

Meer campylobacter en minder salmonella in biokip

nieuws

Biologische kipproducten zijn minder vaak besmet met salmonella maar bevatten een hoger percentage campylobacter dan gangbare kipproducten. Dat blijkt uit het jaarlijks onderzoek dat de Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) in 2003 uitvoerde bij 179 monsters in de detailhandel.

🕒 16 NOVEMBER 2004 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:54

Biologische kipproducten zijn minder vaak besmet met salmonella maar bevatten een hoger percentage campylobacter dan gangbare kipproducten. Dat blijkt uit het jaarlijks onderzoek dat de Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) in 2003 uitvoerde bij 179 monsters in de detailhandel.

Van de genomen stalen bleek 3,4 pct besmet te zijn met salmonella, terwijl de gangbare sector in Nederland een cijfer boekt van 11,2 pct. Campylobacter komt voor in 36,3 pct van de biologische stalen terwijl de gangbare sector in dit geval beter scoort met 25,9 pct. De bij gangbare monsters veelvuldig voorkomende Salmonella Java werd niet aangetroffen bij monsters van de biologische pluimveehouderij.

In het onderzoek werd ook gekeken naar de resistentie tegen antibiotica van bacteriën die afkomstig zijn van biologisch kippenvlees, in vergelijking met producten uit de intensieve pluimveehouderij. Bij Escherichia coli en Enterobacter faecalis valt op dat bij monsters uit de intensieve kweek tegen meer antibiotica resistentie wordt aangetroffen. Biologisch gehouden dieren mogen niet behandeld worden met antibiotica als ze geen ziekteverschijnselen vertonen. Als dat wel het geval is, mogen antibiotica alleen onder strenge voorwaarden worden gebruikt.

De consument hoeft zich niet meteen zorgen te maken over bovenvermelde resultaten. Bij voldoende verhitting worden de bacteriën onschadelijk gemaakt. Wel moet de consument kruisbesmetting voorkomen. Dat kan door keukenmaterialen waarmee rauw vlees in aanraking is geweest eerst te reinigen voor verder gebruik.

Meer informatie: [Survey pathogenen in kipproducten uit biologische teelt, 2003](#)

Bron: 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](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra