nieuws

Pano: Salmonella in 1 op de 20 bereide producten met importkip

nieuws

1 op de 20 producten met kippenvlees of kalkoenvlees die getest worden in de winkel zijn besmet met salmonella. Dat blijkt uit recente cijfers die "Pano" opvroeg bij het voedselagentschap. Het kwam gisteren allemaal aan bod in de reportage over de kippenindustrie.

27 JANUARI 2022 – LAATST BIJGEWERKT OM 27 JANUARI 2022 17:21

Lees meer over:
voedselveiligheid
voedingsindustrie
kip

In 2021 testte het federaal voedselagentschap 291 producten met kippen- en kalkoenvlees uit de supermarkt. 19 daarvan (6,5 procent) bleken positief te testen op salmonella. Dat is een bacterie die leeft in de darmen van het pluimvee. Het gaat om een stijging van 4 procent ten opzichte van 2020.

1 op de 20 besmet

In 2020 testte 7,4 procent van de subcategorie "verwerkte vleesproducten" positief op salmonella. "Pano" toonde dat verwerkte kippenworst uit het diepvriesvak van supermarkt Aldi besmet was. In 2020 en 2021 samen blijkt 1 op de 20 van de geteste producten (5 procent) met kippenvlees of kalkoenvlees in de winkel aangetast door salmonella.
Niet alle types salmonella die worden vastgesteld bij kippen zijn gevaarlijk voor de mens. Dat was wel het geval bij het type in de kippenworst van Aldi. Salmonella sterft wanneer je het vlees voldoende verhit, maar de bacterie kan bijvoorbeeld wel aan messen blijven kleven die je gebruikt om het vlees te snijden. Symptomen als buikkramp, diarree en hoofdpijn kunnen dan tot drie dagen nadien opkomen, en blijven soms een hele week duren. Water drinken is de beste remedie om uitdroging te vermijden. Kwetsbare personen krijgen soms ook een behandeling met antibiotica, al kan dat de bacterie resistent maken

Keten

Hoe kan het dat er in de winkel, op het einde van de productieketen, nog zoveel producten salmonella bevatten, want tijdens de productie wordt er toch veelvuldig getest? "In de broeierij, waar de kuikens uit het ei komen, worden al een eerste keer de eierschalen getest", legt Nadine Botteldoorn uit. Zij is verantwoordelijke in het labo van Dierengezondheidszorg Vlaanderen (DGZ), waar ook tests op salmonella gebeuren.

> **In 2020 testte 7,4 procent van de subcategorie "verwerkte vleesproducten" positief op salmonella**

"Daarna test men nog eens uitwerpselen wanneer de kuikens naar de stal van de pluimveehouder gaan", zegt Botteldoorn. Deze twee testfases gebeuren onder de hoede van de boer zélf. Het voedselagentschap komt hier dus niet aan te pas. Drie weken voor de slacht worden de stallen nog eens getest, deze keer zowel door de boer als door het federaal voedselagentschap FAVV. In 2020 werden bijvoorbeeld 10.707 zogenoemde "loten" (of groepen) kuikens getest op salmonella voor ze naar het slachthuis gingen. 4 procent bleek positief, en ook dat cijfer is de laatste jaren gestegen.
De stijging heeft alles te maken met een type salmonella dat steeds vaker opduikt: salmonella infantis. "Die variant treffen we steeds vaker aan bij vleeskuikens", zegt Botteldoorn, "maar er zijn nog te weinig wetenschappelijke gegevens om in te schatten of dit type van de bacterie meer mensen ziek maakt."

Polen

De kippenworst van Aldi die positief bleek te testen op salmonella, bevatte vlees dat gekweekt en geslacht werd in Polen. Volgens het FAVV is het aan Polen zelf om dat vlees te controleren. “Elk voedingsbedrijf in Europa moet zich aan dezelfde regels houden. De controles zijn de bevoegdheid van de lidstaten. Die lidstaten worden dan weer gecontroleerd door de Europese Commissie”, zegt het voedselagentschap. Gisteren bleek uit de “Pano”-reportage dat de Europese Commissie in een audit bedenkingen uitte bij de salmonellabesmettingen in Polen.

> **De Europese Commissie moet het niveau van de controles in de lidstaten opschroeven, net om een gelijk speelveld te kunnen garanderen tussen alle Europese producenten van kippenvlees**
>
> Tom Vandenkendelaere - Europees Parlementslid CD&V

Europees Parlementslid Tom Vandekendelaere (CD&V) zal de Europese Commissie over de kwestie ondervragen: "Controles zijn in eerste instantie absoluut noodzakelijk om de volksgezondheid te beschermen. Doordat de Poolse autoriteiten minder streng controleren, ontstaat er echter ook een ongelijk speelveld voor de Vlaamse boeren. De Europese Commissie moet het niveau van de controles in de lidstaten opschroeven, net om een gelijk speelveld te kunnen garanderen tussen alle Europese producenten van kippenvlees en kalkoenvlees en verwerkers onderling. Frequentere audits door de Commissie op de nationale controles zouden hier zeker toe bijdragen. Het FAVV in België controleert zeer streng en scoort als één van de beste voedselagentschappen in Europa, het kan als een voorbeeld dienen voor andere lidstaten."
Zowel het voedselagentschap als handelsfederatie Comeos benadrukken dat het niet mogelijk is om salmonella volledig uit te roeien. "Een nulrisico bestaat eigenlijk niet", zegt Nathalie De Greve van Comeos. "Vandaar ook het advies om je vlees goed te doorbakken, zodat er geen probleem is voor de voedselveiligheid", klinkt het. "Het is ook belangrijk dat je je handen goed wast, zodat je de bacterie niet kan overzetten. Ook messen en snijplanken die je voor vlees gebruikt, kuis je beter extra goed", zegt Hélène Bonte van het voedselagentschap.

Bron: VRT / Eigen berichtgeving

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