

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

## 332

Vragen van het lid **Thieme** (PvdD) aan de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport en de Staatssecretaris van Economische Zaken over *de dreiging van ziekmakende en levensbedreigende bacteriën op vlees* (ingezonden 23 september 2014).

Antwoord van Minister **Schippers** (Volksgezondheid, Welzijn en Sport), mede namens de Staatssecretaris van Economische Zaken (ontvangen 24 oktober 2014)

### Vraag 1

Kent u het onderzoek van Wakker Dier, waarbij barbecuevlees is onderzocht op voedselveiligheid en dierenwelzijn? Bent u op de hoogte van de resultaten van dit onderzoek, waarbij op 80% van de kipproducten ESBL-producerende bacteriën en Enterobacteriaceae zijn gevonden, en de bacteriën E.coli, Listeria Monocytogenes, Campylobacter en Staphylococcus op varkens- en kippenvlees zijn gedetecteerd?<sup>1</sup>

### Antwoord 1

Ja.

### Vraag 2

Klopt het dat elke zomer honderdduizenden mensen bij barbecue's een voedselinfectie oplopen? Erkent u dat de aanwezigheid van de ziekmakende en levensbedreigende bacteriën in het onderzochte vlees de gezondheid van de consument ernstig kan bedreigen? Zo nee, waarom niet?

### Antwoord 2

Het RIVM schatte in 2012 dat jaarlijks ongeveer 680.000 mensen ziek worden door het eten van besmet voedsel. Barbecueën is een bekende risicofactor voor het optreden van voedselinfecties, maar het aandeel hiervan in de totale ziektelast is niet bekend.

Voedselinfecties bij het barbecueën hebben verschillende oorzaken. Eén oorzaak is dat pathogene bacteriën op rauw vlees door onvoldoende verhitten niet onschadelijk worden gemaakt. Een andere oorzaak is kruisbesmetting van gegaard vlees door contact met materialen (borden, messen)

<sup>1</sup> [http://www.wakkerdier.nl/uploads/media\\_items/20140916-welzijnskeurmerken-en-bbq-assortiment.original.pdf](http://www.wakkerdier.nl/uploads/media_items/20140916-welzijnskeurmerken-en-bbq-assortiment.original.pdf)

die eerder in contact met rauw vlees zijn geweest. Ook kan besmetting met virussen en bacteriën optreden door onvoldoende (hand)hygiëne bij het snijden en klaarmaken van kant-en-klare levensmiddelen zoals rauwkost, fruit en salades. Ook kan een risico ontstaan door het te lang buiten de koelkast bewaren van kant-en-klare levensmiddelen, waardoor uitgroei van bacteriën kan plaatsvinden.

De producent van levensmiddelen is er voor verantwoordelijk dat producten aan de wetgeving voor voedselveiligheid voldoen. Maar zoals uit bovenstaande blijkt, heeft ook de consument een belangrijke rol bij het waarborgen van de voedselveiligheid bij het barbecueën. Het Voedingscentrum informeert de consument over de microbiologische risico's van voedsel, geeft algemene adviezen voor het veilig kopen, bereiden en bewaren van voedingsmiddelen («5x veilig») en besteedt aandacht aan bijzondere manieren van bereiding en consumptie, zoals het barbecueën, het koken aan tafel en het picknicken. Deze informatie zal ook terug komen in een campagne die eind dit jaar van start zal gaan.

#### Vraag 3

Erkent u de bevindingen van Scientia Nova en de WUR dat de grens van tien miljoen kolonievormende eenheden bacteriën (kve) per gram vlees aantoont dat vlees bedorven is?

Klopt het dat de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) bij controles tevens uitgaat van deze grens? Kunt u bevestigen dat de aanwezigheid van meer dan tien miljoen kve's in het door Wakker Dier onderzochte vlees, met zelfs een 4,7 keer hogere waarde, de kwaliteit van het vlees aantast en zelfs de voedselveiligheid bedreigt? Deelt u de conclusies van Scientia Nova dat de uitkomsten van deze resultaten «erg verontrustend» zijn? Zo nee, waarom niet?

#### Antwoord 3

Nee.

Een levensmiddel is bedorven als kleur, geur, smaak of structuur onacceptabel aangetast zijn. Bij bedorven vlees zal het aantal bacteriën groot zijn, maar een groot aantal bacteriën betekent niet automatisch dat vlees bedorven is. Dit is ook de reden dat er geen wettelijke norm is voor het aantal bacteriën per gram vlees. Sommige soorten bacteriën dragen meer bij aan bederf dan andere. Het is aan het leverende bedrijf om het productieproces zo te beheersen dat aan het eind van de bewaartermijn geen sprake is van bederf. Producenten en de NVWA hanteren de aantallen bacteriën per gram vlees als een indicator voor onhygiënische omstandigheden, te lange bewaartermijnen of te hoge bewaartemperaturen. Het aantreffen van veel bacteriën op producten heeft dus een belangrijke signaalwaarde. Een bedrijf moet dan nagaan of het productieproces nog voldoende beheerst wordt en zekerstellen dat geen bederf optreedt gedurende de bewaartermijn van de producten. Het constateren van een hoog aantal kve's alleen is dus geen reden om de producten uit de handel te (doen) halen.

#### Vraag 4

Kunt u aangeven waarom er alleen voor gehakt en separatorvlees een wettelijke grens is voor de aanwezigheid van kve's? Kunt u bevestigen dat een wettelijke bepaling van grenswaarden duidelijkheid verschaft, en voorkomt dat er bedorven vlees terecht komt op de borden van de consument? Bent u bereid een wettelijke grens in te stellen voor de aanwezigheid van kve's in vers vlees? Zo ja, op welke wijze en op welke termijn? Zo nee, waarom niet?

#### Antwoord 4

Inderdaad bestaan er wettelijke criteria voor het aantal bacteriën in gehakt vlees en separatorvlees. Deze zijn opgenomen in Verordening (EG) nr. 2073/2005 (microbiologische criteria). De criteria waaraan gerefereerd wordt, zijn echter geen wettelijke grenzen voor het aantal bacteriën op een product dat aan de consument wordt aangeboden. Het betreft grenswaarden voor het aantal bacteriën op het product tijdens de productie. Als deze grenswaarden worden overschreden, is dat een teken dat het bedrijf verbeteringen moet doorvoeren in de proceshygiëne.

Een afdoende hygiëne bij het produceren en bewaren van voedingsmiddelen kan voorkomen dat producten binnen de beoogde bewaartermijn onveilig worden. Het stellen van normen aan het aantal kve per gram draagt daar niet aan bij. Daarom stel ik ook geen wettelijke grens in voor het aantal bacteriën op vlees.

#### Vraag 5

Kunt u aangeven of u de conclusies van Wakker Dier dat «veul voor weinig» leidend is voor het BBQ-assortiment van supermarkten, en dat dit ten koste gaat van het dierenwelzijn en de volksgezondheid? Zo nee, waarom niet?

#### Antwoord 5

Alle producten, inclusief aanduidingen op het etiket en de productiewijzen dienen minimaal te voldoen aan de wettelijke normen, ook die van voedselveiligheid en dierenwelzijn. De keten en supermarkt zijn primair verantwoordelijk voor de veiligheid van hun producten en voor een correcte etikettering volgens de wettelijke eisen. De NVWA houdt hier toezicht op. Het is aan de keten, van boer tot supermarkt, om mede in het licht van een goed verdienmodel afspraken te maken over bovenwettelijke eisen, eventueel via een privaat keurmerk.