

"Ruim 8 kippen op 10 microbiologisch onzuiver"

nieuws

Acht kippen op de tien die in de Belgische winkels worden verkocht, presteren ondermaats qua microbiologische zuiverheid. In de meeste gevallen is dat te wijten aan de aanwezigheid van potentieel ziekteverwekkende ziektekiemen. Dat blijkt uit een onderzoek van Test-Aankoop. De verbruikersorganisatie pleit voor een ernstiger aanpak van besmet kippenvlees.

🕒 25 MAART 2002 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:52

Acht kippen op de tien die in de Belgische winkels worden verkocht, presteren ondermaats qua microbiologische zuiverheid. In de meeste gevallen is dat te wijten aan de aanwezigheid van potentieel ziekteverwekkende ziektekiemen. Dat blijkt uit een onderzoek van Test-Aankoop. De verbruikersorganisatie pleit voor een ernstiger aanpak van besmet kippenvlees.

In het aprilnummer van Test-Aankoop worden de resultaten van de test belicht. Er werd een vergelijking gemaakt van diverse kippencategorieën, die verschillen inzake het ras, het toegediende voeder, de kweekwijze en/of het slachttijdstip. Die criteria zijn meteen ook bepalend voor de prijs: kippen die voldoen aan strengere kweekcriteria zijn een stuk duurder dan gewone braadkippen.

De onderzoekers voerden vier verschillende metingen uit aan de hand waarvan ze bepaalden hoe zuiver het vlees was. Uit een eerste test bleek dat bij meer dan de helft van de geteste braadkippen het totaal aantal kiemen zodanig groot was dat men van een vergevorderd stadium van bederf kan spreken. 61 pct van de stalen kreeg slechte en zeer slechte beoordelingen.

In een andere proef werd gezocht naar escherichia colikiemen. Die wijzen op fecale besmetting en zijn dus hét criterium om de hygiëne te beoordelen. Sommige types kiemen kunnen ernstige darmontstekingen veroorzaken. 63 pct van de stalen presteert opnieuw slecht of zeer slecht.

Andere ziekteverwekkende kiemen die vaak worden aangetroffen in kippenvlees en de belangrijkste bron uitmaken van voedselinfecties, zijn salmonella en campylobacter.

Vijftien pct van de stalen bevat salmonella en niet minder dan 52 pct is besmet met campylobacter.

Tot slot heeft 28 pct van de stalen een slechte en niet minder dan 56 pct een zeer slechte microbiologische kwaliteit, wat neerkomt op een totaal van 84 pct.

Uit de resultaten van het onderzoek valt vooral op dat er geen verschil is tussen de categorieën kip. Of men nu een gewone braadkip koopt of een duurdere met keurmerk, de kans is altijd groot dat de hygiënische toestand van het kippenvlees slecht is. Het enige goede nieuws is dat in deze test nergens sporen van antibiotica werden aangetroffen.

Test-Aankoop besluit dat de huidige trend naar een minder massale industriële kippenweek geen garantie biedt voor een betere hygiëne, ondanks de hogere prijzen. De bestaande overheidsmaatregelen zijn dus overduidelijk ontoereikend, zo stelt Test-Aankoop. Alle hoop berust daarom op een strengere Europese richtlijn die op dit moment besproken wordt.

Bron: Belga

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/viltnieuwbsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)