constant zijn. Het grootste risico op een voedselinfectie doet zich dus voor als slapplanten kort voor de oogst besmet zouden worden, als ze met andere woorden al een mooie krop hebben waarin de bacteriën kunnen overleven.

Het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO) heeft de onderzoeksresultaten gedeeld met professionele slatelers. Zij zouden nu in staat moeten zijn om een betere inschatting te maken van mogelijke besmettingsrisico's, aldus ILVO. Verder onderzoek moet uitwijzen in hoeverre de genetische mechanismen een invloed hebben op de overleving en het ziekteverwekkend vermogen van de onderzochte bacteriën gedurende de verwerking en consumptie van de sla.

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39
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 twitter page: https://twitter.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>

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra