

De waarheid over Listeria

Basistekst van Tineke van der Haven en Henk Oosterhuis, zuiveltechnologen

De bacteriesoort Listeria kan voedselvergiftiging veroorzaken. Listeria-bacteriën hoeven in kaas geen risico te zijn, mits zorgvuldig wordt gehandeld.

De wereld is vol bacteriën, kleine onzichtbare wezens. Veruit de meeste bacteriën zijn volstrekt onschuldig. Veel soorten hebben zelfs een nuttige functie. In ons lichaam spelen ze bijvoorbeeld bij de spijsvertering een belangrijke rol.

Van andere bacteriesoorten kan je ziek worden. De gevolgen zijn voedselvergiftiging, diarree, ontstekingen. Gelukkig heeft een gezond lichaam een goede afweer tegen deze bedreigers. Onze maaginhoud is zo zuur dat deze indringers al na enkele minuten het loodje leggen.

Listeria

Tot de ziekteverwekkende bacteriën behoort de Listeria-familie. Daarvan is alleen de *Listeria monocytogenes* gevaarlijk. Deze kan bloedvergiftiging, ontstekingen, zelfs hersenvliesontsteking veroorzaken. Antibiotica kunnen uitkomst bieden, op voorwaarde dat ze snel worden toegediend en de patiënt een goede conditie heeft.

Voor kwetsbare groepen zoals pasgeborenen, ouderen en mensen met een gebrekkig afweersysteem, is *Listeria monocytogenes* een serieuze bedreiging. Besmetting kan de dood tot gevolg hebben. Zwangere vrouwen kunnen een miskraam krijgen.

Onder bacteriën geen kaas

Voor de ontwikkeling van de smaak van kaas tijdens de rijping zijn bacteriën onmisbaar. Bij de bereiding worden daarom speciaal geselecteerde melkzuurbacteriën toegevoegd.

In kaas bereid uit rauwe melk (au lait cru) zitten behalve de geselecteerde bacteriën ook 'wilde' organismen. Die zijn er tijdens het melken en het kaasmaken vaak onbedoeld in geraakt. Dat kunnen allerlei bacteriën zijn, waaronder Listeria. Rauwmelkse kaas ondergaat geen bacteriedodende behandeling; daardoor kunnen Listeria-bacteriën in de kaas aanwezig zijn.

In de Nederlandse halfharde soorten zoals Goudse (Boeren)kaas vormen Listeria-bacteriën zelden een probleem, omdat de Listeria-bacteriën tijdens de rijping in de betrekkelijk droge kazen snel afsterven en dan totaal onschadelijk zijn.

Oppassen met zachte kaassoorten

Anders is de situatie in zachte kaassoorten. Daarin zit voor Listeria voldoende vocht en voeding om uit te groeien. Vooral soorten waarvan de korst tijdens de rijping regelmatig nat wordt gehouden, de kazen met een gewassen korst en de zachte schimmelkazen, kunnen een risico vormen. Op de korst van deze kazen komt een flora van bacteriën en schimmels tot ontwikkeling waartussen de Listeria zich thuisvoelt.

Zachte kaas die is besmet met Listeria raakt deze bacterie niet meer kwijt; integendeel de kans dat de bacterie in aantal toeneemt is aanzienlijk. Deze kaas moet na aankoop dan ook niet lang worden bewaard.

Het is daarnaast aan te raden om niet de korst van een kaas met gewassen korst te eten. Bovendien is dat niet het lekkerste deel van de kaas.

Anders dan de meeste bacteriesoorten blijft Listeria in de koeling langzaam doorgroeien. Ook de aanwezigheid van zout, voor veel bacteriën een echte groeiremmer, hindert hen niet. Tijdens langdurige koele bewaring kunnen enorme aantallen Listeria-bacteriën ontstaan.

Omdat Listeria-bacteriën geen afwijkende smaken, geuren of verkleuringen produceren, valt massale aanwezigheid niet op. Dat maakt deze bacteriën verraderlijk!

Toezicht op veiligheid

De Voedsel en Warenautoriteit (VWA), afdeling Keuringsdienst van Waren, houdt toezicht op de veiligheid van onze voedingsmiddelen. In de winkels en bij de bereiders zien controleurs toe op de omstandigheden waaronder kazen worden bewaard en behandeld. De bereiding wordt geregeld gecontroleerd. Hoe riskanter de kaas is, hoe intensiever de controle.

Kaas van bekende herkomst, met duidelijke kwaliteitsmerken, een deugdelijk uiterlijk en met een correcte leeftijdscode zal daarom weinig tot geen risico op te leveren.

De feiten over Listeria

- Listeria komt in de natuur algemeen voor, ook in en op voedingsmiddelen.

- De meeste soorten Listeria-bacteriën zijn onschuldig.

Listeria monocytogenes kan gezondheidsproblemen opleveren, maar is alleen gevaarlijk voor kwetsbare consumenten, waaronder zwangere vrouwen (bij besmetting is er kans op een miskraam).

- Pasteurisatie van kaasmelk vernietigt Listeria-bacteriën, maar zachte kazen – zeker die met een 'korstflora' – kunnen tijdens de rijping (door onvoldoende hygiëne) opnieuw besmet raken. De importeurs van zachte kazen besteden veel aandacht aan het voorkomen van besmetting. De importeurs werken nauw samen met de Keuringsdienst van Waren.

- Listeria groeit langzaam door bij lage temperatuur en de aanwezigheid van zout. Besmette kazen bewaren in de koelkast stopt de groei van de Listeria-bacterie niet.

- Listeria groeit op een vochtige, plakkerige kaaskorst, maar niet op kaas met een droge kaaskorst.

- Zachte kazen uit rauwe melk (au lait cru) en kaas met een gewassen korst kunnen een risico vormen, vooral voor kwetsbare consumenten. In belegen of oude, harde kaas is de Listeria-bacterie niet (meer) aanwezig.

Listeria algemeen in ons voedsel

Listeria-bacteriën komen algemeen voor op ons voedsel en in onze omgeving, vooral op vochtige plaatsen. Natte vaatdoekjes en vuile handdoeken zijn berucht, slecht gewassen rauwe groente en fruit ook. Toch geeft het eten van besmette producten zelden problemen omdat Listeria-bacteriën in onze maag dood gaan. Pas als het er heel veel zijn, worden ze gevaarlijk. Het is belangrijk dat ze niet de kans krijgen uit te groeien tot grote aantallen.