

<b>VVI29: Salmonellose bij de mens</b>			
<b>Omschrijving:</b> Het aantal gerapporteerde gevallen van humane salmonellose (het aantal humane <i>Salmonella</i> stammen dat het Nationaal Referentiecentrum voor <i>Salmonella</i> en <i>Shigella</i> ontvangt) per jaar en per 100.000 inwoners.			
<b>Resultaten:</b>			
Jaar	Aantal gerapporteerde gevallen van salmonellose per 100.000 inwoners	% conform	Limiet
2008	36,97 <sup>9</sup>	Niet van toepassing	Niet van toepassing
2007	37,55 <sup>10</sup>	Niet van toepassing	Niet van toepassing
2006	35,13 <sup>11</sup>	Niet van toepassing	Niet van toepassing
2005	47,06 <sup>12</sup>	Niet van toepassing	Niet van toepassing
<b>Berekening van de indicator:</b> Ten opzichte van het gemiddelde van 2005, 2006 en 2007 was er in 2008 een afname van 7,37%.			
<b>Interpretatie:</b> Deze indicator is een maat voor het aantal personen die een <i>Salmonella</i> -infectie oplopen. Een afname van deze indicator, namelijk minder personen die een <i>Salmonella</i> -infectie oplopen, geeft dan ook een verbetering van de voedselveiligheid aan.			
<b>Deel van de keten waarop de indicator betrekking heeft:</b> Toeleveranciers (diervoeder), primaire productie, verwerking, distributie, de consument, invoer en opslag en transport door derden.			
<b>Matrix:</b> Niet van toepassing			
<b>Categorie:</b> Volksgezondheid			
<b>Verantwoording van de keuze van de indicator:</b> Deze indicator meet de voedselveiligheid bij de consument, namelijk het aantal gerapporteerde gevallen van salmonellose bij de mens. Deze indicator is bijgevolg de meest directe meting van de voedselveiligheid, maar er dient rekening gehouden te worden met onderrapportering. Deze onderrapportering is echter systematisch en dezelfde gedurende de laatste twintig jaar. Deze VVI is een indicator voor het biologische gevaar: zoönose.			
<b>Bijkomende informatie:</b> <i>Salmonella</i> is een geslacht van Gram-negatieve staafvormige, facultatief anaërobe bacteriën die behoren tot de familie van de <i>Enterobacteriaceae</i> en dat bestaat uit meer dan 2000 serotypes. <i>Salmonella</i> veroorzaakt gastro-enteritis (salmonellose) na een incubatieduur van 6 tot 48 uur. Salmonellose wordt gekenmerkt door misselijkheid, braken, buikkrampen, diarree, hoofdpijn en koorts. Risicovolle producten zijn gevogelte, bereidingen op basis van rauwe eieren, varkensvlees, zuivelproducten en chocolade. <i>Salmonella</i> is hittegevoelig en wordt afgedood wanneer voedsel voldoende verhit wordt. Rauwe of onvoldoende verhitte producten en kruisbesmetting <sup>13</sup> zijn de belangrijkste oorzaken van infecties. Goed verhitten, goed koelen en hygiënisch handelen kan dus <i>Salmonella</i> infecties voor een groot deel voorkomen.			
<b>Wettelijk kader:</b> /			
<b>Voldoet de indicator aan de geïdentificeerde criteria?:</b> <input checked="" type="checkbox"/> Meetbaar (beschikken over kwantitatieve gegevens)			

<sup>9</sup> Bron: Nationaal Referentiecentrum voor Salmonella en Shigella, 2008. Jaarverslag, 44p.

<sup>10</sup> Bron: Nationaal Referentiecentrum voor Salmonella en Shigella, 2007. Jaarverslag, 41p.

<sup>11</sup> Bron: Nationaal Referentiecentrum voor Salmonella en Shigella, 2006. Jaarverslag, 38p.

<sup>12</sup> Bron: Nationaal Referentiecentrum voor Salmonella en Shigella, 2005. Jaarverslag, 48p.

<sup>13</sup> Kruisbesmetting treedt op wanneer gekookte producten in contact komen met rauwe producten of met besmette materialen (zoals bijvoorbeeld een snijplank).

- |  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li><input checked="" type="checkbox"/> Onafhankelijk (geen overlapping tussen indicatoren)</li><li><input checked="" type="checkbox"/> Betrouwbaar (bias gevoeligheid)<sup>14</sup></li><li><input checked="" type="checkbox"/> Beschikbaarheid van de informatie in bestaande rapporten of documenten</li><li><input checked="" type="checkbox"/> Relevant voor voedselveiligheid</li><li><input checked="" type="checkbox"/> Duidelijke interpretatie</li><li><input checked="" type="checkbox"/> Duurzaam</li><li><input checked="" type="checkbox"/> Ketenaanpak weerspiegelen</li><li><input checked="" type="checkbox"/> Het geheel van indicatoren dient representatief te zijn voor de voedselketen</li></ul> |
| <b>Opmerkingen:</b> /  |
| <b>Toelichting bij de resultaten:</b> /  |

---

<sup>14</sup> Onderrapportering is inherent aan deze indicator, maar aangezien deze onderrapportering systematisch is en jaarlijks dezelfde, is deze indicator betrouwbaar om een evolutie van het aantal salmonellose gevallen bij de mens aan te geven.