**Slachthuizen moeten salmonella op varkenskarkassen verder terugdringen**



10/03/2014

**Vanaf 1 juni 2014 zullen maar drie in plaats van vijf op vijftig varkenskarkassen in de slachthuizen positief mogen testen op de aanwezigheid van de salmonellabacterie.**

Deze wijziging maakt deel uit van [Europese verordening nr. 217/2014 tot wijziging van verordening 2073/2005 inzake microbiologische criteria](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2014:069:0093:0094:NL:PDF).

Slachthuizen die het zogenaamde proceshygiënecriterium voor salmonella overschrijden, moeten bepaalde maatregelen nemen. In het slachthuis zelf gaat het om een verbetering van de hygiëne tijdens het slachten en om een evaluatie van de procesbeheersing en het autocontrolesysteem. Daarnaast kan de oorsprong van de dieren worden herbekeken. Het slachthuis kan aan de bedrijven die de dieren aanleveren de nodige feedback geven, zodat ook daar de bioveiligheidsmaatregelen kunnen worden verbeterd.

Samen met deze verordening werden drie andere teksten gepubliceerd die tot doel hebben om de varkensvleesinspectie in de Europese Unie te moderniseren. Verordeningen [216/2014](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2014:069:0085:0092:NL:PDF), [218/2014](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2014:069:0095:0098:NL:PDF) en [2019/2014](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2014:069:0099:0100:NL:PDF) zijn ook gebaseerd op het [wetenschappelijk advies van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) over varkensvleesinspectie](http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/111003.htm?wtrl=01) (EFSA, in het Engels). Hierin is het terugdringen van salmonella als hoogste prioriteit aangeduid.

De bevoegde autoriteiten van de lidstaten moeten de naleving van het salmonellacriterium voor varkenskarkassen door de slachthuizen controleren. In België gaat het om het [Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen](http://www.favv.be/dierlijkeproductie/dierlijkeproducten/) (FAVV).

Salmonella is de tweede grootste oorzaak van bacteriële voedselinfecties in België, na campylobacter. De voornaamste symptomen van een salmonellabesmetting zijn diarree, buikkramp en koorts. Deze symptomen duren meestal enkele dagen tot een week.

De belangrijkste bronnen van salmonellabesmetting zijn eieren, gevogeltevlees en varkensvlees. Om een infectie te voorkomen moet u deze producten koud bewaren en het vlees bij de bereiding goed doorbakken. Hygiëne in de keuken is belangrijk: rauwe groenten kunnen besmet raken door in contact te komen met rauw vlees, bijvoorbeeld op een snijplank. Tips kunt u vinden op [deze poster](http://www.health.belgium.be/filestore/19061757/poster%205%20sleutels%20volledig.pdf).

Meer informatie over salmonella-infecties kunt u vinden in de rapporten over zogenaamde [zoönotische agenten in België](http://www.favv-afsca.be/thematischepublicaties/Report-zoonotic-agents-Belgium.asp) (FAVV) en op de [website van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid](http://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/salmonella.htm) (EFSA, in het Engels) .