

Voedselinfecties en -vergiftigingen

Gevaar	Symptomen	Incubatietijd	Betrokken voedsel
Microbiologisch			
Salmonella	Buikkrampen, brijige diarree, koorts	24-36 uur	Rauwe kip, kalkoen en varkensvlees, rauw kippenei
Campylobacter jejuni	Buikkrampen, waterdunne diarree, koorts	3-5 dagen	Rauwe kip en kalkoen
Clostridium perfringens	Diarree, geen koorts	9-15 uur	Kip en kalkoen-gerechten, rollade
Bacillus cereus (toxines) type 1	Braken, geen koorts Diarree, geen koorts	2-4 uur	Rijstgerechten, stampot, soepen en pudding
type 2		8-16 uur	
Staphylococcus Aureus (toxines)	Braken, geen koorts	2-4 uur	Salades, vleeswaren, vla, pudding en gebak
Escherichia coli	Diarree	6-48 uur	Rauwmelkse zachte kaas, rauwkost, water
Listeria monocytogenes	Griepachtig	>1 dag	Rauwmelkse zachte kaas, rauwkost
Clostridium botulinum (toxines)	Verlamming spieren o.a. voor slikken, zien en ademen	2 uur tot 8 dagen	Blikconserven (vis, vlees), vacuüm verpakte gerookte vis
Virussen (Entero, Rota, Noro)	Braken, diarree	24-72 uur	Schaaldieren, water

Gevaar	Symptomen	Incubatietijd	Betrokken voedsel
Chemisch			
Nitriet	Hoofdpijn, duizeligheid, bewusteloosheid	1-2 uur	Vlees, nitraatrijke groentes (spinazie)
Histamine	Hoofdpijn, duizeligheid, rode zwelling in het gezicht	5-60 minuten	Vis (makreel en haring)
Metaal ionen (koper, tin, zink)	Braken, duizeligheid	5-15 minuten	Blik conserven
Mononatrium glutamaat (MNG of Vetsin)	Brandend, drukkend gevoel in gezicht, en op borst	3 minuten tot 3 uur	(Chinese) gerechten met smaakversterker

