

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

1867

Vragen van het lid **Hazekamp** (PvdD) aan de minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport over *het feit dat de 99 procent van het kippenvlees in de supermarkt besmet is met ESBL-producerende bacteriën* (ingezonden 3 februari 2012).

Antwoord van minister **Schippers** (Volksgezondheid, Welzijn en Sport) (ontvangen 16 maart 2012). Zie ook Aanhangsel Handelingen, vergaderjaar 2011–2012, nr. 1581.

Vraag 1

Kent u het bericht «99 procent kippenvlees in supermarkt besmet»?¹

Antwoord 1

Ja

Vraag 2, 3 en 4

Vindt u het acceptabel dat een zo groot deel van de in de supermarkt aangeboden kip besmet is met Extended Spectrum Beta-Lactamase (ESBL) producerende bacteriën? Zo ja, waarom? Zo nee, welke plannen heeft u om het aantal besmette producten terug te brengen, op welke termijn en in welke mate?

Kunt u aangeven wat de stand van zaken is rond de toezegging van het kabinet uit 1996 om te komen tot een totaalverbod op de verkoop van besmette kipproducten?²

Deelt u de mening dat het onacceptabel is dat 15 jaar nadat het kabinet heeft toegezegd te streven naar een absoluut verbod op besmette kipproducten nu sprake is van een besmettingspercentage van 99%?

Antwoord 2, 3 en 4

Ik erken dit probleem en ik acht dit een zeer ongewenste situatie. Het is de verantwoordelijkheid van de sector om de nodige maatregelen te nemen om het aantal besmette pluimveeproducten terug te brengen. Vanuit mijn verantwoordelijkheid voor de volksgezondheid zet ik me ook in om dit doel te bereiken. Met betrekking tot antibioticaresistentie verwijs ik u naar de reductiedoelstellingen zoals geformuleerd in Kamerbrief (Kamerstuk 29 683 nr. 65) en naar de reactie van mij en de Staatssecretaris van EL&I op het

¹ <http://www.nu.nl/binnenland/2728572/99-procent-kippenvlees-in-supermarkt-besmet.html>

² <http://www.agd.nl/Artikel/535573/PVE-nulbesmetting-salmonella-niet-haalbaar.htm>

Gezondheidsraadadvies (Kamerstuk 29 683, nr. 104). Met betrekking tot *Campylobacter* heb ik een convenant afgesloten met Nepluvi (Vereniging van de Nederlandse pluimveeverwerkende industrie) met als doel dat de sector het aantal hoog besmette kipkarkassen sterk vermindert.

Naar aanleiding van de toezegging van 1996 heeft de overheid in de laatste jaren verschillende acties uitgevoerd.

In 2001 is het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen gewijzigd met de invoering van een verplichte vermelding op de verpakking van pluimveevlees die aan de consument wordt verkocht of afgeleverd: *«Let op, geef schadelijke bacteriën geen kans. Zorg daarom dat deze bacteriën niet via de verpakking, uw handen of het keukengerei in uw eten terecht komen. Maak dit vlees door en door gaar om deze bacteriën uit te schakelen.»*

Later is in 2005 een voorstel voor een Nederlands verbod op het verhandelen van besmet pluimveevlees aan de consument aan de Europese Commissie en de Lidstaten genotificeerd. Deze is echter door de Europese Commissie afgewezen vanwege onvoldoende wetenschappelijke onderbouwing voor een dergelijke intracommunautaire maatregel.

De maatregelen die in de afgelopen 15 jaar zijn genomen hebben voornamelijk een gunstig effect gehad op de beheersing van de Salmonellabesmetting (deze is van 16,3% in 2001 tot 4,1% in 2010 teruggedrongen, zie rapport Staat van de Zoönosen, te downloaden bij <http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/330291007.html>.)

Ondanks alle inspanningen stel ik vast dat pluimveevlees ook nu nog steeds risico's oplevert voor de consument. Ik beraad mij daarom op aanvullende maatregelen ten aanzien van *Campylobacter* en streef ernaar nog voor het eind van dit jaar met concrete voorstellen te komen.

Vraag 5

Kunt u aangeven hoe hoog het besmettingspercentage van kipproducten ligt in andere EU-landen? Kunt u specifiek zijn in uw antwoord, en aangeven waardoor eventuele verschillen veroorzaakt en/of verklaard worden?

Antwoord 5

In 2008 is in opdracht van de Europese Commissie in de Europese lidstaten onderzocht wat de besmettingsgraad van pluimveevlees met *Campylobacter* direct na slachten was. Uit dit onderzoek bleek dat in de EU gemiddeld 75,8% van de pluimveekarkassen besmet waren met *Campylobacter*. Er werden echter grote verschillen tussen de lidstaten waargenomen. De laagste besmettingspercentages werden gevonden in de Scandinavische landen (5–15%). In een aantal zuidelijke lidstaten werd een besmettingspercentage van boven 90% gevonden. In Nederland was het besmettingspercentage met 38% duidelijk onder het

Europese gemiddelde. Overigens was er ook een duidelijke seizoensvariatie te zien. In de zomermaanden was de besmettingsgraad het hoogst.

Nauwkeurige gegevens over het voorkomen van ESBL's in pluimveevlees in andere landen ontbreken grotendeels. De Denen rapporteren in DANMAP 2010 dat lokaal geproduceerd pluimveevlees 8.6% positief is t.o.v. 50% van het geïmporteerde pluimveevlees. Rund- en varkensvlees is in 0.8 tot 2.8% positief. Recent werd in Duitsland een klein onderzoek gepresenteerd waarin 50% van de 20 onderzochte pluimveevleesproducten positief waren. Er zijn verschillende rapportages van ESBL-besmet pluimveevlees van Zuid-Amerikaanse origine zonder concrete prevalentiegegevens.

Vanwege het ontbreken van een Europees geharmoniseerd monitoringssysteem voor ESBL's zijn de gemeten resultaten niet goed met elkaar te vergelijken.

Vraag 6

Kunt u aangeven hoeveel mensen jaarlijks sterven ten gevolge van besmette kipproducten, hoeveel van de sterfgevallen kunnen worden toegeschreven aan ESBL-producerende bacteriën en hoe zich dit aantal in de afgelopen 10 jaar heeft ontwikkeld?

Antwoord 6

Het RIVM presenteert jaarlijks een schatting van het aantal sterfgevallen dat wordt toegeschreven aan besmet voedsel³. In 2009 zijn naar schatting 76 mensen overleden ten gevolge van besmet voedsel. Daarvan worden 14 sterfgevallen toegeschreven aan pluimveevlees. Precieze gegevens over het verloop van het aantal sterfgevallen over de jaren zijn niet beschikbaar. Aangenomen wordt dat dit gelijke tred houdt met het aantal gerapporteerde ziektegevallen.

In deze schattingen zijn de gevolgen van ESBL-besmettingen niet opgenomen. Op basis van ISIS data⁴ is bekend dat er een significante toename is van urineweginfecties veroorzaakt door ESBLs en van het aantal mensen met een bloedvergiftiging veroorzaakt door ESBLs. De ESBL-producerende bacteriën komen pas sinds ongeveer 2004 in ziekenhuizen voor. De aantallen nemen sindsdien toe. In het onderzoek van Leverstein et al. (2011)⁵ uitgevoerd in 2009 is op basis van extrapolatie geschat dat in de studperiode van februari tot mei 2009 er in Nederlandse ziekenhuizen tussen de 2 en 16 patiënten waren met een pluimvee geassocieerde ESBL-bacteriëmie. Gegevens over mortaliteit ontbraken. Dit onderzoek schatte de bijdrage van met ESBL besmette kip- of pluimveevlees aan de humane klinische infecties in op 11–35% afhankelijk van het detailniveau van de genetische analyses. De bron voor de overige infecties zal grotendeels de mens zelf zijn, en deels is dit onbekend.

Vraag 7

Deelt u de mening dat als er jaarlijks tientallen mensen sterven aan een bloedvergiftiging door ESBL-producerende *E. coli*⁶, consumenten moeten worden gewaarschuwd voor dit gevaar bij de aanschaf van met deze bacteriën besmette producten? Zo ja, wat gaat u doen om mensen op dit risico te wijzen?

Antwoord 7

Bij het RIVM is bekend dat er jaarlijks tientallen mensen sterven met een bloedvergiftiging veroorzaakt door *E. coli*, waarbij het aandeel ESBL-producerende *E. coli* niet precies bekend is. Het is niet bekend of mensen vaker sterven met een bloedvergiftiging veroorzaakt door ESBL-producerende *E. coli* of door een niet-ESBL-producerende *E. coli*. Contact met of besmetting door ESBL-gecontamineerde producten is geen direct risico voor een consument en de relatie tussen dragerschap in de open populatie en bacteriëmieën in ziekenhuizen is uiterst complex en indirect. Binnenkort zal het UMCU (Universitaire Medisch Centrum Utrecht) een studie starten waarin deze vraag zal worden onderzocht.

ESBL-producerende bacteriën worden op vers pluimveevlees vaker gevonden dan op andere vleessoorten. Goede keukenhygiëne is belangrijk om besmettingen met ESBL's door gecontamineerd pluimveevlees te voorkomen wat ook onderdeel was van het advies van het deskundigenberaad van maart 2010⁷ en van het RIVM⁸. De consument dient daarom te worden gewaarschuwd voor de potentiële risico's van pluimveevlees en te worden gewezen op de maatregelen die zij zelf kunnen nemen om te voorkomen dat zij met een ESBL-producerende bacterie worden besmet. Omdat bacteriële besmetting via pluimveevlees al langer als een volksgezondheidsrisico bekend is, stelt de Warenwet een waarschuwing op de verpakking van pluimveevlees verplicht (zie mijn antwoord op vragen 2, 3 en 4).

³ <http://www.nationaalkompas.nl/gezondheidsdeterminanten/omgeving/milieu/voedselveiligheid/microbiologisch/>

⁴ Door het RIVM verzamelde data van medisch microbiologische laboratoria

⁵ M. A. Leverstein-van Hall *et al.* Dutch patients, retail chicken meat and poultry share the same ESBL genes, plasmids and strains. *Clin Microbiol Infect* 2011; 17: 873–880

⁶ Aanhangsel Handelingen, vergaderjaar 2011–2012, nr. 286.

⁷ Brief van ministers Verburg en Klink aan de 2^e-kamer over het deskundigenberaad RIVM en reductie antibioticumgebruik, 9 april 2010.

⁸ http://www.rivm.nl/Bibliotheek/Algemeen_Actueel/Veelgestelde_vragen/Infectieziekten/Veelgestelde_vragen_ESBL

Vraag 8

Is er al meer duidelijkheid over het relatieve belang van de verschillende routes die een rol spelen in de verspreiding van ESBL-genen naar de darmflora van mensen? Zo nee, waarom is dit nog niet onderzocht?

Antwoord 8

Zoals ik hierboven al heb aangegeven is er weinig bekend over de precieze bijdrage van mogelijke bronnen aan het voorkomen van ESBL-producerende bacteriën of de genen naar de mens. De overdracht van ESBL-genen kan op veel manieren plaats vinden van mens naar mens, via het milieu, door direct contact met dieren en via ons voedsel. Het kwantificeren van de bijdrage van al deze bronnen is erg ingewikkeld, mede doordat de ESBL-genen erg variabel en dynamisch van aard zijn. Door de overdraagbaarheid via plasmiden zijn de verspreidingsmogelijkheden eigenlijk onbegrensd. In de in het antwoord van vraag 6 aangehaalde studie van Leverstein et al (2011) is beschreven dat ongeveer 1/5 van ESBL aangetroffen in klinisch materiaal bij mensen waarschijnlijk veroorzaakt is door contact met of consumptie van pluimvee(vlees)⁹. Pluimveevlees is dus slechts één van de mogelijke bronnen. Daarnaast lijkt een klein percentage (<10%) het gevolg te zijn van verspreiding binnen zorginstellingen. Om een goed beeld te krijgen van het relatieve belang van de verschillende routes is nader onderzoek noodzakelijk. Dit onderzoek is gecompliceerd omdat de verspreiding niet alleen gekoppeld is aan bepaalde bacteriestammen maar ook genoverdracht tussen bacteriën een belangrijke rol speelt. Dergelijk onderzoek vindt onder andere plaats bij het RIVM.

Vraag 9

Bent u bereid onderzoek in te stellen naar de mogelijkheden van een spoedig in te voeren wettelijk verbod op de verkoop van besmette kipproducten? Zo nee, waarom niet? Zo ja, op welke termijn en op welke wijze?

Antwoord 9

Voor het antwoord hierop verwijst ik u graag naar mijn antwoord op vragen 2, 3 en 4.

⁹ M. A. Leverstein-van Hall *et al.* Dutch patients, retail chicken meat and poultry share the same ESBL genes, plasmids and strains. *Clin Microbiol Infect* 2011; 17: 873–880