

Vragen gesteld door de leden der Kamer, met de daarop door de regering gegeven antwoorden

487

Vragen van het lid **Thieme** (PvdD) aan de ministers van Volksgezondheid, Welzijn en Sport en van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit over *salmonella* en *campylobacter*. (Ingezonden 11 september 2009)

- 1
Kent u het bericht «Stomach bugs may boost bowel disease risk: study»?¹
- 2
Is het waar dat er een verband is gevonden tussen humane besmetting met *salmonella* of *campylobacter* en IBD (ziekte van Gumboro)?
- 3
Kunt u aangeven hoe groot het aantal humane besmettingen met *salmonella* en *campylobacter* was in 2008? Zo nee, waarom niet?
- 4
Kunt u aangeven hoeveel mensen in 2008 zijn overleden aan de directe of indirecte gevolgen van een besmetting met *campylobacter* of *salmonella*? Zo nee, waarom niet?
- 5
Bent u bereid een Nederlandse vervolgstudie te laten doen naar de chronische gezondheidsschade die kan ontstaan uit *salmonella* en *campylobacter*besmetting? Zo ja, op

welke termijn en op welke wijze? Zo nee, waarom niet?

6
Is het waar dat het Deense bedrijf Lantmännen Danpo de garantie geeft alleen nog 100% *salmonella*- en *campylobacter*vrije kipproducten te leveren? Zo ja, betekent dat dit het voor producenten mogelijk is *salmonella*- en *campylobacter*vrije producten te leveren? Zo nee, in welk opzicht is dit bericht onjuist?

7
Is het waar dat het met lucht koelen van vleesproducten tot minder dan 4 graden zorgt voor *salmonella*- en vleesvrije producten, zoals Lantmännen Danpo stelt? Zo nee, waarom niet?

8
Kent u de conserveringsmethode van het pascaliseren van versproducten (producten onder druk van 6000 bar plaatsen om zo pathogenen te doden en de houdbaarheid te verlengen) en kan deze methode een verbod op het aanwezig zijn van *salmonella* en *campylobacter* in versproducten rechtvaardigen? Zo ja, op welke termijn wilt u een dergelijk verbod van kracht laten worden en welke sancties stelt u op het overtreden van een dergelijk verbod? Zo nee, waarom niet?

9
Kunt u aangeven in welke mate een conserveringsmethode, zoals

gehanteerd door Lantmännen Danpo, of bij pascalisatie de kostprijs van versproducten verhoogt? Zo ja, kunt u een indicatie geven per categorie? Zo nee, waarom niet?

10
Deelt u de mening dat consumenten recht hebben op voedingsproducten die gegarandeerd vrij zijn van pathogenen als *salmonella* en *campylobacter*? Zo ja, op welke termijn en op welke wijze wilt u een dergelijke garantie verplicht stellen aan producenten? Zo nee, waarom niet?

11
Zijn er andere dan economische redenen om de verplichting tot *campylobacter*- en *salmonella*vrije producten niet per direct in te voeren? Zo ja, welke redenen zijn dat dan? Zo nee, acht u economische redenen voldoende zwaarwegend om risico's voor de volksgezondheid te laten ontstaan als gevolg van vermijdbare *campylobacter*- en *salmonella*besmettingen?

¹ Reuters, 13 augustus 2009: «Stomach bugs may boost bowel disease risk: study» <http://www.reuters.com/article/healthNews/idUSTRE57C4SQ20090813>

² Meat & Meal, 15 augustus 2009: «Danpo levert *campylobacter*-vrije kip» <http://www.meatandmeal.nl/nieuws/mensen-bedrijven/5507/danpo-levert-campylobacter-vrije-kip-.html>

Antwoord

Antwoord van minister **Klink** (Volksgezondheid, Welzijn en Sport), mede namens de minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (ontvangen 29 oktober 2009)

Zie ook Aanhangsel Handelingen, vergaderjaar 2009–2010, nr. 217

1

Ja.

2

Ja. Er is in een recente Deense studie¹ en een RIVM-rapport² verband gelegd tussen een infectie met Salmonella of Campylobacter en Inflammatory Bowel Disease (IBD). Overigens heeft de ziekte van Gumboro, een virale pluimveeziekte die ook wel Infectious Bursal Disease (IBD) genoemd wordt, niets te maken met inflammatoire darmziekten bij de mens.

Verder is er een andere chronische darmafwijking bij de mens bekend, het prikkelbare darmsyndroom (Irritable Bowel Syndrome IBS). De bijdrage van Salmonella en Campylobacter infecties aan IBS ligt volgens recente schatting van het RIVM hoger dan voor IBD.

3 en 4

In 2008 was het totaal aantal gevallen van gastro enteritis vanwege Salmonella ruim 40.000. Hierbij waren naar schatting zo'n veertig sterfgevallen.

Voor Campylobacter was het aantal ziektegevallen ruim 75.000. De schatting van het aantal sterfgevallen was ook veertig. De sterfgevallen betreffen nagenoeg altijd mensen die al verzwakt zijn vanwege andere aandoeningen.

Bij deze cijfers moet worden bedacht dat blootstelling aan Campylobacter en Salmonella niet alleen via voedsel loopt, maar via verschillende routes.

5

Het RIVM is reeds in overleg met het Universitair Medisch Centrum Utrecht over het opzetten van een vervolgonderzoek naar het voorkomen van IBS na bacteriële gastro-enteritis. Ik ben bereid de onderzoeksvoorstellen te beoordelen en zonedig financieel te ondersteunen. Onderzoek naar een verband tussen IBD en bacteriële gastro-enteritis is in Nederland niet goed mogelijk omdat wij niet, zoals in Denemarken, een uniek persoonlijk identificatienummer kennen waarmee

patiënten in verschillende registratiesystemen kunnen worden gekoppeld. Ook lijkt de bijdrage van de bacteriële infecties aan de totale incidentie van IBD te gering te zijn om een dergelijk onderzoek te rechtvaardigen.

6

Lantmännen Danpo geeft een garantie dat al zijn producten met een zekerheid van 99% vrij zijn van Salmonella. Voor Campylobacter geeft Danpo zo'n garantie niet. Toch stelt Danpo dat het een met 99% zekerheid «Campylobacter-vrije» kip op de markt kan brengen. Danpo zegt daarbij dat het moeilijk is om zo'n claim echt waar te maken en dat het nog steeds veel onderzoek doet naar de verspreiding van Campylobacter in de pluimveeketen. Daarom raadt Danpo consumenten aan om het vlees toch goed te verhitten. In tegenstelling tot vers vlees wil ik nog opmerken dat het voor vleesproducten veel makkelijker is om een 100% Salmonella- of Campylobactervrij-garantie te realiseren. Dat gebeurt door verhitten of andere behandelingen. De afzet van met Salmonella of Campylobacter besmet vers vlees naar de vleesproductenindustrie helpt dan ook te voorkomen dat mensen ziek worden van deze bacteriën.

7

Koelen van pluimveevlees tot onder vier graden Celsius is belangrijk voor een effectieve Salmonella- en Campylobacterbeheersing. Danpo claimt echter niet dat het met koeling producten vrij maakt van ziekteverwekkers.

Wel stelt Danpo dat het een lage temperatuur hanteert bij het broeien waardoor de natuurlijke afweer van het vlees tegen bacteriën in stand zou blijven.

Verder stelt Danpo dat luchtkoeling in plaats van waterkoeling beter is voor de natuurlijke vochtbalans en dat daardoor minder vochtverlies optreedt bij het bereiden.

8 en 9

Ja, de pascalisatie methode is mij bekend. Het is echter nog niet duidelijk of deze methode ook geschikt is om de besmetting van kippenvlees met Salmonella en Campylobacter terug te dringen. Daarnaast heeft de methode ook technologische effecten zoals denatureren van eiwitten en enzymen, kristallisatie van lipiden en

kleurveranderingen. Daarom en vanwege de tamelijk hoge prijs is pascalisatie op dit moment geen geschikte methode voor de aanpak van Salmonella en Campylobacter besmetting van kip.

10 en 11

Absolute veiligheid kan helaas nooit geboden worden. Daarom is het niet mogelijk om te garanderen dat voedingsproducten vrij zijn van pathogenen als Salmonella en Campylobacter. Ons beleid is er echter op gericht om de besmetting met Salmonella en Campylobacter terug te brengen tot een niveau dat de consument voldoende beschermt. Zo wordt eind 2010 in Europees verband een norm van kracht die de afwezigheid eist van Salmonella in 25 gram pluimveevlees. In 2003 is al in Europees verband besloten dat de norm voor afwezigheid in Salmonella in 25 gram pluimveevlees eind 2010 van kracht wordt.

Deze overgangperiode is bedoeld om de pluimveesector in staat te stellen aan deze norm te voldoen. Voor Campylobacter wordt in het kader van een convenant tussen VWS en de Nederlandse pluimveeslachterijen gezocht naar mogelijkheden om de besmetting terug te dringen.

¹ Gradel et al., Gastroenterology 2009;137:495-501

² <http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/330080001.h.html>