VOOR ZIEKENHUISDIETISTEN

Voedingsadvies voor risicogroepen ter voorkoming van een infectie met het hepatitis E virus

Dit document bevat een lijst met voedingsmiddelen waarin hepatitis E virus (HEV) is aangetoond en/of theoretisch aanwezig kan zijn. Deze voedingsmiddelen kunnen schadelijk zijn voor desbetreffende risicogroepen.

De risicogroepen zijn:
- Transplantatiepatiënten (solid organ en beenmergtransplantatie)
- Mensen met een chronische, marginaal gecompenseerde leveraandoening

Hepatitis E
Hepatitis E is een ontsteking van de lever veroorzaakt door een infectie met HEV. Zie voor meer informatie de LCI-richtlijn hepatitis E (LCI-richtlijn hepatitis E virus). Bij gezonde mensen verloopt een HEV-infectie bijna altijd zonder of met slechts milde klachten. Voor risicogroepen kan hepatitis E wel schadelijk zijn. Tijdige behandeling van de HEV-infectie is bij deze patiënten goed mogelijk en noodzakelijk.

Hoe raken mensen besmet met hepatitis E virus?
Het is niet precies bekend hoe mensen in Nederland besmet raken met het HEV. In Nederland komt HEV regelmatig voor in de ontlasting van varkens, wilde zwijnen en herten. Tevens is het virus aangetoond in het vlees van varkens en wilde zwijnen. Hoe het virus van deze dieren op de mens wordt overgedragen is nog niet volledig opgehelderd. Eén van de mogelijke besmettingsroutes is door consumptie van besmet vlees. Het gaat hierbij om vlees dat door de patiënt mogelijk niet voldoende verhit wordt maar ook om industrieel geproduceerde vleesproducten waarvan het onzeker is of deze dusdanig zijn verhit dat eventueel aanwezig HEV niet langer meer infectieus is. Om deze redenen wordt risicogroepen geadviseerd om de levensmiddelen, genoemd in de onderstaande tabel, niet te consumeren.

Behalve het niet consumeren van de levensmiddelen uit de tabel zijn er nog een aantal zaken waar risicopatiënten rekening mee kunnen houden om de kans op besmetting met HEV te verkleinen:

- Vermijd contact met varkens, wilde zwijnen en herten
- Zorg ervoor dat vlees van varkens, wilde zwijnen en herten volledig doorbakken is
- Scheid rauw en bereid voedsel: gebruik niet dezelfde snijplank voor rauw vlees en daarna voor gaar eten of voor rauw te eten levensmiddelen
- Regelmatig handen wassen maar zeker voorafgaande aan het (bereiden van) eten en na het aanraken van rauw vlees

Extra informatie?
LCI-richtlijn hepatitis E virus
Voedingscentrum

Wie te contacteren in geval van vragen?
LCI voor medisch inhoudelijke vragen (030-2747000)
Het Voedingscentrum voor vragen over specifieke voedingsmiddelen (070-306 88 88)

Dit voedingsadvies is opgesteld door het RIVM, de NVWA en het Voedingscentrum.

Sterkte van het bewijs	Type levensmiddel
Bevestigd Consumptie van deze levensmiddelen heeft hepatitis E-infecties veroorzaakt bij de mens	Producten waar rauwe varkenslever in is verwerkt, zoals een type Franse gedroogde worst genaamd “Figatellu”
	Onvoldoende verhitte (of rauwe) varkenslever
	Onvoldoende verhit (of rauw) varkensvlees

	Onvoldoende verhit (of rauw) zwijnenvlees
	Onvoldoende verhit (of rauw) hertenvlees
Mogelijk Deze levensmiddelen zijn onderzocht op aanwezigheid van HEV. Het genetische materiaal van dit virus is in deze levensmiddelen aangetoond. Het is echter niet bekend of het virus infectieus is en of er ooit mensen besmet zijn geraakt met HEV na consumptie van deze levensmiddelen. Het is nog onduidelijk of verhitting van deze levensmiddelen tijdens de productie afdoende is om eventueel aanwezig HEV te inactiveren.	Alle soorten leverworsten welke varkenslever bevatten. Let op: kijk goed op het etiket van het product om vast te stellen wat de ingrediënten zijn. Kalfsleverworst kan bijvoorbeeld ook varkenslever bevatten.
	Alle soorten paté welke varkens-, zwijnen- of hertenlever bevatten.
	Varkensbloed
	Varkensbloedproducten die gebruikt worden als ingrediënt in levensmiddelen (voornamelijk in vleesproducten). Deze varkensbloedproducten staan aangegeven op het etiket als "varkenseiwit" of "varkenshemoglobine"
	Gedroogde of gefermenteerde worsten waar varkensvlees in is verwerkt, zoals boerenmetworst, salami, chorizo en fuet
Theoretisch Deze levensmiddelen kunnen varkenslever, zwijnenlever, hertenlever of varkensbloed bevatten en zijn daarom mogelijk besmet met HEV. Er is echter nog nooit onderzoek gedaan naar de aanwezigheid van HEV in deze producten. Het is onduidelijk of verhitting van deze levensmiddelen tijdens de productie afdoende is om eventueel aanwezig HEV te inactiveren.	Leverkaas
	Hoofdkaas
	Balkenbrij
	Likkepot
	Alle soorten terrines welke varkens-, zwijnen- of hertenlever bevatten
	Bloedworst
	Gentse kop
	Gebakken pastei

Let op: Hoewel de tabel met de grootste zorg is samengesteld, is deze mogelijk niet compleet. De patiënt moet daarom goed kennis nemen van het etiket van het levensmiddel om vast te stellen wat de ingrediënten zijn vóórdat het levensmiddel geconsumeerd wordt.