

Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport



De Voorzitter van de Tweede Kamer
der Staten-Generaal
Postbus 20018
2500 EA DEN HAAG

Ons kenmerk
VGP/VV 2862400

Inlichtingen bij

Doorkiesnummer

Den Haag
14 augustus 2008

Onderwerp
kamervragen

Bijlage(n)
1

Uw brief

Hierbij zend ik u, mede namens de ministers van LNV en EZ, de antwoorden op de vragen van de Kamerleden Aptroot en Snijder-Hazelhoff (beiden VVD) aan de minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit en de minister van Economische Zaken over het gebruik van bacteriofagen in de strijd tegen Listeria (2070823240). De vragen hebben betrekking op de toepassing van EU regelgeving, zoals geïmplementeerd in de Warenwetregelgeving. Dit is de reden waarom ik zorg voor de primaire beantwoording van de vragen.

De Minister van Volksgezondheid,
Welzijn en Sport,

dr. A. Klink

Postbus 20350
2500 EJ DEN HAAG
Telefoon (070) 340 79 11
Fax (070) 340 78 34

Bezoekadres:
Parnassusplein 5
2511 VX DEN HAAG

Correspondentie uitsluitend
richten aan het postadres
met vermelding van de
datum en het kenmerk van
deze brief.

Internetadres:
www.minvws.nl

Antwoorden op Kamervragen van de leden Aptroot en Snijder-Hazelhoff (beiden VVD) aan de ministers van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit en van Economische Zaken over het gebruik van bacteriofagen in de strijd tegen Listeria (2070823240).

1

Bent u bekend met het artikel van Paulus Eras 'Brussel speelt met de volksgezondheid'? 1)

1

Ja.

2

Hoe vaak komt het voor dat bedrijven in Nederland producten uit de schappen moeten halen vanwege de bacterie Listeria monocytogenes? Kunt u inzicht geven in de problemen die het bedrijfsleven ondervindt bij de export van producten naar derde landen die een zeer restrictief beleid voeren ten aanzien van Listeria? Kunt u inzicht geven in de economische schade die bedrijven hierdoor ondervinden?

2

Incidenteel moeten bedrijven producten uit de schappen halen vanwege de bacterie Listeria monocytogenes. Dit aantal recalls is in vergelijking met andere issues zoals het vinden van vreemde voorwerpen (glas e.d.) echter zeer laag. Recalls zijn voor het bedrijfsleven altijd kostbare aangelegenheden, zeker wanneer ook sprake is van directe imagoschade.

In de praktijk maken bedrijven een keuze of ze hun producten willen exporteren. Bij deze keuze wordt de afweging gemaakt of aan de strenge normen van derde landen voldaan kan worden. Doordat een aantal landen, in tegenstelling tot Europa, een nultolerantie hanteren voor wat betreft de aanwezigheid van Listeria monocytogenes in de producten wordt de vrije handel van levensmiddelen beperkt. Momenteel wordt binnen de Codex Alimentarius gewerkt aan harmonisatie van de standaard voor Listeria monocytogenes in kant-en-klare levensmiddelen.

3

Welk beleid wordt er gevoerd ten aanzien van de bacterie Listeria monocytogenes, gegeven het feit dat het aantal doden de afgelopen vijf jaar in Nederland verviervoudigd en in de Europese Unie bijna verdrievoudigd is? Kunt u tevens inzicht geven in de kosten voor het bedrijfsleven die hiermee gepaard gaan?

3

In Nederland wordt in vergelijking met vijf jaar geleden een intensievere surveillance uitgevoerd. Daardoor lijkt het aantal doden vanwege Listeria monocytogenes verdubbeld te zijn, maar ten opzichte van het totaal aantal gevallen in de Nederlandse bevolking vanwege voedselinfecties, blijft het sterftepercentage vergelijkbaar met vijf jaar geleden. Er is dus geen reden om aan te nemen dat het aantal doden vanwege Listeria monocytogenes sterk gestegen is in Nederland. Het blijft uiteraard wel van belang om het aantal doden vanwege Listeria monocytogenes vanwege voedsel zoveel mogelijk terug te dringen. Daarvoor wordt door de Voedsel en Warenautoriteit (VWA) actief ingezet op controle van de hierna

genoemde regelgeving op dit vlak. Door de toenemende markt van gekoelde kant-en-klaar producten, een belangrijke bron voor *Listeria monocytogenes*, is dit ook noodzakelijk.

Voor *Listeria monocytogenes* is een criterium opgenomen in de Verordening (EG) Nr. 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen. In de verordening is bewust geen nultolerantie opgenomen. Uit studies van de Europese autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) blijkt immers dat een grenswaarde van maximaal 100 kolonievormende eenheden *Listeria monocytogenes* per gram op de uiterste datum van houdbaarheid gelijkwaardige garanties biedt als een nultolerantie. Het gaat er om dat producenten in hun voedselveiligheidssystemen via procesbeheersing (Hazard Analysis at Critical Control Points) er voor zorgen dat de *Listeria* bacterie niet uit kan groeien boven een schadelijk niveau (dit niveau is 100 kolonievormende eenheden per gram). Hiervoor moeten de fabrikanten via hun voedselveiligheidssystemen garanties afleveren. De VWA controleert hierop.

4

Klopt het dat zowel het ministerie van Economische Zaken als de Europese Unie financieel hebben bijgedragen aan de ontwikkeling van bacteriofagen in het kader van het bestrijden van probleembacteriën? Zo ja, kunt u inzicht geven in deze bijdragen per onderzoeksprogramma?

4.

Ja, zowel het Ministerie van Economische Zaken als de Europese Unie hebben financieel bijgedragen aan de ontwikkelingen van technologie om probleembacteriën te bestrijden met bacteriofagen.

Op grond van het Besluit 'innovatiesubsidie samenwerkingsprojecten' is een haalbaarheidsproject met twee bedrijven ondersteund met € 44.000,-.

Van 2004 t/m 2008 zijn in het kader van de WBSO (Wet Vermindering Afdracht Loonbelasting en Premie Volksverzekeringen, Onderdeel Speur-en Ontwikkelingswerk) negen verschillende projecten m.b.t. bacteriofagen door elf verschillende bedrijven aangemeld met een totale loonsom van circa € 330.000,-.

Door de Europese Commissie zijn vanaf 2004 binnen het Zesde Kaderprogramma een tweetal projecten ondersteund met circa € 3 mln., waarin twee bedrijven en twaalf verschillende kennisinstellingen deelnamen.

Binnen het INTAS programma (een samenwerkingsverband voor technologiestimulering met landen uit het voormalige Oost-Europa) is één project ondersteund met € 144.000, waarin vijf verschillende kennisinstellingen samenwerkten.

Tot slot is vanuit het ministerie van Economische Zaken is circa € 1 mln. financiële ondersteuning toegezegd aan een tweetal projecten binnen het Innovatieprogramma Food & Nutrition Delta, waarin twee verschillende bedrijven en een kennisinstelling deelnemen.

Blad

4

Kenmerk

VGP/VV 2862400

5

Hoe kunt u verklaren dat er enerzijds door overheden wordt geïnvesteerd in een technologie om probleembacteriën aan te pakken en, wanneer deze technologie kan worden ingezet, de toepassing door de EU wordt gefrustreerd?

5.

De mogelijkheid om bacteriofagen toe te passen is een nieuwe ontwikkeling. Vanuit de Nederlandse overheid zie ik dit als een interessante ontwikkeling die mogelijk een bijdrage kan leveren aan het produceren van veilige voedingsmiddelen.

Er vindt binnen de EU discussie plaats onder welk Europees wettelijk kader de bacteriofagen vallen, omdat volgens de bestaande wetgeving mogelijk een toelatingsprocedure doorlopen moet worden voor de veiligheidsbeoordeling. Zowel Europese wetgeving op het gebied van voedseladditieven als op het gebied van hygiënemaatregelen kan hier van toepassing zijn. De commissie heeft de hulp van Europese autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) ingeroepen om hierover uitsluitel te geven. In Nederland moeten wij het oordeel van de EFSA afwachten. Bij de verdere discussies over de juridische inbedding zal Nederland zich positief opstellen ten aanzien van het creëren van toelatingmogelijkheden voor deze middelen.

6

Deelt u de mening dat de bacteriofaag uit het middel Listex een veilig micro-organisme betreft dat kan worden aangemerkt als een technologische hulpstof in de voedselketen in de zin van richtlijn 89/107/EEG, zodat deze is vrijgesteld? Zo neen, hoe moeten de positieve veiligheidsbeoordelingen van Food and Drug Administration (FDA) en United States Department of Agriculture (USDA) en de goedkeuring van Certificatie Biologische Productie (Skal), die het middel zelfs heeft goedgekeurd voor gebruik als technologische hulpstof in ecologische producten, dan worden uitgelegd? Zo ja, hoe verhoudt uw mening zich tot de benadering van de Europese Unie ten aanzien van het middel Listex zoals omschreven in het artikel? Wat gaat u ondernemen om duidelijkheid te scheppen over de status van het middel Listex?

6.

De EU heeft een eigen systeem van regelgeving en veiligheidsbeoordeling. Daarom is een uitspraak van de FDA in formele zin niet relevant voor de Europese situatie. De door de SKAL afgegeven goedkeuring van Certificatie Biologische Productie zegt alleen iets over het al dan niet ecologisch verantwoord zijn en niets over de wettelijke status van het product. Op dit moment bestaat er nog geen duidelijkheid of de bacteriofaag kan worden aangemerkt als een technologische hulpstof in de zin van richtlijn 89/107/EEG (de additievenrichtlijn). Feitelijk moet bekeken worden of bacteriofagen nog actief zijn in het eindproduct. De Europese Commissie heeft wetenschappelijke advies gevraagd aan de EFSA. Het antwoord van de EFSA bepaalt dus welke toelatingsprocedure doorlopen moet worden. Ook kan het soort toepassing van belang zijn voor het wetgevingskader. Het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport heeft recentelijk de Europese Commissie gevraagd om helderheid te geven over de wettelijke status van de verschillende mogelijke toepassingen van dit product.

VVFJ

7

Bent u bekend met het voorstel van de Europese Commissie om onder voorwaarden de import van met chloor behandeld kippenvlees uit de Verenigde Staten toe te staan? Deelt u de mening dat de veelbelovende inzet van bacteriofagen tegen schadelijke bacteriën als *Listeria*, *Campylobacter*, MRSA en *Salmonella* wenselijker is dan specifieke behandelingen, zoals het behandelen van kippenvlees met chloor? Zo nee, kunt u hier een onderbouwing voor geven en geeft u hiermee aan dat u chemische behandeling van voedselproducten prefereert boven biologische behandeling? Zo ja, hoe gaat u zich ervoor inzetten om te voorkomen dat nieuw ontwikkelde toepassingen van bacteriofagen dezelfde belemmeringen ondervinden?

7.

Ik ben bekend met het voorstel van de Europese Commissie om onder voorwaarden het behandelen van vers pluimvlees met chemische middelen toe te staan. Nederland heeft tot nu toe tegen dit voorstel gestemd omdat er vragen resteerden ten aanzien van de milieuveiligheid en de resistentieontwikkeling.

Ten algemene wil ik geen principiële voorkeur uitspreken voor de veelbelovende inzet van bacteriofagen boven het toepassen van specifieke behandelingsmethoden.

Voor mij is het van primair belang dat de behandelingsmethode effectief is ten aanzien van het beoogde doel en veilig is voor mens, dier en milieu.

Ten algemene vind ik de toepassing van antimicrobiële behandelingen passen binnen een Europese hygiëneaanpak, waarbij iedere ketenschakel gehouden is om zijn product op een zo hygiënisch mogelijke wijze te produceren. Ik wil daarbij geen methodiek op voorhand uitsluiten. Zoals gezegd vind ik de toepassing van bacteriofagen veelbelovend en wil me daarom, op voorwaarde dat het bewezen veilig, effectief en praktisch toepasbaar is, inzetten voor het mogelijk maken van dergelijke toepassingen binnen de Europese hygiëneaanpak.