

FAQ

Wat is salmonellose?

Salmonellose is een voedselinfectie die wordt veroorzaakt door de bacterie Salmonella. Er zijn verschillende types van Salmonella. Salmonella besmet vooral het spijsverteringskanaal bij de mens en veroorzaakt gastro-enteritis (buikgriep). Salmonellose is een vaak voorkomende infectie die in de meeste gevallen zonder behandeling geneest. In sommige gevallen en bij kwetsbare of verzwakte personen kan Salmonellose meer ernstige vormen aannemen. Bij ernstige symptomen moet een arts worden geraadpleegd die een behandeling kan opstarten.

Wat zijn de symptomen van een salmonellabesmetting?

De mogelijke symptomen van besmetting door Salmonella zijn koorts, misselijkheid, buikkrampen en diarree en dit binnen de 6 tot 72 uur na consumptie van het besmette voedsel. Jonge kinderen, zwangere vrouwen, mensen met een verminderde weerstand en ouderen lopen een groter risico op het ontwikkelen van symptomen. In zeldzame gevallen kan een patiënt uitgedroogd raken of kan de infectie zich vanuit de darmen verder verspreiden. Sommige kwetsbare en verzwakte personen kunnen ernstige complicaties ondervinden, zoals septicemie of meningitis.

Wanneer de symptomen verdwenen zijn, kan de bacterie nog in de stoelgang aanwezig zijn en blijft de persoon gedurende enkele weken besmettelijk. Algemene hygiëne (waaronder grondig en regelmatig de handen wassen) is dus uiterst belangrijk!

Hoe wordt een infectie met Salmonella behandeld?

Salmonella-infecties verdwijnen meestal binnen 4 tot 7 dagen en hoeven vaak niet behandeld te worden. Voldoende water drinken is noodzakelijk.

Zijn er risico groepen?

Iedereen kan Salmonellose krijgen, maar kinderen jonger dan 5 jaar lopen de meeste kans om een salmonella-infectie op te lopen.

Zuigelingen, volwassenen van 65 jaar en ouder en mensen met een verzwakt immuunsysteem lopen de meeste kans op een ernstige infectie.

Mensen die bepaalde geneesmiddelen gebruiken (bijvoorbeeld maagzuurremmers of antibiotica) lopen een verhoogd risico op infectie.

Wat moet ik doen als ik denk dat mijn kind ziek is geworden door het eten van dit product?

De symptomen van een salmonella-infectie bij kinderen (misselijkheid en braken, buikkrampen, diarree) zijn in de meeste gevallen mild en kunnen thuis worden behandeld. Voldoende water drinken is noodzakelijk om uitdroging te vermijden.

Als uw kind symptomen krijgt is het aangeraden om een arts te raadplegen. De symptomen diarree en braken kunnen namelijk ook op buikgriep of andere meer voorkomende ziekten wijzen, en zijn niet per definitie te wijten aan een Salmonella-infectie. De arts zal, indien hij dat nodig acht, een staal nemen van de stoelgang en dit naar een laboratorium sturen voor een kweek.

Waarom is Salmonella in chocolade een risico?

Salmonella kan lang overleven in levensmiddelen met een hoog vetgehalte, hoog suikergehalte en een lage wateractiviteit, zoals chocolade. *Salmonella* in chocolade kent een zeer lage infectieuze dosis.

Hoe wordt besmetting met Salmonella vastgesteld?

Een eenvoudige laboratoriumtest op een monster van de stoelgang kan de diagnose meestal bevestigen. Uw arts kan deze test laten uitvoeren als hij een salmonella-infectie vermoedt. Het is belangrijk om de diagnose te stellen vanwege de kans op verspreiding van mens op mens. Mensen die voedsel bereiden, ouderen en kinderen die niet goed zindelijk zijn, kunnen de Salmonellabesmetting namelijk makkelijk doorgeven.

Hoeveel mensen in België zijn ziek geworden?

Op dit moment zijn er in België nog geen bevestigde Salmonella-gevallen die met zekerheid gelinkt zijn aan het consumeren van de producten. Het onderzoek loopt nog.

Wie is verantwoordelijk voor de veiligheid van levensmiddelen?

Bedrijven dragen in de eerste plaats zelf de verantwoordelijkheid om veilige producten aan de consument te verkopen. Ze moeten maatregelen nemen om alle potentiële besmettingen te vermijden. Indien noodzakelijk, dienen zij ook zelf analyses uit te voeren.

Bedrijven die problemen vaststellen zijn bovendien verplicht om dit te melden aan het FAVV. Het FAVV controleert of de Belgische operatoren hun verantwoordelijkheid op dit vlak daadwerkelijk nemen.

Voert het FAVV controles uit op Salmonella in de voedselketen?

Ja, het FAVV voert analyses uit op Salmonella via zijn controleprogramma. Het FAVV neemt monsters van levensmiddelen doorheen de hele voedselketen, van de landbouwer tot in de winkel en dit verspreid over het hele grondgebied van België. Indien er ergens in de keten een non-conformiteit wordt vastgesteld, neemt het FAVV de gepaste maatregelen om de consument te beschermen.

Naast deze monitoring ziet het FAVV ook toe op de implementatie van de autocontrole in de bedrijven.

In 2020 heeft het FAVV een gemiddelde van 20 monsters voor Salmonella van levensmiddelen genomen per werkdag

met het oog op de veiligheid van de voedselketen en dus de bescherming van de consumenten.
98,6%% van deze analyses waren conform.

In 2020 waren er 2 geregistreerde collectieve voedselvergiftigingen met Salmonella als oorzaak.
Daarbij waren 11 personen betrokken, zonder dat er ernstige gevallen waren.