nieuws

Nieuwe standaard voor virussen in Codex Alimentarius

nieuws

In de internationale Codex Alimentarius komt een nieuwe standaard voor de preventie van virussen in voeding. De Federale Overheidsdienst Volksgezondheid werkte mee aan de totstandkoming van deze nieuwe standaard. Virussen in voeding kunnen op korte tijd een groot aantal mensen met de zogenaamde ‘buikgriep’ opzadelen. Hygiëne is cruciaal om de verspreiding van virussen te voorkomen.

9 NOVEMBER 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:20

Lees meer over:
voedselveiligheid

In de internationale Codex Alimentarius komt een nieuwe standaard voor de preventie van virussen in voeding. De Federale Overheidsdienst Volksgezondheid werkte mee aan de totstandkoming van deze nieuwe standaard. Virussen in voeding kunnen op korte tijd een groot aantal mensen met de zogenaamde ‘buikgriep’ opzadelen. Hygiëne is cruciaal om de verspreiding van virussen te voorkomen.
Ziekte-uitbraken door virussen in voeding komen frequent voor en kunnen in snel tempo een grote groep mensen treffen. Grootschalige uitbraken van die zogenaamde buikgriep kwamen in het verleden al meermaals voor op cruiseschepen, in rusthuizen, op zomerkampen, enz. De virussen worden niet alleen via voeding overgedragen, maar ook van persoon tot persoon, bijvoorbeeld via handcontact. Virussen hebben als nadeel dat ze ook lang kunnen overleven in de omgeving.
De nieuwe standaard in de Codex Alimentarius bespreekt enerzijds kant-en-klare voeding die niet meer verhit moet worden en anderzijds ook verse producten zoals groenten en fruit en de zogenaamde tweekleppige weekdieren, zoals oesters. Omdat virussen vooral in rauwe en kant-en-klare voedingswaren voorkomen, zijn die producten vaak bij een uitbraak betrokken. De belangrijkste virussen in deze voedingsproducten zijn het norovirus en hepatitis A.

Hygiëne, en vooral handhygiëne, is cruciaal om verspreiding van virussen te voorkomen. Na een virusuitbraak is het heel belangrijk om de omgeving goed te reinigen en te desinfecteren. Ook de consument wordt aangeraden om thuis vooral met rauwe producten zoals salades hygiënisch om te springen.
Virussen verschillen sterk van bacteriën. Zo kunnen ze bijvoorbeeld niet groeien in voeding, zelfs niet bij een slechte bewaring, maar hebben ze wel een geschikte gastheer zoals de mens nodig. Virussen zijn ook hardnekkiger dan bacteriën. Ze zijn bestand tegen heel wat behandelingen die traditioneel in de voedingsindustrie worden gebruikt. Een goede verhitting helpt wel om virussen in voeding te vernietigen.
De Codex Alimentarius is een boek met daarin tal van voedselnormen, richtlijnen en verwante teksten zoals praktijkcodes die werden ontwikkeld in het kader van het gemeenschappelijke voedselprogramma van FAO en WTO. De onderwerpen die er in behandeld worden, variëren van algemene hygiëne in voedingsbedrijven tot het specifiek omschrijven van een productiemethode van een bepaald product. In eerste instantie dient de Codex als algemene leidraad zodat iedereen op gelijke manier kan produceren en verhandelen volgens aanvaardbare normen.

Bron: FOD Volksgezondheid

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

Crafted by Brigada