

Vergaderjaar 2012–2013

**26 991**

**Voedselveiligheid**

**Nr. 344**

**BRIEF VAN DE MINISTER VAN VOLKSGEZONDHEID, WELZIJN EN SPORT**

Aan de Voorzitter van de Tweede Kamer der Staten-Generaal

Den Haag, 21 maart 2013

Zoals op 21 november 2012 door de vaste commissie voor Economische Zaken gevraagd informeer ik u hierbij, mede namens de Staatssecretaris van Economische Zaken, over de stand van zaken Salmonellabesmettingen in Nederland. In deze brief zal ik ook ingaan op de specifieke vragen van de vaste commissie. **1.** het aantal steekproeven per jaar op Salmonella (totaal en positief), **2.** de handhavingcapaciteit van de NVWA (en voorgangers) op Salmonella anno nu in vergelijking met de voorgaande 10 jaar, **3.** afspraken met de sector om Salmonellavrij te produceren (maatregelen, resultaten) en controle, **4.** afspraken en maatregelen betreffende import.

**Inleiding**

Sinds de jaren tachtig is in Nederland veel aandacht voor de bestrijding van Salmonella op voedsel. Salmonella werd toen beschouwd als de belangrijkste veroorzaker van voedselinfecties bij de mens. Het ging hierbij vooral om *Salmonella* Enteritidis (SE) en *Salmonella* Typhimurium (ST) die hoofdzakelijk afkomstig waren van pluimvee en varkens. De inzet van overheid en sector heeft tussen 1984 en 2004 geleid tot een duidelijke daling van het aantal geregistreerde humane ziektegevallen van ongeveer 10.000 naar ongeveer 2000 per jaar. Sinds 2004 is er sprake van stabilisatie van het aantal ziektegevallen ten gevolge van Salmonella. Incidenteel zijn er uitbraken zoals door *Salmonella* Thompson in 2012.

**Salmonella**

Blootstelling van de mens aan Salmonella kan plaatsvinden via verschillende routes waaronder voedsel (zowel dierlijk als plantaardig), het milieu en direct contact met dieren. Het is moeilijk precieze schattingen te geven van de bijdrage van verschillende reservoirs en blootstellingsroutes. Op

basis van een Nederlands onderzoek uit 2006<sup>1</sup> wordt geschat dat 55% van alle Salmonella-infecties via voedsel werd overgedragen, 13% via het milieu, 9% via besmette mensen (inclusief voedselbereiders), 9% via direct contact met dieren en 14% via reizen. Binnen de voedselinfecties werden voedingsmiddelen van dierlijke oorsprong als belangrijke bronnen van besmetting gezien met name eieren, pluimvee- en varkensvlees.

Op het terrein van voedselveiligheid moet een onderscheid worden gemaakt tussen Salmonella's die van het dier, al dan niet via het slachtproces, de mens via vlees, melk of ei kunnen besmetten en Salmonella's die voedingsproducten tijdens het productieproces kunnen «nabesmetten».

Het is onmogelijk om een goede inschatting te maken hoe vaak voedsel tijdens de productie wordt «nabesmet». Het betreft hier namelijk incidentele besmettingen. Deze besmettingen dienen door een goede hygiëne in het productieproces te worden voorkomen. De recente *Salmonella* Thompson besmetting van gerookte zalm is een voorbeeld van een incident waar besmetting tijdens het productie-proces heeft plaatsgevonden.

Mocht een product «nabesmet» zijn en tot een uitbraak leiden dan is het van groot belang de bron zo snel mogelijk op te sporen. Dat is alleen mogelijk door een goede inzet en samenwerking tussen GGD, RIVM en NVWA. Door deze goede samenwerking is de bron van *Salmonella* Thompson vrij snel gevonden.

### **Europese en nationale wetgeving**

Om de kans op Salmonellabesmetting van dieren en voedsel te verminderen bestaat Europese en soms aanvullende nationale regelgeving. De Europese regelgeving is gericht op een ketenaanpak waarbij zowel aan de diervoederproducent, de veehouder, het slachthuis, de verwerkende industrie als aan de detailhandel eisen worden gesteld. In de Algemene Levensmiddelen Verordening ((EG) Nr. 178/2002) is vastgelegd dat elke exploitant in de levensmiddelenketen zelf verantwoordelijk is voor de veiligheid van zijn producten. Zij zijn, in het kader van Verordening (EG) Nr. 852/2004 respectievelijk (EG) Nr. 183/2005, verplicht om zelf de risico's te beoordelen en op basis daarvan maatregelen te nemen om Salmonella-besmetting te voorkomen. Levensmiddelenproducenten zijn in het kader van Verordening (EG) Nr. 852/2004 ook verplicht om zelf microbiologische controleprogramma's vast te stellen. Naast de verplichting voor bedrijven om zelf controleprogramma's vast te stellen heeft de Europese Unie voor levensmiddelen met een hoog risico een verplichte microbiologische controle vastgesteld in Verordening (EG) Nr. 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen (bijlage 1).<sup>2</sup> Deze Verordening heeft tot belangrijkste doel het aantal ziektegevallen ten gevolge van *Salmonella* terug te dringen.

### **Europese regelgeving in ontwikkeling**

Er zijn Europese wetsvoorstellen in voorbereiding, waarbij de traditionele vleeskeuring in het slachthuis vereenvoudigd wordt en meer gericht wordt op belangrijke voedselrisico's zoals *Salmonella*. Waar mogelijk zullen oude keuringstechnieken meer en meer vervangen moeten worden door moderne laboratoriumtechnieken die ziektekiemen effectiever kunnen opsporen. Momenteel wordt door de Europese Commissie en de

<sup>1</sup> Havelaar, A. H.; Galindo, A. V.; Kurowicka, D., and Cooke, R. M. Attribution of foodborne pathogens using structured expert elicitation. *Foodborne Pathog Dis* 2008;5:649–656.

<sup>2</sup> Ter inzage gelegd bij het Centraal Informatiepunt Tweede Kamer

lidstaten ook gesproken over een aanscherping van de wettelijke grenswaarden voor Salmonella (en de controle daarop) in varkensvlees. Nederland is actief betrokken bij het verder brengen van deze Europese ontwikkelingen.

### Controle en handhaving (1. en 2.)

Bij haar reguliere toezicht controleert de NVWA of bedrijven de voedselveiligheid in hun productieproces voldoende beheersen. De controles van de NVWA richten zich daarbij op alle relevante gevaren en niet specifiek op Salmonella. Hierdoor is het niet inzichtelijk te maken hoeveel tijd en capaciteit de NVWA tijdens dit reguliere toezicht specifiek aan de Salmonella besteedt. Het toezicht van de NVWA is nu, in tegenstelling tot 10 jaar geleden, risico-gebaseerd. Hierdoor is de inzet van capaciteit nu moeilijk te vergelijken met die van 10 jaar geleden. Sinds het van kracht worden van Verordening (EG) Nr. 2073/2005 is de aandacht en capaciteit van de NVWA meer gericht op gevaarlijke micro-organismen zoals Salmonella. Hierdoor kon, met een afgenomen (laboratorium)capaciteit, het aantal onderzoeken op Salmonella vanaf 2003 tot nu min of meer gelijk blijven. Gemiddeld worden per jaar ruim 12.000 monsters op Salmonella onderzocht. Van deze monsters is jaarlijks ongeveer 2% positief.

#### Het aantal steekproeven op Salmonella (totaal en positief 2003 – 2012)

Waarsoortgroep	N	Positief	%
Bakkerswaren	3.906	3	0,1%
Bijzondere voeding	861	2	0,2%
Genotsartikelen	2.253	14	0,6%
Graan en -producten	659		0,0%
Groenten en -producten	6.822	27	0,4%
Kokswaaren/bereide waaren	15.894	26	0,2%
Melk en -producten	4.423	48	1,1%
Noten en zaden en -producten	905	34	3,8%
Oliën en vetten en -producten	453	1	0,2%
Overige producten	497	11	2,2%
Smaakstoffen	13.541	506	3,7%
Vis en -producten	2.240	42	1,9%
Vlees en -producten	33.720	389	1,2%
Vruchten en -producten	1.410	1	0,1%
Wild en gevogelte inclusief eieren.	25.864	1.243	4,8%

Naast het reguliere toezicht door de NVWA heeft de NVWA ook een rol bij meldingen van voedselinfecties en uitbraken. Bij deze uitbraken, die voor ongeveer een derde deel door Salmonella worden veroorzaakt, wordt gericht bronopsporing uitgevoerd. Hierbij wordt nauw samengewerkt met de GGD en het RIVM. Onderzoek in het kader van uitbraken heeft altijd prioriteit boven het reguliere toezicht. Door incidenten, zoals de Duitse EHEC crisis in 2011, is in heel Europa meer aandacht voor microbiologische gevaren. Dit heeft tot gevolg gehad dat het aantal meldingen via het Europese Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF), dus ook die met Salmonella als oorzaak, is toegenomen. Het beheersen en afhandelen hiervan vraagt meer capaciteit dan voorheen.

### Importcontrole (4.)

Bedrijven die vanuit derde landen levensmiddelen van dierlijk oorsprong exporteren naar de EU dienen aan de Europese wetgeving te voldoen. De bevoegde autoriteiten in deze landen houden hier toezicht op en geven bij export een gezondheidsverklaring (certificaat) af waarin wordt aangegeven dat wordt voldaan aan de relevante wetgeving. De Europese lidstaten hebben via Verordening (EG) Nr. 136/2004 de mogelijkheid om

laboratoriumcontroles uit te voeren op partijen die worden ingevoerd. Ook bij deze importcontroles gaat de NVWA risico-gebaseerd te werk. Het bemonsteringsplan wordt opgesteld op basis van Verordening (EG) Nr. 2073/2005, bevindingen in het binnenland, RASFF meldingen en product-land combinaties. Indien aan de grens in één van de Europese lidstaten een positieve bevinding op Salmonella wordt gedaan, wordt bij alle grensposten een verhoogd controleniveau doorgevoerd op dezelfde producten uit het betreffende exporterende land. Ook levensmiddelen van niet-dierlijke oorsprong moeten bij import aan de EU wetgeving voldoen. Certificatie is hierbij echter niet verplicht. Dit houdt in dat importeurs van dit soort producten zelf extra waarborgen via HACCP moeten inbouwen en hierop een controle moeten uitvoeren. De NVWA houdt hier tijdens de reguliere inspecties toezicht op. Indien hier aanleiding voor is kan ook voor niet-dierlijke producten een verhoogde importcontrole worden vastgesteld via Verordening (EG) Nr. 669/2009. Zo is op dit moment in deze verordening vastgelegd dat kruiden uit Thailand en watermeloenen uit Brazilië op Salmonella gecontroleerd moeten worden. Bij import gelden altijd de Europese normen. Indien een partij niet aan de Europese regelgeving voldoet wordt de partij vernietigd of teruggestuurd naar het land van oorsprong of naar een ander derde land als de overheid van dit land aangeeft geen bezwaar te hebben om de bewuste partij te ontvangen.

### **Afspraken met de sector om Salmonellavrij te produceren (3.)**

Het Ministerie van Economische Zaken heeft met diverse partijen in de voedselproductieketen afspraken op het terrein van Salmonella gemaakt. Hieronder zijn een aantal belangrijke aangegeven.

- De Europese regelgeving ten aanzien van Salmonella in diervoeders wordt door het Productschap Diervoeders (PDV), in medebewind, voor EZ uitgevoerd. In het kader van de Verordening PDV Monitoring Zoönosen en Zoönoseverwekkers 2005 verstrekt het PDV jaarlijks aan de overheid gegevens over Salmonellabesmettingen in diervoedergrondstoffen en diervoeders. In 2010 werd in Nederland in 0,16% van de 8022 monsters van complete diervoeders Salmonella aangetroffen. In de 4 797 monsters van pluimveevoeders werd in 0,1% Salmonella aangetroffen. Nederland scoort hiermee beter dan andere Europese landen. Gemiddeld werd in 2010 in 10 848 monsters van pluimveevoer (afkomstig van 16 lidstaten) een besmetting van 0,5% met Salmonella vastgesteld. Momenteel kent de Europese Unie nog geen normen voor Salmonella in diervoeder. De Europese Commissie wil echter komen tot een Europese aanpak bij de beheersing van Salmonella in veevoeders.
- Sinds 2008 is de bewaking en bestrijding van Salmonella bij leghennen in Europa geharmoniseerd op basis van de Zoönoseverordening (EG) Nr. 2160/2003. Uitvoering vindt plaats door het Productschap Pluimvee en Eieren (PPE). Dit wordt jaarlijks geaudit door de NVWA. Legkoppels moeten om de 15 weken worden gecontroleerd en als Salmonella wordt aangetroffen moet het koppel worden geruimd of de eieren worden afgevoerd naar de eiproducentenindustrie. Vanaf 2008 is het voorkomen van Salmonella in legkoppels door verscherping van de hygiëne gedaald: in 2008 was 2,6% van de koppels positief voor SE of ST en in 2010 was dit percentage gedaald tot 1,1% (EU-gemiddelde 1,9%). Nederland voldoet daarmee aan de door de EU vastgestelde doelstelling van 2%.
- Vanaf 1 december 2011 zijn in Verordening (EG) Nr. 2073/2005 (Verordening Microbiologische Criteria) strengere eisen voor vers pluimveevlees van kracht. Hierin wordt bepaald dat vers kippenvlees vrij moet zijn van *Salmonella* Enteritidis (SE) en *Salmonella* Typhimurium (ST). De Nederlandse pluimveesector heeft haar productieproces-

- sen dusdanig aangepast dat het in Nederland geproduceerde verse pluimveevlees aan deze nieuwe Europese eis kan voldoen.
- In 2005 is het Productschap voor Vlees en Vee (PVV) op verzoek van de varkenssector gestart met een Salmonella-aanpak bij varkens. Dit in navolging van de aanpak bij pluimvee. In dat kader is een Productschapsverordening opgesteld voor Salmonella op vleesvarkensbedrijven. Daarbij werd geanticipeerd op mogelijke nieuwe Europese regelgeving op dit terrein. Aan de hand van deze monitoring worden de bedrijven ingedeeld in klassen. De monitoringsresultaten spelen een belangrijke rol bij de afzet van slachtvarkens naar Duitsland. Varkensslachterijen moeten voldoen aan Europese eisen voor proceshygiëne (Proces hygiëne criterium) voor salmonella.

### **Afsluiting**

De laatste 20 jaar is in Nederland het Salmonellarisico door de dierhouderij duidelijk afgenomen. Dit is ondermeer toe te schrijven aan de maatregelen die op basis van Europese en nationale regelgeving in de dierlijke productieketen zijn getroffen. Door deze afname zijn de gevallen van salmonellose als gevolg van nabesmettingen tijdens de verwerking van (niet-)dierlijke producten procentueel toegenomen. In lijn met de Europese ontwikkelingen blijft Nederland zich verder inzetten om Salmonella en andere ziekteverwekkers zoals Campylobacter in de gehele productieketen te bestrijden.

De minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,  
E.I. Schippers