

Kort overzicht van de voornaamste microbiologische organismen, overdraagbaar door voedingsmiddelen en mogelijk pathogeen voor de mens



**Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid van
de Voedselketen en Leefmilieu**

Directoraat-generaal Dier, Plant en Voeding



Type	Ziekte-verwekker	Natuurlijke bron	Betrokken voedingsmiddelen
Bacteriën	<i>Salmonella spp.</i>	Water, aarde, zoogdieren, vogels, insecten, huisdieren, ingewanden van varkens en pluimvee	Rauw gevogelte, rund- en varkensvlees, eieren
	<i>Staphylococcus Coagulase positief</i>	Menselijk lichaam (huid, neus, keel, ontstoken wonden of blessures, steenpuisten), borstontsteking	Ham, kalkoen, kippenvlees, rund- en varkensvlees, rauwe melk, andere sterk bewerkte producten
	<i>Campylobacter spp</i>	Aarde, water, mest, darmkanaal van kweekdieren (pluimvee), wilde dieren en huisdieren	Rauw gevogelte en vlees, rauwe melk
	<i>Enterohemorragische E. Coli</i>	Darmkanaal van dieren (in het bijzonder runderen en melkvee)	Rauwe melk, gehakt rundvlees, kiemen, groene bladgroenten, alle voedingsmiddelen (door kruisbesmetting)
	<i>Clostridium perfringens</i>	Aarde, stof, darmkanaal van mensen en dieren (huisdieren inbegrepen), insecten	Vlees van gevogelte, kalkoen, varken, melkproducten, onvoldoende of te traag afgekoelde culinaire bereidingen
	<i>Clostridium botulinum</i>	Aarde, stof, water, vis en zoogdieren	Groep I: ambachtelijke of huishoudelijke conserven van vlees en vis, die onvoldoende gesteriliseerd werden Groep II: vacuüm verpakte voedingsmiddelen, gerookte producten
	<i>Bacillus cereus</i>	Aarde, stof, water, granen (vooral rijst), specerijen (veel voorkomend in de natuur)	Rauwe en gepasteuriseerde melk, vlees, groenten, soep, gekookte rijst
	<i>Yersinia enterocolitica</i>	Water, varkensvlees, huisdieren, knaagdieren	Rauwe melk, ijs, verse groenten, rauw varkensgehakt
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Aarde, water, uitwerpselen van mensen en dieren	Rauwe melk, kaas, charcuterie, gehakt vlees
	<i>Shigella</i>	Water, darmkanaal van besmette personen	Water, rauwe melk, verse groenten voor salades

Type	Ziekte-verwekker	Natuurlijke bron	Betrokken voedingsmiddelen
	<i>Vibrio spp.</i>	Vis en zeevruchten (vooral warme)	Zeevruchten, schaaldieren
Gisten en schimmels			Aromatische kruiden en specerijen
Virussen	<i>Hepatitis A</i> <i>Rotavirus</i> <i>Adeno-virus</i> <i>Norwalk-virus</i> <i>RSV</i>	Zeewater besmet door afvalwater, besmette persoon (direct of indirect contact)	Rauwe zeevruchten en schaaldieren, rauwe gewassen, voedingsmiddelen aangeraakt door een besmette persoon
Protozoaire parasieten	<i>Cryptosporidium parvum</i>	Dieren en water besmet door uitwerpselen	Water
	<i>Giardia Lamblia</i>	Uitwerpselen van mensen en dieren, water besmet door uitwerpselen	Water en rauwe melk, (plantaardige) producten in contact met besmet water
	<i>Entamoeba histolytica</i>	Water en rauwe melk	Water en rauwe melk, producten in contact met besmet water
Platwormen (parasieten)	<i>Anisakis</i>		Rauwe of licht gekookte vis en zeevruchten
	<i>Diphyllobothrium</i>		Rauwe of licht gekookte zoetwatervis (snoekbaars, rivierbaars) en vissen migrerend van zee naar zoet water (zalm)
	<i>Trichinella spiralis</i>		Varkensvlees, paardenvlees (afkomstig van oostelijke of zuidelijke landen)