

“Niemand kan listeria helemaal vermijden”

nieuws

Ze is zeldzaam, maar dodelijk. De listeriabacterie jaagt niet alleen consumenten de stuipen op het lijf, ook voedingsbedrijven nemen draconische maatregelen om besmettingen te voorkomen. “Maar de listeriabacterie helemaal vermijden, kan niet”, zegt Frank Devlieghere, hoogleraar microbiologie aan de UGent. “Listeria is alomtegenwoordig en zit in alle rauwe grondstoffen. Al zijn lage hoeveelheden geen probleem. “We eten met z'n allen regelmatig listeria. Zolang de niveaus niet te hoog zijn, zal niemand ziek worden.”

14 OKTOBER 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:52

Lees meer over:
voedingsindustrie
voedselveiligheid



Ze is zeldzaam, maar dodelijk. De listeriabacterie jaagt niet alleen consumenten de stuipen op het lijf, ook voedingsbedrijven nemen draconische maatregelen om besmettingen te voorkomen. “Maar de listeriabacterie helemaal vermijden, kan niet”, zegt Frank Devlieghere, hoogleraar microbiologie aan de UGent. “Listeria is alomtegenwoordig en zit in alle rauwe grondstoffen. Al zijn lage hoeveelheden geen probleem. “We eten met z'n allen regelmatig listeria. Zolang de niveaus niet te hoog zijn, zal niemand ziek worden.”

Het Belgische charcuteriebedrijf Ter Beke zag afgelopen week ruim 30 miljoen euro beurswaarde en zo'n vijf miljoen euro winst in rook opgaan, nadat een fabriek van zijn Nederlandse dochter Offerman was aangewezen als bron van een listeriabesmetting die aan drie mensen het leven heeft gekost en verantwoordelijk was voor een miskraam. De Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) liet vorige week donderdag de fabriek in Aalsmeer sluiten en alle daar verwerkte vleeswaren uit de rekken halen. Het gespecialiseerde bedrijf Rendac maakt het onschadelijk door het te steriliseren en om te zetten in vet en meel. Dat wordt deels omgezet in biodiesel. “De vleeswaren die uit de schappen worden gehaald, komen terug als groene energie”, zegt een woordvoerder van Rendac.

Voedingsbedrijven zijn verplicht verregaande maatregelen te nemen en ondergaan ook strenge controles - van de overheid en retailers - om het risico op een besmetting zo veel mogelijk in te dijken. “Maar de listeriabacterie helemaal vermijden, kan niet”, zegt Frank Devlieghere, hoogleraar microbiologie aan de UGent. “De bacterie zit in alle rauwe grondstoffen. Rauwe zalm bijvoorbeeld is van nature besmet met listeria. Bovendien gedijt de bacterie goed bij lage temperaturen, waardoor ze zich ook heel snel kan vestigen in productieomgevingen, die vandaag vaker gekoeld zijn. Dat competitief voordeel heeft listeria op andere bacteriën.”

Fabrieken kunnen twee zaken doen, aldus de professor. “Vermijden dat de bacterie op de producten terechtkomt en ze zeker niet laten uitgroeien als ze aanwezig is.” Voedingsbedrijven schakelen gespecialiseerde schoonmaakbedrijven in om te reinigen en te desinfecteren, maar de bacterie vestigt zich soms in plaatsen die moeilijk bereikbaar zijn. “Denk aan condensoren van koelinstallaties, afvalputjes of wielotjes van karren. Soms gaat men machines helemaal uit elkaar halen om de bron van een besmetting te zoeken.” Ook door producten bij heel hoge temperaturen (meer dan 70 graden Celsius) te

verpakken, kan de bacterie worden geweerd. “Maar opnieuw: een absolute garantie is er niet, tenzij je het proces volledig in steriele lucht uitvoert. Dat is praktisch niet haalbaar.”

Als het product besmet is, mag de bacterie niet groeien. In het Gentse lab van Frank Devlieghere worden producten besmet, om te testen hoe de groei van listeria kan worden ingedamd. “Dat kan, bijvoorbeeld, door melkzuur of azijnzuur toe te voegen”, zegt hij. “Additieven staan vaak in een slecht daglicht, maar zijn nodig om de voedselveiligheid te garanderen. De druk om minder additieven en conserveringsmiddelen aan voeding toe te voegen, maar ze ook minder te verhitten en te verpakken, maakt dat het moeilijker is om garanties tegen besmettingen te bieden.”

De Federatie van de voedingsindustrie, Fevia, en warenhuizen beklemtonen dat voedselveiligheid boven alles gaat, en dat inspanningen om minder te verpakken of verser voedsel te verkopen soms worden afgeremd door die primordiale focus op veiligheid. “Maar wat de consument uiteindelijk zelf met het eten doet, hebben ook voedingsbedrijven en warenhuizen niet onder controle”, reageert Lieve Herman, afdelingshoofd technologie en voeding bij het Instituut voor Landbouw, Visserij en Voedingsonderzoek (ILVO). “Ook in de keuken kunnen listeriabacteriën verder groeien, als je bijvoorbeeld eten te lang op tafel laat staan.”

Bron: De Standaard

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1030 Schaerbeek

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>

© 2025 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra