

Ook in België raakten twee mensen besmet met listeria

Er zijn in ons land twee mensen besmet geraakt met exact dezelfde listeriabacterie die in Nederland drie dodelijke slachtoffers maakte en een miskraam uitlokte. Dat blijkt uit onderzoek van Gezondheidsinstituut Sciensano, die een staal van de Nederlandse bacterie heeft vergeleken met stalen van Belgische patiënten, schrijft Het Nieuwsblad. Eerder deze maand raakte bekend dat met listeria besmette charcuterie uit een fabriek van Offerman, dochterbedrijf van Ter Beke, in de voedselketen was terechtgekomen.

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

Lees meer over:
voedselveiligheid
gezondheid



Er zijn in ons land twee mensen besmet geraakt met exact dezelfde listeriabacterie die in Nederland drie dodelijke slachtoffers maakte en een miskraam uitlokte. Dat blijkt uit onderzoek van Gezondheidsinstituut Sciensano, die een staal van de Nederlandse bacterie heeft vergeleken met stalen van Belgische patiënten, schrijft Het Nieuwsblad. Eerder deze maand raakte bekend dat met listeria besmette charcuterie uit een fabriek van Offerman, dochterbedrijf van Ter Beke, in de voedselketen was terechtgekomen.

Bij de in België besmette slachtoffers gaat het om een vrouw van 97 jaar en een vrouw met de Nederlandse nationaliteit die een week voor haar hospitalisatie in Antwerpen een baby'tje kreeg. Beide vrouwen zijn besmet geraakt in 2018. Hoe het de twee Belgische gevallen is vergaan, is niet geweten. Listeriose is geen meldingsplichtige ziekte, dus het Agentschap Zorg en Gezondheid volgt patiënten niet verder op.

Begin deze maand barstte het vleesschandaal los in Nederland, toen bleek dat over een periode van twee jaar twintig mensen besmet raakten met listeria nadat ze charcuterie aten uit een fabriek van Offerman, dochterbedrijf van het Belgische Ter Beke. Dat vlees belandde ook hier in supermarkten Aldi en Albert Heijn. Het vlees is uit de rekken gehaald en de bewuste fabriek in Nederland is nog steeds dicht.

Zelfs onder de meest strenge hygiënewetgeving en kwaliteitscontroles is het moeilijk om listeria uit te sluiten. Dat zegt professor Frank Devlieghere, microbioloog aan de Universiteit Gent. Vooral kant-en-klaar-gerechten vormen een risico voor listeriabesmetting omdat bij deze producten geen bacteriedodende verhittingsstap plaatsvindt voorafgaand aan consumptie.

Een manier om listeria te bestrijden, is het inzetten van bacteriofagen, ook wel fagen genoemd. Dit zijn virussen die bacteriën kunnen aanvalen. Het zijn met andere woorden natuurlijke vijanden van bacteriën. Ze komen overal voor waar bacteriën zijn, bijvoorbeeld in de natuur of in ons darmstelsel. Tot nog toe was er geen Europees kader om fagen te gebruiken, maar recent heeft het Europees Hof van Justitie beslist dat producenten van geneesmiddelen fagen kunnen gebruiken om listeria in voedsel te voorkomen. Dat zet de deur open om nu ook in Europa fagen, als hulpmiddel uit de natuur, te gaan inzetten tegen listeria.

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