

Ministerie van Volksgezondheid,
Welzijn en Sport

> Retouradres: Postbus 20350, 2500 EJ Den Haag

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

Bezoekadres:
Parnassusplein 5
2511 VX DEN HAAG
T 070 340 79 11
F 070 340 78 34
www.rijksoverheid.nl

Ons kenmerk
104505-100728-VGP

Bijlagen
1

Uw brief
12 oktober 2012

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

Datum 23 november 2012
Betreft Kamervragen

Geachte voorzitter,

Hierbij zend ik u, mede namens de staatssecretaris van Economische Zaken, de antwoorden op de vragen van het Kamerlid Thieme (PvdD) over campylobacterbesmettingen in slachthuizen (2012Z17383).

Hoogachtend,
de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,

mw. drs. E.I. Schippers

Antwoorden op Kamervragen van het Kamerlid Thieme (PvdD) over campylobacterbesmettingen in slachthuizen (2012Z17383).

1.

Kent u het bericht 'Risico op Campylobacter verschilt per slachthuis'? 1)

1.

Ja

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?

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.

3.

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

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.

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?

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.

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?

5.

De incidentie en ziektelast van 14 darminfecties worden jaarlijks door het RIVM gerapporteerd¹.

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.

¹

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)

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?

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	34,4%				
Vers vlees	gevroren)	kip	0,7%	6,6%			
Vers vlees	retail	kip	22,8%	3,4%			
Vers vlees	retail	kalkoen	9,7%	1,9%			
Vers vlees	retail	varken	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	retail	varken		1,9%			
rauw te consumeren 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%

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?

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.

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?

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.

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?

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 bevindingen². 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.

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

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

² <http://www.nepluvi.nl/page/244/Rapportage-Convenant-Campylobacter.html>.