

Vergaderjaar 2012–2013

26 991

Voedselveiligheid

Nr. 369

BRIEF VAN DE STAATSSECRETARIS VAN ECONOMISCHE ZAKEN

Aan de Voorzitter van de Tweede Kamer der Staten-Generaal

Den Haag, 10 september 2013

In een schriftelijke procedure van 6 september jl. heeft de vaste commissie van Economische Zaken mij gevraagd om een brief met een reactie over de berichtgeving dat binnen de Nederlandse slachterijen ziekteverwekkende bacteriën als *E.coli* op vlees terecht komen dat voor menselijke consumptie wordt geproduceerd en de ontkenkende reactie van de organisatie van vleesbedrijven

Ik heb uw Kamer in mijn brief van 3 september jl. geïnformeerd over het toezicht van de NVWA in de slachterijen. Ik heb daarin geconcludeerd op basis van de interne rapportage en het gesprek met de werkgroep dat structurele verbeteringen in het systeem van toezicht en handhaving nodig zijn om voedselveiligheid, diergezondheid en dierenwelzijn alsmede de exportpositie van de agrarische sector te kunnen blijven borgen. De volgende maatregelen worden doorgevoerd zodat de NVWA adequaat toegerust is om haar werkzaamheden te kunnen uitvoeren:

- 1) Structureel verbeteren vormgeving toezicht slachtplaatsen
- 2) Capaciteit NVWA structureel op orde
- 3) Verbetering handhavingscultuur
- 4) Verhoging effectiviteit toezicht

Ik heb de Inspecteur Generaal van de NVWA opdracht gegeven om de hierbij horende maatregelen tussen nu en uiterlijk een halfjaar te implementeren.

De in de rapportage van de NVWA beschreven tekortkomingen bij slachterijen zijn bekend bij het bedrijfsleven. Het bedrijfsleven is primair verantwoordelijk voor het borgen van de voedselveiligheid en het aanbieden van dieren voor de keuring conform de daarvoor wettelijk voorgeschreven regels. Het bedrijfsleven is ook primair verantwoordelijk om deze tekortkomingen in het keuringsproces te verhelpen. Vanavond heb ik overleg met het bedrijfsleven en ik zal hen ook op deze verantwoordelijkheid aanspreken.

Daarnaast is mede op mijn verzoek de Onderzoeksraad voor Veiligheid gestart met een onderzoek naar de risico's voor de voedselveiligheid bij de productie en verwerking van en handel in vlees (TK 26 991, nr. 356). De Onderzoeksraad wil daarbij weten hoe de overheid en de betrokken bedrijven met de risico's voor de voedselveiligheid zijn omgegaan. Het rapport van de Onderzoeksraad voor Veiligheid zal eind van dit jaar gereed zijn. De hier beschreven problematiek maakt onderdeel uit van dat rapport. Op basis van de uitkomsten zal ik bezien welke aanvullende maatregelen genomen kunnen worden door het bedrijfsleven en de overheid om risico's omtrent voedselveiligheid zoveel als mogelijk uit te kunnen sluiten.

Mestbeoedeling op roodvleesslachterijen

Om verontreiniging van het vlees met mest te vermijden, moeten exploitanten van slachthuizen volgens de geldende Europese wetgeving onder andere zorgen voor een scheiding in lokaal en tijd tussen een aantal bewerkingen, waaronder het verwijderen van de ingewanden en verdere behandeling en het verwerken van schoongemaakte magen en darmen.

Verder gelden de volgende eisen:

- de dieren moeten schoon zijn
- Er moeten maatregelen worden genomen om te voorkomen dat bij en na het verwijderen van de ingewanden de inhoud van maag en darmen wordt gemorst en om het verwijderen van de ingewanden zo snel mogelijk na het bedwelmen te voltooiën
- Karkassen mogen niet zichtbaar met uitwerpselen verontreinigd zijn. Elke zichtbare verontreiniging moet onmiddellijk worden verwijderd door bijnijden of door een andere behandeling met een gelijkwaardig effect

De officiële dierenarts moet er op toezien dat de procedures van de exploitanten, voor zover mogelijk, de garantie bieden dat het vlees geen sporen van mest of andere verontreiniging vertoont. Mestbeoedeling van het vlees is niet toegestaan, mede omdat dit kan leiden tot besmetting met bacteriën zoals Salmonella of E.coli. Beoedelde delen dienen tijdens het slachtproces te worden verwijderd, waarvoor het slachthuis verantwoordelijk is. Elke zichtbare verontreiniging moet worden verwijderd door bijnijden of door een andere behandeling met een gelijkwaardig effect (zoals stomen). Afvegen of afspoelen is niet toegestaan, omdat daarmee de potentieel aanwezige bacteriën verder worden verspreid over het karkas en niet meer zichtbaar zijn. Bij de keuring na de slacht controleert de officiële keuringsassistent van KDS op mestbeoedeling. Bij geconstateerde mestbeoedeling, die kan worden hersteld, draagt de officiële keuringsassistent van KDS het karkas over aan het slachthuis om de mestbeoedeling dan alsnog te verwijderen. Dit gebeurt onder toezicht van een officiële keuringsassistent van KDS. Deze karkassen kunnen alsnog worden goedgekeurd als aan de bovengenoemde eisen is voldaan.

De officiële NVWA dierenarts houdt toezicht op het slachtproces en de uitvoering van de keuring. De dierenarts verifieert tevens aan het einde van het slachtproces steekproefsgewijs of de keuring goed is uitgevoerd door de KDS-er en of de karkassen nog steeds aan de voedselveiligheidsvoorschriften voldoen. Karkassen met mestbeoedeling mogen niet in de handel worden gebracht en moeten alsnog worden behandeld, anders worden de karkassen afgekeurd. In mijn eerder genoemde brief heb ik tekortkomingen aangegeven die moeten worden verbeterd. Echter de percentages die in de uitzending van Zembla van donderdag jl worden genoemd blijken niet uit de gegevens van de NVWA. Vlees moet ongeschikt verklaard worden voor menselijke consumptie als er geen

keuring voorafgaand aan de slacht heeft plaatsgevonden, er sprake is geweest van ziekte, verboden stoffen, parasieten of als het vlees sporen van vervuiling (waaronder mest) vertoont. Constateert de NVWA dierenarts bij de verificatie nog mestbezoedeling, dan moet tevens het slachthuis maatregelen nemen om mestbezoedeling eerder in het slachtproces te voorkomen.

E.coli en vlees

Mestbezoedeling van het vlees is niet toegestaan, mede omdat dit kan leiden tot besmetting met bacteriën zoals Salmonella of E.coli. *E.coli* is een bacterie die in grote getale voorkomt in het maagdarmkanaal van dieren (en mensen). Sommige *E.coli*-stammen zijn ziekmakend, waaronder de zogenaamde Shiga-toxine producerende E.coli (STEC), zoals de stam *E.coli* O157. De aanwezigheid van deze ziekmakende *E.coli* stammen verschilt per diersoort: bij kalveren het vaakst, bij runderen in beperkte mate en bij varkens bijna niet. In de slachterij kan *E.coli* via mestbezoedeling worden overgedragen op het karkas, als een dier deze bacterie bij zich draagt. Het is de taak van de slachterij om zo hygiënisch mogelijk te slachten, opdat eventuele besmetting van het karkas met onder andere *E.coli* wordt voorkomen. In de wetgeving is echter geen nultolerantie voor E.coli opgenomen omdat er in het slachtproces geen garanties kunnen worden gegeven dat er geen enkele bacterie op het vlees komt of reeds aanwezig is.

Wel is er regelgeving om de risico's van ziekmakende *E.coli* in levensmiddelen, waaronder vers vlees en vleesbereidingen, te voorkomen. STEC mag niet aanwezig zijn op levensmiddelen die rauw geconsumeerd worden. Op levensmiddelen waarvan redelijkerwijs verwacht mag worden dat daarop een afdoende kiemreducerende behandeling wordt uitgevoerd die het gevaar op STEC elimineert of reduceert tot een aanvaardbaar niveau, mag STEC aanwezig zijn. Als bekend is dat bepaalde bekende risicovolle serotypen van *E.coli*, zoals O157, aanwezig zijn, mag zo'n levensmiddel niet als zodanig op de markt worden gebracht. Het vlees mag dan alleen op de markt worden gebracht als een verhit vleesproduct, geproduceerd in een daarvoor erkende inrichting.

Slachterijen moeten volgens de Europese regelgeving de slachthygiëne bewaken door besmetting met bacteriën, waaronder de *E.coli*, te meten. Deze gegevens dienen als kwaliteitscontrole op de hygiëne bij het slachten. Komt het gemeten kiemgetal boven de Europees wettelijk vastgestelde norm, dan moet het slachthuis onder toezicht van de NVWA maatregelen nemen in het slachtproces om de hygiëne te verbeteren.

Voorkomen ziekmakende E.coli op roodvlees

De NVWA monitort in de opvolgende schakels van de voedselketen de aanwezigheid van ziekmakende bacteriën in vers vlees, waaronder *E.coli* variant O157, Salmonella en Campylobacter. Deze bacteriën kunnen door mestbezoedeling op het roodvlees terechtkomen. Uit het rapport *Staat van zoönosen 2011*¹ van het RIVM blijken deze bacteriën op 0,2%, 0–0,1% resp. 0,3% van het rund- en kalfsvlees voor te komen en op 0,1%, 1,4%, resp. 0,3% van het varkensvlees.

Het Voedingscentrum geeft aan dat het risico van eventueel toch op het vlees aanwezig zijnde ziekmakende bacteriën, zoals *E.coli* en Salmonella, kan worden weggenomen door het goed doorbakken van vlees. Vlees uit één stuk van rund of paard, zoals biefstuk, mag van binnen nog rosé zijn,

¹ RIVM en NVWA (2012), Staat van zoönosen 2011

omdat de meeste bacteriën aan de buitenkant van het vlees zitten. Verwerkt vlees zoals gehakt, hamburgers en worsten moeten door en door verhit worden. Voor kwetsbare groepen, zoals jonge kinderen, zwangere vrouwen, ouderen en mensen met verminderde weerstand is het advies om al het vlees goed te doorbakken en geen rauw vlees te consumeren.

Vanzelfsprekend zal ik uw Kamer via de kwartaalrapportages nader informeren over de voortgang van mijn aanpak.

De staatssecretaris van Economische Zaken,
S.A.M. Dijkma

REGELGEVING INZAKE SLACHTHUIZEN EN KEURING NA DE SLACHT*Regelgeving inzake slachthuizen met betrekking tot hygiëne en vleeskeuring*

Het toezicht door de NVWA op de naleving van de wet- en regelgeving omtrent de kwaliteit en de veiligheid van vlees vindt plaats in alle schakels in de keten, van het primaire bedrijf tot aan de retail en horeca. Hierover heb ik u geïnformeerd in mijn brief van 3 september jl.

De wettelijke eisen aan het slachtproces en de vleeskeuring zijn vastgelegd in Europese verordeningen EG/853/2004 en EG/854/2004. Deze zijn in Nederland in de nationale wetgeving vastgelegd in de Regeling dierlijke producten. Slachthuizen moeten erkend zijn door de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) en worden jaarlijks door de NVWA geaudit op de erkenningsvoorwaarden. Tevens is de NVWA aanwezig in de slachthuizen voor de vleeskeuring die plaatsvindt voor en na het slachten.

Aan de hygiëne tijdens het slachten worden strikte eisen gesteld. Zo moeten aangevoerde dieren schoon zijn en mogen huiden, inhoud van magen, darmen en uiers niet in contact komen met het karkas. Karkassen mogen niet zichtbaar met uitwerpselen verontreinigd zijn (mestbeoedeling). Het bedrijf is verantwoordelijk voor een hygiënisch slachtproces en moet dit door monsternames van karkassen bewaken. De NVWA houdt daar toezicht op.

De door de NVWA uitgevoerde vleeskeuring bestaat uit twee formele keuringsmomenten: de keuring van aangevoerde levende dieren voorafgaand aan de slacht en de keuring van het karkas en de organen, na de slacht. De NVWA dierenarts voert de keuring voor de slacht uit. De keuringsassistenten van Kwaliteitskeuring Dierlijke Sector (KDS) voeren de keuring na de slacht uit, onder verantwoordelijkheid van de NVWA.

Keuring na de slacht

De uitvoering van de keuring na de slacht wordt sinds 2006 gedaan door officiële keuringsassistenten van KDS, onder verantwoordelijkheid en toezicht van de NVWA. KDS is een geaccrediteerde instelling waar officiële assistenten in dienst zijn die de slachtkeuring uitvoeren. De officiële dierenarts van de NVWA blijft toezicht houden op de keuring en blijft hiervoor eindverantwoordelijk. Afspraken over de werkzaamheden die KDS voor de NVWA uitvoert zijn vastgelegd in een contract. Als de keuringsassistent van KDS iets opmerkt bij de keuring dat nader onderzoek vereist, dan draagt hij het karkas over aan de dierenarts van de NVWA. De dierenarts beoordeelt het karkas en stelt eventuele monsternames voor laboratorium onderzoek veilig. In de grote slachthuizen, waar ruim 90% van alle dieren wordt geslacht, zijn dierenartsen van de NVWA dagelijks aanwezig en houden dagelijks toezicht op de uitvoering van werkzaamheden van de keuringsassistenten van KDS. Op de middelgrote en kleine slachterijen, waar geen permanent toezicht is, is respectievelijk wekelijks of maandelijks een dierenarts van de NVWA aanwezig.

Inzet van de keuringsartsen wordt bepaald op basis van onder andere de bandsnelheid en de verwachte keuringsinzet (hoeveelheid afwijkingen kunnen worden verwacht). De officiële dierenarts mag regels stellen, zoals het verlagen van de bandsnelheid, om een goede keuring na de slacht mogelijk te maken. De zichtkeuring betreft het visueel keuren van karkassen, waardoor een aantal insnijdingen of het met de hand voelen

zoals gebruikelijk bij een traditionele keuring achterwege kunnen blijven. Dit heeft als voordeel dat bacteriologische kruisbesmetting wordt vermeden. Deze vorm van keuring mag onder voorwaarden worden toegepast. De zichtkeuring wordt alleen ingevoerd als een slachterij voldoet aan de wettelijke eisen, zoals speciale keuringsfaciliteiten, waaronder een aangepaste bandsnelheid.