nieuws

Salmonella uit Poolse kip-kebab in acht Europese landen

nieuws

In Oostenrijk werden 27 mensen ziek en één persoon stierf na het eten van een Poolse kip-kebab, besmet met salmonella. Via het Europese waarschuwingssysteem RASFF, werd ook het federaal Voedselagentschap ingelicht van de voedselvergiftigingen. Het agentschap is waakzaam maar neemt voorlopig geen maatregelen omdat de kipproducten niet in België verdeeld worden.

17 AUGUSTUS 2023 – LAATST BIJGEWERKT OM 17 AUGUSTUS 2023 22:12

Lees meer over:
voedingsindustrie
voedselveiligheid
voedsel
voeding



Bacterie

Het agentschap Ages (Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit) in Wenen maakt bekend dat in Oostenrijk tussen februari en begin juli 27 mensen ziek werden en één persoon overleed aan salmonella na het eten van een kip-kebab. Verder onderzoek wijst uit dat het kippenvlees afkomstig is uit Polen. De Oostenrijkse gezondheidsautoriteiten berichten dat er in Nederland, Duitsland, Frankrijk, Groot-Brittannië, Ierland, Denemarken, Noorwegen en ook in ons land mensen ziek zijn geworden. Hoeveel Belgen ziek geworden zijn door de bacterie is op dit moment nog niet bekend. Sciensano, het Belgische instituut voor gezondheid, kan geen enkele besmettingen in België linken aan het Poolse kippenvlees.

Pools kippenvlees

Polen is de grootste producent van gevogelte in de Europese Unie (EU) en de op één na grootste exporteur van dit vlees in de EU. Tussen maart en augustus bracht Polen andere Europese landen negen maal op de hoogte van salmonellabesmettingen van kip-kebab, zo blijkt uit de databank van het Europese waarschuwingssysteem RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed). Via het platform houden alle Europese lidstaten elkaar op de hoogte als er zich een salmonellabesmetting voordoet. Wanneer een non-conformiteit wordt vastgesteld in andere landen, kan dit leiden tot maatregelen in België en omgekeerd. Via het systeem is ook het federale Voedselagentschap op de hoogte van deze salmonellabesmetting in kipproducten. “We hebben de kipproducten getraceerd en ze zijn niet op de Belgische markt terechtgekomen. Daarom hebben we dus geen indicatie om maatregelen te nemen in de voedselketen”, aldus het FAVV. In 2022 werden via het RASFF ongeveer 749 waarschuwingen voor levensmiddelen en

diervoeders uitgestuurd waarbij België betrokken bleek. Volgens FAVV blijft het aantal waarschuwingen dat via dit systeem wordt verzonden, toenemen. Op vijf jaar tijd zou dit aantal zelfs verdubbeld zijn.

Bien cuit

Vorig jaar ontving het Nationale Referentie Centrum (NRC) in totaal 2736 salmonella-isolaten afkomstig van 2417 unieke patiënten. Dat is een stijging van 14,8 procent ten opzichte van 2021, waarmee het pre-covidpandemieniveau opnieuw wordt benaderd. “Salmonella is een bacterie die in de natuur voorkomt. Het is daarom niet abnormaal dat salmonella in voeding wordt teruggevonden. We weten van kip dat het een gevoelig product is voor salmonella. Voor de consumenten is het noodzakelijk om de kip goed te bakken want door het verhittingsproces wordt de bacterie gedood. Daarbij is het ook belangrijk dat je als consument kruiscontaminatie gaat voorkomen. Je moet dus vermijden dat je bijvoorbeeld met een vork de rauwe kip aangeraakt en nadien met diezelfde vork in contact komt met andere voedingsproducten”, aldus Hélène Bonte van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV).

Bron: 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