

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

2581

Vragen van het lid **Hazekamp** (PvdD) aan de minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport en de staatssecretaris van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie over *de aanwezigheid van pathogenen in kippenvlees* (ingezonden 18 april 2012).

Antwoord van minister **Schippers** (Volksgezondheid, Welzijn en Sport), mede namens de staatssecretaris van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie (ontvangen 23 mei 2012). Zie ook Aanhangsel Handelingen, vergaderjaar 2011–2012, nr. 2439.

Vraag 1

Heeft u kennisgenomen van het onderzoek van de Physicians Committee for Responsible Medicine in de Verenigde Staten, waaruit blijkt dat bijna de helft van de kippen in Amerikaanse supermarkten besmet is met de e-coli bacterie?¹ Zo ja, hoe beoordeelt u dit?

Antwoord 1

Ja.

De pluimveehouderijsystemen en wetgeving op het terrein van voedselveiligheid in de Verenigde Staten zijn niet te vergelijken met die van de Europese Unie. In de EU richt de wetgeving op het terrein van voedselveiligheid zich, in tegenstelling tot de VS, op de gehele productieketen.

Ook in de EU is al lang bekend dat bij het slachten van vleeskuikens een zekere mate van besmetting met darmbacteriën (fecale besmetting) optreedt. Of dit leidt tot een gezondheidsrisico voor de consument hangt enerzijds af van de aanwezigheid van ziekteverwekkers in de darmen van levende dieren en anderzijds van de mate waarin de karkassen tijdens het slachten met deze pathogenen worden besmet. In het genoemde persbericht wordt uitsluitend over de aanwezigheid van de E-coli bacterie als indicator van fecale besmetting gesproken. De meeste E-coli's zijn niet ziekteverwekkend. Zonder gegevens over gevonden aantallen en de ziekteverwekkende eigenschappen van de betreffende bacterie is geen interpretatie mogelijk.

¹ <http://www.pcrm.org/media/news/nearly-half-supermarket-chicken-tainted-feces>

Vraag 2

Kunt u aangeven hoeveel van de in Nederland aangeboden kipproducten besmet zijn met pathogenen? Zo nee, waarom niet? Zo ja, kunt u ook aangeven wanneer het laatste onderzoek daarnaar heeft plaatsgevonden en wat de resultaten daarvan waren?

Antwoord 2

De NVWA monitort al jaren de aanwezigheid van pathogenen op kippenvlees, waarbij voornamelijk naar *Salmonella* spp. en *Campylobacter* spp. wordt gekeken. Uit dit onderzoek blijkt dat de besmetting van kippenvlees met voor de mens gevaarlijk *Salmonella* spp. een sterk dalende trend laat zien. Sinds 1 december 2011 is een nieuwe Europese regelgeving van kracht die bepaalt dat de voor de mens gevaarlijke *Salmonella* serovars Typhimurium en Enteritidis niet meer op kippenvlees mogen voorkomen. *Campylobacter* spp. wordt op 20% van het kippenvlees aangetroffen. Om dit percentage verder omlaag te brengen heb ik onlangs, in overleg met mijn collega van EL&I, een Convenant met de Nederlandse pluimveeslachterijen afgesloten. Momenteel beraad ik mij op aanvullende maatregelen ten aanzien van *Campylobacter* op pluimveevlees (zie antwoord vraag 4 (ah-tk-20112012-1867)).

Vraag 3

Deelt u de mening dat alle producten die in het consumentenkanaal worden aangeboden geheel vrij zouden moeten zijn van pathogenen? Zo nee, waarom niet? Zo ja, op welke termijn en via welke weg wilt u dit resultaat bereiken?

Antwoord 3

Ik ben met u eens dat het een ongewenste situatie is als in producten pathogenen voorkomen die voor de mens een reële bedreiging vormen. Om dit te voorkomen zijn er in de wetgeving criteria opgenomen waaraan producten moeten voldoen voordat zij op de markt mogen worden gebracht. De producent moet er voor zorgen dat aan deze eisen wordt voldaan. Deze criteria zijn risicogebaseerd opgesteld. Het geheel pathogeen-vrij krijgen van alle producten is niet nodig noch reëel. Lage hoeveelheden pathogenen op een product veroorzaken over het algemeen geen problemen en zouden wellicht een rol kunnen spelen bij de weerstandsopbouw. Mijn doel is het risico op voedselinfecties waar nodig verder terug te dringen. Zoals bij vraag 2 aangegeven beraad ik me momenteel op aanvullende maatregelen ten aanzien van *Campylobacter* op kippenvlees.

Vraag 4

Bij wie berust volgens u de aansprakelijkheid wanneer consumenten ziek worden van voedingsmiddelen die besmet zijn met pathogenen? Welke rol speelt de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) hierin?

Antwoord 4

Conform de Europese levensmiddelenwetgeving is de levensmiddelenproducent zelf verantwoordelijk voor de (voedsel)veiligheid van zijn producten. 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. Als uit de controles van de NVWA blijkt dat er zich een besmet product in de handel bevindt, zal de NVWA ervoor zorg dragen dat de producent dit levensmiddel uit de handel haalt. De NVWA zal, indien nodig, passende maatregelen nemen om een herhaling hiervan zoveel mogelijk te voorkomen.

Vraag 5

Bent u bereid de juridische bewijslast voor consumenten die besmet zijn geraakt door het eten van besmette voedingsmiddelen te verlichten?

Antwoord 5

Ik heb niet het voornemen om hierover specifieke regels te ontwikkelen. Verder verwijs ik u naar mijn antwoord op vraag 4.

Vraag 6

Welke rol speelt de overheid in het opsporen van besmettingsbronnen in geval van een individuele besmetting van een consument?

Antwoord 6

Consumenten die vermoedelijk ziek zijn geworden van een levensmiddel zullen, indien dit tot ernstige ziekteverschijnselen leidt, meestal contact opnemen met hun (huis)arts. Met betrekking tot voedselinfecties bestaat er in de wet Publieke Gezondheid alleen een meldingsplicht van (huis)artsen aan de GGD wanneer er sprake is van een cluster van patiënten. Een behandelend (huis)arts of hoofd van een microbiologisch laboratorium dient een melding bij de GGD te doen indien er sprake van 2 of meer patiënten met dezelfde ziekteverschijnselen of verwekkers en een onderlinge epidemiologische of microbiologische relatie wijzend op voedsel als bron. In dat geval zal de GGD, in nauw overleg met de NVWA, een bron- & contactonderzoek opstarten. De NVWA zal zo nodig maatregelen nemen met betrekking tot (potentieel) besmette voedselproducten (tracering en van de markt halen van (mogelijk) besmette producten).

Voor een aantal voedselgerelateerde ziekteverwekkers geldt een meldingsplicht bij een individuele patiënt. Dit is het geval voor listeriose, EHEC en botulisme.

Naast de route via (huis)arts en GGD kunnen consumenten ook zelf contact opnemen met de NVWA indien zij vermoeden voedselgerelateerde ziekteverschijnselen, bijvoorbeeld gastro-enteritis, te hebben opgelopen. De NVWA heeft hiervoor een Meldkamer welke 7 dagen per week 24 uur per dag te bereiken is. De NVWA beoordeelt de melding en zal zo nodig onderzoek uitvoeren naar de vermoedelijke voedselbron. Indien van toepassing neemt zij tevens contact op met de GGD en vindt er afhankelijk van de situatie verder onderzoek plaats.