

DE VERSCHILLENDE GEVAREN

Microbiologisch gevaar

Salmonella

De mogelijke symptomen van salmonellabesmetting zijn koorts, buikkrampen en diarree. Ze treden op binnen de 12 tot 48 uur. Jonge kinderen, zwangere vrouwen, mensen met een verminderde weerstand en ouderen lopen een groter risico op besmetting. Hebt u van dit product gegeten en vertoont u deze symptomen, raadpleeg dan uw huisarts en meld hem dat u dit product gegeten hebt.

Listeria

De mogelijke symptomen van besmetting door de listeriabacterie zijn koorts en/of hoofdpijn. Ze kunnen leiden tot listeriose, een ernstige ziekte met een incubatietijd tot 8 weken. Zwangere vrouwen moeten extra aandacht schenken aan deze symptomen, net als mensen met een verminderde weerstand en ouderen. Hebt u van dit product gegeten en vertoont u deze symptomen, raadpleeg dan uw huisarts en meld hem dat u dit product gegeten hebt.

E Coli EHEC

Een vergiftiging door Escherichia coli EHEC kan in de week na de consumptie van het besmette voedsel gastro-enteritis (al dan niet bloederig) veroorzaken, met of zonder koorts, en kan ook ernstige nierproblemen veroorzaken bij kinderen, ouderen en zwangere vrouwen. Hebt u van dit product gegeten en vertoont u deze symptomen, raadpleeg dan uw huisarts en meld hem dat u dit product gegeten hebt.

Bacillus cereus

De toxines van de bacillus cereus kunnen braakneigingen en/of diarree veroorzaken, enkele uren na het eten van het besmette voedingsmiddel (1 tot 16 uren). Hebt u van dit product gegeten en vertoont u deze symptomen, raadpleeg dan uw huisarts en meld hem dat u dit product gegeten hebt.

Norovirus

Een infectie met het Norovirus kan gastro-enteritis veroorzaken met symptomen zoals braken, diarree en/of koorts. Deze ziekte kan tot 48 uren na consumptie optreden (incubatietijd). Mensen met een verminderde weerstand moeten extra aandachtig zijn voor deze symptomen. Hebt u van dit product gegeten en vertoont u deze symptomen, raadpleeg dan uw huisarts en meld hem dat u dit product gegeten hebt.

Chemisch gevaar

Migratie van aromatische amines

Bij gebruik kunnen giftige stoffen (aromatische amines) in de voeding terechtkomen, hetgeen op lange termijn een gezondheidsrisico voor de consument kan inhouden.

Moederkoren

De mogelijke symptomen zijn voornamelijk diarree, overgeven, spierkrampen, hoofdpijn en een onrustig gevoel. Ze treden op binnen 24 uur na het eten van het besmette product. Hebt u van dit product gegeten en vertoont u deze symptomen, raadpleeg dan uw huisarts en meld hem dat u dit product gegeten hebt.

Bestrijdingsmiddelen

Het middel dimethoaat veroorzaakt geen gezondheidsproblemen tenzij u het in grote hoeveelheden en zeer geregeld hebt geconsumeerd. Mogelijke symptomen zijn braken en misselijkheid. Om alle risico's te vermijden raden we u toch de consumptie van dit product af, omdat het bij langdurig gebruik schadelijk kan zijn voor de gezondheid.

Mycotoxines

Ochratoxine A is een schimmelgiftstof die kan voorkomen in verschillende producten zoals granen, koffie, rijst en in gedroogde druiven zoals krenten en rozijnen. Een teveel aan ochratoxine A kan schadelijk zijn voor de gezondheid.

Zware metalen

Zware metalen kunnen aanleiding geven tot gezondheidsproblemen als u ze herhaaldelijk en langdurig in grote hoeveelheden nuttigt.

Fysisch gevaar

Er bestaat altijd een klein risico dat er vreemde voorwerpen in levensmiddelen belanden, bijvoorbeeld: stenen, stukjes metaal, houtsplinters of glas.

Andere gevaren

Allergenen

Het eten van X kan allergische reacties uitlokken bij mensen die hier gevoelig voor zijn. Wij willen de consumenten die allergisch zijn voor het allergeen Y informeren over het feit dat dit product dit allergeen bevat, ook al staat het niet op de verpakking. Voor consumenten die niet allergisch zijn is er geen risico.

Melk

Het allergeen melk (inclusief lactose) kan maag- en darmklachten uitlokken bij mensen met een allergie voor koemelkeiwit of een lactose-intolerantie.

Wij willen de consumenten die allergisch zijn voor dit allergeen informeren over het feit dat dit product dit allergeen bevat, ook al staat het niet op de verpakking. Voor consumenten die niet allergisch zijn is er geen risico.

Slecht gekoeld product

Dit product werd na productie onvoldoende gekoeld. Door versneld bederf kan het een geur- en smaakafwijking krijgen en kan de verpakking opbollen.

Pinus armandii

Wij willen de consumenten informeren dat er in een lot van Chinese pijnboompitten sporen van pinus armandii werden aangetroffen. Deze variëteit kan bij sommige consumenten een bittere nasmaak veroorzaken, die echter geen negatieve invloed op de gezondheid heeft. Bovendien blijkt niet iedereen gevoelig te zijn.

TABEL: Meest voorkomende microbiologische gevaren en incubatietijden

Bacterieel	Incubatietijd	Besmettingsbron	Opmerkingen
Bacillus cereus, enterotoxines	2-4 uur (8-16 uur bij in vivo gevormd toxine)	Toxine hittestabiel, in koolhydraatrijk voedsel	Vaak opgewarmde rijst. Geen koorts - braken - diarree Geen mens-op-menstransmissie.
Staphylococcus aureus, enterotoxines	2-4 (1-6) uur	Toxine hittestabiel, in salades en melkproducten	Geen mens-op-mens transmissie.
Campylobacter	3 dagen (spreiding 1-7 dagen)	Kip, vlees, rauwe melk en rauwemelkproducten.	Algehele malaise en koorts, buikkrampen kunnen lang blijven duren.
Clostridium botulinum	12-36 uur	Conserven, bv. gerookte vis en enigszins zure groenten in blik	Centraal zenuwstelsel: dubbel zien, slikstoornis. Malaise en droge mond. Geen koorts. Soms voorafgegaan door misselijkheid en braken.
Clostridium perfringens	9-15 uur (spreiding 6-24 uur)	Toxines A-E in grote stukken gebraden vlees die niet snel gekoeld worden, ham, rosbief	Gastro-intestinale symptomen. Geen koorts.
Vibrio cholera	1-5 dagen	Choleratoxine in besmet water of voeding	Acuut, braken en waterdunne diarree.
Yersinia enterocolitica	24-36 uur (3-7 dagen)	Vlees, huisdieren	Bont beeld; langdurige buikklasten met 'appendicitis acuta'.
Escherichia coli (verocytoxinevormend)	3-4 dagen (1-14 dagen)	Rund: niet gaar gemalen vlees, ongepasteuriseerde melk. Oppervlaktewater	Soms bloederige diarree. Complicatie haemolytisch urae misch syndroom.
Salmonella enteritidis	24-48 uur (6 uur - max. 7 dagen)	Eieren, eiproducten, pluimvee	Vaak kruisbesmetting
Salmonella overige	24-48 uur (6 uur - max. 7 dagen)	Vlees en kip, salade	Vaak kruisbesmetting
Shigella	1-3 dagen (1-7 dagen)	Meestal mens-op-mensbesmetting	Zeer lage infectieuze dosis. Vaak importziekte.
Listeria monocytogenes (Listeriosis)	langer dan 12 uur paar dagen - weken	Rauwe melk, kazen, ijs, rauwe groenten, gefermenteerde worsten, rauw en gekookt gevogelte, rauwe en gerookte vis	Kruisbesmetting Gastro-intestinale symptomen gevaar voor foetusinfecties bij zwangere vrouwen
Viraal	Incubatietijd	Besmettingsbron	Opmerkingen
Rotavirus	24-48 uur	Directe mens-op-mensbesmetting of via besmette voorwerpen	Beginnt met braken en koorts. Gaat na 1 dag over in waterige, dunne diarree.
Norovirussen	24-72 uur	Mens, fecaal-oraal. Schelpdieren, water, voedsel	Misselijkheid, braken, hoofdpijn, buikpijn, diarree en milde koorts Groepsuitbraken, bv. verpleeghuizen. Norwalk-like virussen (NLV) bij alle leeftijden. Sapporo-like virussen (SLV) vooral bij kinderen.
Parasitair	Incubatietijd	Besmettingsbron	Opmerkingen
Giardia lamblia	14 dagen (10-36)	Water, voedsel.	Wisselend klinisch beeld, vette diarree, uitbraken bij kleine kinderen.
Entamoeba histolytica	2-4 weken	Water, voedsel	Recidiverende diarree.

Bron: Draaiboek Uitbraken van gastro-enteritis en voedselvergiftigen - November 2008