nieuws

Vlees voldoende bakken doodt ziektemakende bacteriën

nieuws

Om zo weinig mogelijk risico te lopen om ziek te worden door bacteriën in vlees, moet de consument het voldoende bakken. Gemalen vlees zoals gehaktballetjes of een hamburger moeten tot in de kern verhit worden, en van een gaaf stuk vlees zoals een biefstuk moet vooral de buitenkant goed doorbakken zijn. Dat is de conclusie van het onderzoeksproject Pathogencook dat door de FOD Volksgezondheid werd gefinancierd.

5 MEI 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:25

Lees meer over:
gezondheid



Om zo weinig mogelijk risico te lopen om ziek te worden door bacteriën in vlees, moet de consument het voldoende bakken. Gemalen vlees zoals gehaktballetjes of een hamburger moeten tot in de kern verhit worden, en van een gaaf stuk vlees zoals een biefstuk moet vooral de buitenkant goed doorbakken zijn. Dat is de conclusie van het onderzoeksproject Pathogencook dat door de FOD Volksgezondheid werd gefinancierd.

Ondanks alle voorzorgsmaatregelen die in de landbouw- en de voedingssector worden genomen, is een totale afwezigheid van ziekteverwekkende bacteriën zoals salmonella, campylobacter, listeria en toxine producerende E. coli onmogelijk te garanderen in rauw vlees. Daarom werd in het Pathogencook-project onderzocht hoe de consument bacteriën kan doden door het bakken of roerbakken van vers vlees (biefstuk, hamburger, pittavlees). Het vlees was afkomstig van verschillende diersoorten: varken, rund, lam, kip, kalkoen, paard en zelfs kangoeroe en krokodil.

Vlees kan besmet zijn met lage aantallen ziekteverwekkende kiemen, maar die nemen niet toe als het vlees altijd koel en slechts voor een korte tijd wordt bewaard. Deze beperkte hoeveelheid bacteriën wordt bovendien gedood als het vlees voldoende wordt verhit. Voor gemalen vlees betekent dit goed doorbakken, dus verhitten tot in de kern, want ook daar kunnen bacteriën aanwezig zijn. Een hamburger, bijvoorbeeld, moet minimaal twee minuten op 70°C worden gebakken. Je kan dit controleren met een vleesthermometer. Een gaaf stuk vlees zoals een biefstuk kan vooral aan de buitenkant worden besmet. Als die goed gebakken wordt, volstaat dit om de bacteriën te doden.

Het is ook belangrijk om geen andere voedingsmiddelen te besmetten, die niet meer worden gebakken, zoals rauwe groentjes. Daarom adviseert de FOD Volksgezondheid om bijvoorbeeld niet dezelfde snijplanken en messen te gebruiken voor vlees en groenten. Zorg ook altijd voor een goede hygiëne en een propere werkomgeving in de keuken om voedselinfecties te vermijden.

Meer info: Pathogencook-project

Bron: FOD Volksgezondheid

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