



> Retouradres Postbus 20401 2500 EK DEN HAAG

De Voorzitter van de Tweede Kamer
der Staten-Generaal
Postbus 20018
2500 EA 's-GRAVENHAGE

**Plantaardige Agroketen en
Voedselkwaliteit**

Cluster Voedselkwaliteit
Prins Clauslaan 8
2595 AJ DEN HAAG
Postbus 20401
2500 EK DEN HAAG
www.rijksoverheid.nl/eleni

Onze referentie

268847

Uw referentie

2012Z04432

Datum 25 april 2012

Betreft Vragen van het lid Hazekamp (PvdD) EHEC-besmetting bij herten

Geachte Voorzitter,

Hierbij stuur ik u, mede namens de minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport, de antwoorden op de vragen van het lid Hazekamp (PvdD) over EHEC-besmetting bij herten.

1

*Kent u het bericht 'Meerderheid Duitse herten besmet met EHEC bacterie', waaruit blijkt dat het overgrote deel van de Duitse herten en reeën besmet is met de EHEC-bacterie?'*¹

Ja. Deze constatering moet wel in het juiste perspectief worden geplaatst. De naam EHEC doet vermoeden dat de genoemde bacteriën ernstige ziekte bij de mens zouden kunnen veroorzaken zoals de EHEC die in Duitsland in het voorjaar van 2011 tot een grote uitbraak leidde. De daarvoor benodigde combinatie van eigenschappen was echter afwezig bij de bacteriën die bij het recente Duitse onderzoek bij herten en reeën zijn gevonden. Dit onderzoek spreekt dan ook over "Shiga-toxine producerende E.coli-bacteriën" (STEC) waarvan de meeste bacteriën geen of een veel minder ziekmakend vermogen hebben.

STEC bacteriën behoren tot de darmflora van veel gehouden en wilde diersoorten en worden ook aangetroffen in het milieu. Het is dus niet verwonderlijk dat er ook bij herten STEC bacteriën gevonden worden. Een klein deel van de STEC is wel in staat om mensen ziek te maken. Als er voldoende monsters worden onderzocht kunnen er daarom vaak wel enkele ziekteverwekkende STEC worden gevonden. Wild vormt daarop geen uitzondering.

¹ <http://www.boerderij.nl/Home/Nieuws/2012/3/Meerderheid-Duitse-herten-besmet-met-Ehec-bacterie-1006114W/>

2

Wordt het vlees van herten en reeën uit Duitsland ook in Nederland verhandeld?

Zo ja, kunt u aangeven om welke hoeveelheden het gaat, en op welke wijze dit vlees gecontroleerd wordt op de aanwezigheid van EHEC en andere pathogenen?

Zo nee, waarop baseert u dit?

Onze referentie
268847

Ja, vlees van hert en ree uit Duitsland komt ook in Nederland op de markt. Het is niet duidelijk om welke hoeveelheden het gaat. Het vlees wordt conform de geldende EU-regels in Duitsland door de officiële dierenarts onderzocht op mogelijke afwijkingen die het vlees ongeschikt maken voor menselijke consumptie. Als er bij dit onderzoek een verdenking ontstaat op de aanwezigheid van ziekteverwekkers kan aanvullend onderzoek worden verricht. Wildvlees mag alleen nadat het is goedgekeurd op de Europese markt worden gebracht.

3

Kunt u aangeven op welke wijze de post mortem keuringen van geschoten dieren en hun vlees in Nederland plaatsvindt? Zo ja, kunt u specifiek zijn in uw antwoorden aanzien van de eisen die hieraan gesteld worden en de garanties die deze keuringen bieden voor de volksgezondheid? Zo nee, waarom niet?

Ja. De keuring na het slachten (post-mortem keuring) van vrij wild vindt plaats conform de Europese hygiëneregels. Meer specifiek conform artikel 5 van Verordening (EG) Nr. 854/2004 van het Europees parlement en de raad van 29 april 2004, houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong. In dit artikel worden de beginselen beschreven van de officiële controles van vers vlees, met inbegrip van vlees van vrij wild. Ten aanzien van de specifieke eisen verwijs ik naar bijlage I, sectie IV, hoofdstuk 8 van dezelfde verordening en het antwoord op de vragen 6 en 7.

4

Kunt u uiteenzetten of, en op welke wijze, keuringen van geschoten dieren en hun producten plaatsvinden, wanneer jagers deze dieren meenemen voor eigen consumptie of deze rechtstreeks aan particulieren, restaurants of poeliers leveren? Zo ja, kunt u hierbij ook uitleggen hoe de voedselveiligheid en de volksgezondheid worden gegarandeerd? Zo nee, bent u bereid de mogelijkheid te onderzoeken om te komen tot onafhankelijke keuringen waarbij alle (producten van) in het wild levende dieren worden gekeurd op de afwezigheid van pathogenen?

Productie van onbewerkte levensmiddelen voor eigen consumptie (zoals in het wild verzamelde bramen, paddenstoelen, maar ook geschoten wild) zijn uitgesloten van de reikwijdte van de Europese hygiëneregels. De consument heeft een eigen verantwoordelijkheid voor wat betreft de veilige consumptie en bereiding van dit soort levensmiddelen en kan deze ook nemen, aangezien hij volledig op de hoogte is van de "productie" van dit soort levensmiddelen. Ook de zogenaamde rechtstreekse leveringen vallen buiten de scope van de Europese hygiëneregels.

Deze vallen echter wel onder de Regeling Vleeskeuring (Regeling van de Minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit van 15 december 2005, nr. TRCJZ/2005/3655, houdende regels ter zake van vleeskeuring). In artikel 9 en 9a worden specifieke regels gesteld ten aanzien van rechtstreekse leveringen om de veiligheid van deze producten te waarborgen.

Plant aardige Agroketen en Voedselkwaliteit
Cluster Voedselkwaliteit

5

Worden door jagers voorzorgsmaatregelen getroffen (beschermende kleding, handschoenen, ontsmetting van transportmiddelen en honden e.d.) om besmetting met en verspreiding van pathogenen te voorkomen? Zo ja, welke maatregelen zijn dat? Zo nee, bent u bereid dergelijke voorzorgsmaatregelen verplicht te stellen?

Onze referentie
268847

Om besmetting met en verspreiding van pathogenen te voorkomen is een aantal zaken van belang, zoals het juist plaatsen van het schot, het hygiënisch ontweiden, gevolgd door transport en koeling. Iedere jager is verplicht een basisopleiding te volgen waarin onder meer een praktijkexamen schietvaardigheid is opgenomen.

Wild dat door jagers aan derden wordt geleverd moet zijn beoordeeld door een Gekwalificeerd Persoon (GP). Om wild ter plaatse aan een eerste onderzoek te kunnen onderwerpen moeten GP's over voldoende kennis beschikken op het terrein van de pathologie van vrij wild, de productie en het hanteren van vrij wild en vlees van vrij wild.

In samenwerking met de NVWA wordt een opleiding verstrekt om jagers tot GP op te leiden. Daarin komen ten minste de volgende onderwerpen aan bod:

- a) normale anatomie, fysiologie en gedrag van vrij wild;
- b) abnormaal gedrag en pathologische veranderingen bij vrij wild als gevolg van ziekten, milieuverontreiniging of andere factoren die negatieve gevolgen kunnen hebben voor de gezondheid van de consument van het vlees;
- c) hygiënevoorschriften en adequate technieken om vrij wild na het doden te hanteren, te vervoeren, van de ingewanden te ontdoen, enz.;
- d) wetgeving, voorschriften en administratieve bepalingen op het gebied van gezondheid en hygiëne van dier en mens, waaraan moet worden voldaan om vrij wild in de handel te mogen brengen.

Ik zie geen reden om extra voorzorgsmaatregelen vast te stellen.

6 en 7

Worden naar uw oordeel consumenten van vlees afkomstig van in het wild levende dieren voldoende beschermd tegen pathogenen, zoals EHEC, Salmonella, Campylobacter, Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, Listeria monocytogenes en Trichinella spiralis? Zo ja, waaraan ontleent u die zekerheid? Zo nee, welke maatregelen gaat u treffen en op welke termijn?

Kunt u aangeven welke risico's het eten van met ziekmakende bacteriën en parasieten besmet vlees van geschoten dieren uit het wild meebrengt voor de consument? Zo ja, kunt u specifiek zijn in uw antwoord? Zo nee, waarom niet?

Vlees van wild kan, net zoals vlees van landbouwhuisdieren en andere levensmiddelen, besmet zijn met ziekteverwekkers.

Daarom moet ook het vlees van wild net als alle andere levensmiddelen, voordat het op de markt mag worden gebracht, aan de geldende Europese en nationale hygiëneregels voldoen. Hieronder valt onder andere een eerste beoordeling door de gekwalificeerde jager, de keuring door de officiële dierenarts en specifiek laboratoriumonderzoek zoals bijvoorbeeld het Trichinella-onderzoek bij wilde zwijnen. Als er bij de keuring een verdenking ontstaat op de aanwezigheid van ziekteverwekkers kan aanvullend onderzoek worden verricht.

Daarnaast dient ook de consument van het vlees afkomstig van wild zijn eigen verantwoordelijkheid te nemen. Hij dient eventuele (rest)risico's te vermijden door kruisbesmetting in de keuken te voorkomen en het vlees goed te verhitten bij de bereiding.

Door bovenstaande maatregelen worden de voedselveiligheidsrisico's in voldoende mate beheerst.

8

Kunt u uitleggen wie verantwoordelijk is voor de voedselveiligheid van producten afkomstig van in het wild levende dieren, en wie aansprakelijk is indien consumenten van die producten besmet raken met pathogenen, zoals EHEC, Trichinella spiralis e.d.? Zo ja, kunt u dit aangeven voor de hele keten van jager, (gekwalificeerde) keuringsinstantie, (veterinair) laboratorium, groothandel, restauranthouder/poelier, consument of overheid? Zo nee, bent u bereid dit te onderzoeken?

De verantwoordelijkheid voor de voedselveiligheid van een levensmiddel berust in eerste instantie bij de exploitant van het levensmiddelenbedrijf, dat het levensmiddel produceert of bewerkt. Dit geldt ook voor de productieketen van vlees afkomstig van wild. Bedrijven moeten zich aan de geldende wettelijke hygiëneregels houden. Ook hanteren ze zogenaamde hygiëncodes en/of private voedselveiligheidssystemen om zo veilig mogelijk te produceren. De NVWA houdt toezicht op de hele keten.

Voor wat betreft de aansprakelijkheid wil ik verwijzen naar de artikelen 6:185 en verder van het Burgerlijk wetboek, waarin de kaders zijn opgenomen omtrent aansprakelijkheid voor producten.

9

Deelt u de mening dat de EHEC-uitbraken van 2011 (en 2012) ernstig waren, en reden vormen om consumptie van met pathogenen besmette producten te voorkomen? Zo ja, bent u bereid de consumptie van vlees van in het wild levende dieren te verbieden, nu blijkt dat dit vlees aangemerkt moet worden als een serieuze bron van besmetting met pathogenen? Zo nee, waarom niet?

Ja, de EHEC uitbraak in 2011 in Duitsland was ernstig. Uitbraken van voedselgerelateerde ziekten kunnen een ernstige bedreiging vormen voor de volksgezondheid. Daarom is het nastreven en behouden van een hoog niveau van bescherming van de volksgezondheid een van de fundamentele doelstellingen van de Europese levensmiddelenwetgeving. Het voorkomen van consumptie van gecontamineerde levensmiddelen speelt daarbij een belangrijke rol.

Zoals aangegeven in antwoord op de vragen 6 en 7 worden de (microbiologische) risico's van levensmiddelen afkomstig van in het wild levende dieren net zoals bij vlees van landbouwhuisdieren in voldoende mate beheerst.

Ik zie daarom geen aanleiding om de consumptie van vlees van in het wild levende dieren te verbieden.

**Plant aardige Agroketen en
Voedselkwaliteit**
Cluster Voedselkwaliteit

dr. Henk Bleker
Staatssecretaris van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie

Onze referentie
268847