

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

718

Vragen van het lid **Thieme** (PvdD) aan de staatssecretaris van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie en de minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport over *campylobacterbesmettingen in slachthuizen* (ingezonden 12 oktober 2012).

Antwoord van minister **Schippers** (Volksgezondheid, Welzijn en Sport), mede namens de staatssecretaris van Economische Zaken (ontvangen 26 november 2012). Zie Aanhangsel Handelingen, vergaderjaar 2012–2013, nr. 319.

Vraag 1

Kent u het bericht «Risico op Campylobacter verschilt per slachthuis»?¹

Antwoord 1

Ja

Vraag 2

Acht u het acceptabel dat de werkwijze in slachthuizen kennelijk niet zodanig volgens vaststaande normen is, dat deze verschillen zich kunnen voordoen? Zo ja, waarom? Zo nee, op welke wijze en termijn bent u bereid hieraan een einde te maken, bijvoorbeeld via verplichte ISO normering?

Antwoord 2

Campylobacter is een zeer moeilijk te bestrijden bacterie. Voor slachthuizen gelden HACCP eisen. Hieronder valt het uitvoeren van een gevarenanalyse, het instellen van beheersmaatregelen en het benoemen van kritische controlepunten. De producent voert deze analyse uit en zal ten aanzien van de kritische punten in het slachtproces extra goed moet opletten. Om HACCP goed toe te passen moet eerst duidelijk zijn waar in het slachtproces deze kritische punten voor de Campylobacter besmetting van kippenvlees liggen. Vervolgens moet worden bepaald hoe besmetting op deze punten te voorkomen is. Voor Campylobacter is dit nog onvoldoende bekend. Het tussen VWS en de sector afgesloten Convenant Campylobacter heeft tot doel hier meer inzicht in te krijgen. Op basis hiervan zullen slachthuizen gerichter maatregelen kunnen treffen om Campylobacter besmetting te voorkomen.

¹ <http://www.boerderij.nl/Pluimveehouderij/Nieuws/2012/10/Risico-op-ampylobacter-verschilt-per-slachthuis-1082632W/>

Vraag 3

Hoe verklaart u de aangetroffen misstanden in relatie tot de kabinetstoezeggingen uit 1997 om de besmetting structureel terug te dringen?²

Antwoord 3

Er is hier geen sprake van misstanden. *Campylobacter* is zoals gezegd een zeer moeilijk te bestrijden bacterie. Uit de resultaten van het Convenant blijkt dat pluimveevlees afkomstig uit Nederlandse slachthuizen over het algemeen minder met *Campylobacter* is besmet dan pluimveevlees afkomstig uit slachthuizen buiten Nederland. Ik wil u hier ook verwijzen naar mijn antwoord op de vraag 5 van uw fractiegenoot mevrouw Hazekamp (2012Z17383) van 14 maart van dit jaar. De resultaten van het Convenant zullen bijdragen aan een verdere verbetering van de huidige situatie.

Vraag 4

Deelt u de mening dat 15 jaar een onacceptabel lange termijn is om een regeringsbelofte op het gebied van een ernstig volksgezondheidsprobleem in te lossen? Zo nee, waarom niet? Zo ja, op welke termijn en wijze wilt u de aanwezigheid van pathogenen in kippenvlees volledig verbieden?

Antwoord 4

Ik wil u verwijzen naar mijn antwoorden op de vragen 2,3,4 en 9 van uw fractiegenoot mevrouw Hazekamp (2012Z17383) van 14 maart van dit jaar.

Vraag 5

Kunt u aangeven hoeveel geregistreerde ziektegevallen van besmetting met pathogenen geregistreerd zijn in 2011 en 2012, die te herleiden zijn tot slachtproducten en kunt dit uitsplitsen naar de verschillende pathogenen? Acht u dit een representatieve weergave? Zo nee, waarom niet?

Antwoord 5

De incidentie en ziektelast van 14 darminfecties worden jaarlijks door het RIVM gerapporteerd³.

In deze rapportage wordt de totale ziektelast opgesplitst naar verschillende bronnen (voedsel, milieu, direct contact met dieren, direct contact tussen mensen en reizen). Deze opsplitsing wordt niet toegepast op de geregistreerde gevallen maar op een schatting van het werkelijk aantal ziektegevallen, waarvan de geregistreerde gevallen slechts een klein deel zijn. Van de 1,99 miljoen ziektegevallen door deze 14 darminfecties in 2010 werden er naar schatting 725 000 door voedsel overgedragen. Daarbinnen werden 217 000 gevallen toegeschreven aan vlees van runderen, schapen, varkens en kippen. Een uitsplitsing naar pathogenen is ook in de betreffende rapportage gegeven. De belangrijkste ziekteverwekkers die via genoemde soorten vlees worden overgedragen zijn *Clostridium perfringens* (97 000 gevallen), *Staphylococcus aureus* (61 000 gevallen) en *Campylobacter* spp. (28 000 gevallen). Ziektegevallen door *Campylobacter* zijn over het algemeen ernstiger. Er zijn nog geen rapportages over 2011 en 2012.

Vraag 6

Kunt u aangeven bij welke vleesproducten de kans op besmetting het grootst is, met een exacte uitsplitsing naar de verschillende pathogenen en de verschillende productsoorten? Zo nee, waarom niet? Zo ja, kunt u specifiek zijn in uw beantwoording?

² http://www.vsn.nl/spierziekten/nieuws.php?diagnose_id=34&nieuws_id=35

³ http://www.rivm.nl/Bibliotheek/Wetenschappelijk/Rapporten/2012/september/Disease_burden_of_food_related_pathogens_in_the_Netherlands_2010. en <http://www.rivm.nl/dsresource?objectid=rivmp:186293&type=org&disposition=inline> (NB betreft hier gegevens van 2010 en niet zoals in het titelblad staat gegevens van 2012)

Antwoord 6

De kans op Campylobacter besmetting is het grootst bij rauw kippenvlees zoals uit onderstaande tabel blijkt.

Resultaten 2011 van verschillende onderzoeken van de NVWA

Levensmiddel	Locatie	Cam pylo bacter	Salmo- nella	E. coli O157	STEC	Lis teria
Vers vlees	slachthuis/ uitsnijderij Kip import (diep gevroren)	34,4%				
Vers vlees	retail kip	0,7%	6,6%			
Vers vlees	retail kalkoen	22,8%	3,4%			
Vers vlees	retail varken	9,7%	1,9%			
Vers vlees	retail rund	0,3%	1,4%			
Vers vlees	retail rund	0,2%	0,2%	0,3%		
Vers vlees	retail kalf	0,9%	0,0%	0,0%		
Vers vlees	retail lam	2,2%	0,0%	0,0%		
gehakt/bereiding	retail kip	4,3%	3,3%			
gehakt/bereiding	retail rund		0,7%	0,2%	3,5%	
gehakt/bereiding rauw te consumeren	retail varken		1,9%			
vleesbereidingen	retail rund geferm.		0,6%	0,0%	3,0%	
vleesproducten	retail worst		0,9%	0,0%		
vleesproducten	retail vleeswaar	0,0%	0,0%			0,0%
vleesproducten	retail pate					1,3%

Vraag 7

Deelt u de mening dat de aanwezigheid van pathogenen in voedsel, dat aan consumenten wordt aangeboden, onacceptabel is? Zo nee, waarom niet? Zo ja, op welke termijn en wijze wilt u zorgen dat aangeboden slachtproducten 100% vrij zijn van pathogenen?

Antwoord 7

Voedsel moet veilig zijn. De producent is daarvoor verantwoordelijk. Het geheel pathogeen vrij krijgen van alle voedingsmiddelen is, zonder gebruik te maken van decontaminerende methoden, een onhaalbaar doel en ook niet nodig. Lage gehalten pathogenen zullen veelal niet tot ziekte leiden en spelen wellicht een positieve rol bij de opbouw van weerstand.

Vraag 8

Bent u bereid strengere sancties op te leggen voor slachthuizen, die langdurig en stelselmatig de volksgezondheid in gevaar brengen via het hanteren van een werkwijze die de aanwezigheid van pathogenen bevordert of in elk geval niet uitsluit? Zo ja, op welke termijn en wijze? Zo nee, waarom niet?

Antwoord 8

Tegen bedrijven die de volksgezondheid in gevaar brengen wordt door de NVWA handhavend opgetreden. Indien deze overtreding langdurig en stelselmatig is zal proportioneel zwaarder worden ingegrepen.

Vraag 9

Kunt u aangeven waarom het Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM) niet openbaar maakt welke slachterijen een duidelijk verhoogd risico voor de volksgezondheid vormen en acht u het acceptabel dat slachterijen, die een duidelijk verhoogd risico vormen, daarmee gewoon door kunnen gaan en niet bekend worden of gestraft? Zo ja, waarom? Zo nee, op welke termijn en wijze gaat u deze risico's wegnemen?

Antwoord 9

Het RIVM beschikt niet over deze gegevens. De gegevens over Campylobacter besmettingen van pluimveevlees worden verzameld door alle Nederlandse slachterijen onder coördinatie van de Vereniging van de Nederlandse

Pluimveeverwerkende Industrie (Nepluvi). Nepluvi rapporteert zelfstandig over de bevindingen⁴. In het convenant tussen VWS en Nepluvi is afgesproken dat alle resultaten door Nepluvi geanonimiseerd inzichtelijk worden gemaakt voor betrokken vleeskuikenslachterijen en VWS. Het RIVM heeft deze geanonimiseerde gegevens aan een nadere analyse onderworpen, en kan dus geen individuele bedrijven identificeren. Ik wil u verder ook verwijzen naar mijn antwoord op de tweede vraag.

⁴ <http://www.nepluvi.nl/page/244/Rapportage-Convenant-Campylobacter.html>.