

Warm weer verhoogt kans op voedselvergiftiging

nieuws

"Elk jaar weer is er in de zomer een piek in het aantal voedselvergiftigingen", zegt Guy Temmerman van het Voedselagentschap. Maandag nog werd een gezin van zes in het ziekenhuis van Oostende opgenomen. De drie volwassenen en drie kinderen van de Mechelse familie hadden van een pot spaghetti gegeten die al een dag op de keukentafel van hun caravan stond. "Een typisch geval van het te warm bewaren van voedsel", aldus Temmerman.

🕒 19 JULI 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:57

□
"Elk jaar weer is er in de zomer een piek in het aantal voedselvergiftigingen", zegt Guy Temmerman van het Voedselagentschap. Maandag nog werd een gezin van zes in het ziekenhuis van Oostende opgenomen. De drie volwassenen en drie kinderen van de Mechelse familie hadden van een pot spaghetti gegeten die al een dag op de keukentafel van hun caravan stond. "Een typisch geval van het te warm bewaren van voedsel", aldus Temmerman.

Het aantal salmonella-besmettingen is tijdens de zomer bijna drie keer zo groot als in de winter, en ook andere voedselbacteriën verspreiden zich snel bij warme temperaturen. "Bij kamertemperatuur verdubbelen bacteriën in voedsel zich elk half uur, met een echte bacteriënhaard tot gevolg", zegt Temmerman. "Van sommige voedselbacteriën, zoals salmonella, kan je behoorlijk ziek worden. Dat varieert van braken en duizeligheid tot diarree en uitdroging, je kan er zelfs aan sterven".

Temmerman verwijst naar de dood van een zesjarig meisje uit Kinrooi, in de zomer van 2003, na het eten van slecht geworden pasta. Eén op de vier voedselvergiftigingen wordt overigens thuis opgelopen. Men kan op deze warme dagen dus maar beter voorzichtig zijn met het bewaren van eten. "Koud eten moet je koud bewaren. Als je buiten wil eten, haal het voedsel dan nét voor de maaltijd uit de ijskast en zet het er daarna zo snel mogelijk weer in. Ook met een koelbox moet je opletten. Eten dat 's middags nog lekker fris is, kan 's avonds al slecht zijn".

Wie een warme maaltijd serveert, moet erop letten dat het eten warm genoeg blijft. «Men houdt spaghetti bijvoorbeeld best op 70 graden of warmer. Bij zo'n hoge temperaturen gaan bacteriën dood. Wil je warm eten toch laten afkoelen, zet het dan zo snel mogelijk in de ijskast, luidt het advies van

het Voedselagentschap. Bijkomend probleem is dat de temperatuur in veel koelkasten op warme dagen als deze te hoog ligt.

Bron: Het Laatste Nieuws

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17

1030 Schaerbeek

Contact

T •

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](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)