

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

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

IMPORTANT RAPPEL DE PRODUIT

Date d'affichage : 10/12/2017

LAIT EN POUDRE 900g
MILUMEL

Fournisseur: LACTALIS NUTRITION DIETETIQUE
N° Identif. Vétérinaire: FR 53 084 014 CE

Libellé	DLUO	Lot	Gencod	Visuel		
MILUMEL BIO 1 ^{er} âge	13/03/2018	17C0012487	3288116019100			
	03/04/2018	17C0012592				
	22/05/2018	17C0012845				
	26/08/2018	17C0012848				
	12/09/2018	17C0012960				
	13/10/2018	17C0012984				
	07/02/2019	17C0013777				
	17/03/2018	17C0012510			3288116029109	
	27/04/2018	17C0012685				
	05/04/2018	17C0012607				
12/05/2018	17C0012787					
09/08/2018	17C0013248					
02/09/2018	17C0012918					
16/09/2018	17C0012918					
26/09/2018	17C0013032					
25/11/2018	17C0013315					
27/01/2019	17C0013695					
09/02/2019	17C0013782					
27/04/2018	17C0012686	17C0012844				

IMPORTANT RAPPEL DE PRODUIT

Date d'affichage : 10/12/2017

LAIT EN POUDRE 900g
MILUMEL

Fournisseur: LACTALIS NUTRITION DIETETIQUE
N° Identif. Vétérinaire: FR 53 084 014 CE

Libellé	DLUO	Lot	Gencod	Visuel
MILUMEL RELAIS 2 ^{ème} âge	18/10/2019	17C0013664	3288110609437	
MILUMEL PREMIGEST 1 ^{er} âge	27/03/2019	17C0012552	3288110608898	
	11/05/2019	17C0012776		
	17/11/2019	17C0013828		
MILUMEL PREMIGEST 2 ^{ème} âge	27/03/2019	17C0012554	3288110608904	
	22/06/2019	17C0013007		
	09/11/2019	17C0013780		
MILUMEL PREMIGEST 3 ^{ème} âge	09/11/2019	17C0013781	3288111091170	

Le fournisseur LACTALIS

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 testfasen gebeuren onder de hoede van de boer zelf. 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 H  l  ne Bonte van het voedselagentschap.

Bron: VRT / Eigen berichtgeving

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