



Enge verrassing in Kinder chocolade



In verscheidene Europese landen werden tientallen kinderen ziek na het eten van Kinder chocolade. Die chocolade blijkt besmet met salmonella. Daarom haalde Kinder chocolade bedrijf Ferrero een heleboel producten uit de winkels. De besmette chocolade werd gemaakt door de Belgische fabriek van Ferrero.

Salmonella is een bacterie die veel voorkomt in de darmen van dieren, vooral van pluimvee en varkens. De bacterie kan via de ontlasting bijna overal terecht komen. De meest bekende producten waarin salmonella voorkomt zijn rauwe eieren, rauw vlees, rauwe groenten ...

Hoe in chocolade beland?

Salmonella in chocolade komt heel weinig voor, maar het kan wel. De bacterie zit niet van nature in cacao. Maar één van de ingrediënten van chocolade kan besmet zijn. Melkpoeder, bijvoorbeeld. Of de bacterie kan op een machine in de fabriek

zitten en zo de chocolade besmetten. Salmonella overleeft in heel vetrijke en suikerrijke voeding. En chocolade behoort tot die categorie.

Diarree

Wie toch al een Ferrero-chocolade-ei at, moet niet meteen ongerust zijn. Door salmonella kan je diarree, buikpijn en koorts krijgen. Meestal gaat het na een paar dagen vanzelf weer over. Maar voor zwangere vrouwen, heel jonge kinderen en ouderen is het gevaarlijker. Zij kunnen er ook door overlijden.

