

Vergaderjaar 2001–2002

**26 991**

**Voedselveiligheid**

**Nr. 64**

**BRIEF VAN DE MINISTERS VAN VOLKSGEZONDHEID, WELZIJN EN SPORT EN VAN LANDBOUW, NATUURBEHEER EN VISSERIJ**

Aan de Voorzitter van de Tweede Kamer der Staten-Generaal

Den Haag, 28 maart 2002

**1. INLEIDING**

Zoals aangekondigd in de brief van 2 november 2001 (VWS01-1502) sturen wij u hierbij ons standpunt over het advies en de aanbevelingen van de Gezondheidsraad Voedselinfecties. In deze brief is tevens een korte samenvatting van het advies en de aanbevelingen van de Gezondheidsraad weergegeven. Dit advies hebben wij u al eerder ter kennisgeving toegezonden.

De maatregelen rondom de *Salmonella*-problematiek in eieren maken eveneens deel uit van dit standpunt.

**Verantwoordelijkheid voor veilig voedsel**

De verantwoordelijkheid voor de productie van veilig voedsel ligt bij het bedrijfsleven en is met name in de Warenwet vastgelegd in voorschriften voor HACCP en hygiënecodes. Wij achten het van belang om de toepassing van HACCP en het volgen van hygiënecodes door het bedrijfsleven verder te stimuleren. Wij hebben daarbij de gehele keten van het primaire boerenbedrijf tot retail op het oog. Het is onze rol om voor de meest kritieke schakels in de keten normen te stellen die de veiligheid van het voedsel bevorderen. In de Warenwet zijn al de nodige veiligheidsnormen opgenomen waaraan het voedsel in Nederland moet voldoen. Deze veiligheidsnormen zijn vooral bedoeld voor producten die gereed zijn voor consumptie.

**Voedselinfecties komen vaak voor**

Toch komen naar schatting in Nederland jaarlijks 250 000 tot één miljoen gevallen van gastro-enteritis voor als gevolg van voedselinfecties veroorzaakt door bekende pathogene micro-organismen zoals *Campylobacter*, *Salmonella* en verotoxine producerende *Escherichia coli*. Onderzoek laat

zien dat met name kinderen van 0–5 jaar een risicogroep vormen voor gastro-enteritis. Ook ouderen met een verzwakte lichamelijke conditie en andere groepen met een relatief lage weerstand tegen infecties en zwangeren vormen risicogroepen voor voedselinfecties.

Van deze voedselinfecties wordt 75% veroorzaakt door consumptie van gecontamineerde voedingsmiddelen van dierlijke oorsprong. Daarnaast spelen met name virussen zoals *Norwalk like viruses* een rol van betekenis. Hoe groot deze rol is en welke de rol van het voedsel is bij de transmissie van virale en ook parasitaire verwekkers van gastro-enteritis is nog grotendeels onduidelijk.

Duidelijk is dat de ziektelast als gevolg van voedselinfecties dermate groot is dat op korte termijn aanvullende effectieve maatregelen gewenst zijn.

### **Maatregelen door de overheid**

Al een aantal jaren treft de overheid specifieke maatregelen ter voorkoming van voedselinfecties. Deze zijn vastgelegd in wetgeving. Daarnaast zijn beleidsvoornemens voorgesteld die verwoord zijn in de nota's «Voedsel en Groen» en «Veilig voedsel in een veranderende omgeving». Bij VWS en LNV wordt op vele fronten gewerkt aan uitwerking van deze voorstellen. De problemen in de Isala-kliniek te Zwolle, waarbij helaas vijf mensen zijn overleden zeer waarschijnlijk als gevolg van *Salmonella* in eieren, zijn voor ons aanleiding geweest om reeds eerder ingezet beleid te versnellen en te verscherpen.

Daarmee zijn we er evenwel nog niet. Wij stellen voor om op een breed front de problematiek van voedselinfecties aan te pakken. Dit mede gebaseerd op het advies van de Gezondheidsraad «Voedselinfecties».

### **Adviesaanvraag Gezondheidsraad Voedselinfecties**

Op 7 november 1997 heeft de staatssecretaris van Volksgezondheid, Welzijn en Sport mede namens de Minister van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij de Gezondheidsraad om advies gevraagd, omdat zij veel belang hechten aan de terugdringing van *Salmonella* en andere pathogene micro-organismen in de gehele voedselketen.

De Gezondheidsraad heeft vervolgens op 24 mei 2000 haar advies Voedselinfecties (2000/09) aangeboden. Naar aanleiding van dit advies werd al een aantal maatregelen voorgesteld en uitgevoerd in delen van de voedselketen. Met het oog op de bescherming van de volksgezondheid hebben de ministeries van VWS en LNV bijvoorbeeld maatregelen genomen die erop gericht zijn dat over 4–5 jaar de handel in met *Salmonella* en *Campylobacter* besmet pluimveevlees zal zijn verboden. Vooruitlopend daarop heeft VWS in samenwerking met LNV maatregelen getroffen voor een verplichte waarschuwing op pluimveevlees. Deze verplichte (tijdelijke) waarschuwing is van kracht sinds 1 augustus 2001. Het Gezondheidsraadadvies leidt verder tot een integrale aanpak van de problematiek van voedselinfecties in Nederland welke zal uitmonden in integrale beleids- en onderzoeksvoorstellen.

## **2. SAMENVATTING AANBEVELINGEN EN ONDERZOEKSADVIES GEZONDHEIDSRaad**

### **Vraagstelling**

De adviesaanvraag aan de Gezondheidsraad betrof de microbiologische kwaliteit van voedingsmiddelen, toegespitst op de volgende drie vragen:

1. Wat is de omvang van voedselinfecties bij de mens in Nederland en welke reële bedreigingen voor de volksgezondheid gaan hiervan uit?

2. Welke factoren op het gebied van voeding (keuze, bereiding en gewoonten) dragen bij aan het risico van voedselinfectie, in welke mate en welke van deze factoren lenen zich het best als aangrijpingspunt om het risico van voedselinfecties terug te dringen?
3. Welk effect op de incidentie van voedselinfecties bij de mens in Nederland mag verwacht worden van het pathogeen vrij maken van levensmiddelen, in het bijzonder die van dierlijke oorsprong en welke gezondheidswinst is daarmee te behalen?

### **Advies**

De Gezondheidsraad benadrukt in zijn advies dat systematische en betrouwbare informatie over het optreden van ziekte door voedselinfecties slechts fragmentarisch beschikbaar is. De rol van voedsel bij de transmissie van bacteriële verwekkers van gastro-enteritis is verhoudingsgewijs meer bekend dan de rol van voedsel bij de transmissie van met name virale en parasitaire verwekkers van gastro-enteritis. Het advies van de Gezondheidsraad is dan ook gebaseerd op de beschikbare beperkte informatie.

In het rapport gaat de Gezondheidsraad eerst kort in op de mechanismen die een rol spelen bij het ontstaan van voedselinfecties. Vervolgens wordt de ziektelast in kaart gebracht en worden factoren belicht die bijdragen aan het infectierisico. Tenslotte komen de mogelijkheden voor risicobeheersing aan de orde.

De Raad komt tot vier aanbevelingen en een onderzoeksadvies.

### **Aanbevelingen**

1. Het risico van infecties via voedingsmiddelen, met name *Salmonellen* en *Campylobacter*-infecties via rauwe voedingsmiddelen van dierlijke oorsprong, moet worden beperkt via het van overheidswege stellen van food safety objectives (doelstellingen voor voedselveiligheid) die zijn gebaseerd op adequate risicoanalyses.
2. Het niet realiseren van de gestelde food safety objectives moet consequenties hebben voor de producent.
3. Van groot belang is de verdere ontwikkeling en implementatie van geïntegreerde, ketengerichte strategieën voor risicobeheersing van specifieke pathogene micro-organismen in dierlijke productieketens. In het productieproces van rauw vlees moet een decontaminatiestap worden toegestaan in aanvulling op een geïntegreerd kwaliteitssysteem.
4. Producten die mogelijk besmet zijn met pathogene micro-organismen, met name rauwe voedingsmiddelen van dierlijke oorsprong, moeten worden voorzien van een voor de consument bestemde waarschuwing en van informatie over de juiste bewaring en bereiding.

### **Onderzoeksadvies**

De Raad concludeert dat hij de door de bewindslieden in de adviesaanvraag gestelde vragen met de op dit moment beschikbare informatie slechts in zeer beperkte mate kan beantwoorden. Om deze vragen in de toekomst wel te kunnen beantwoorden, zijn meer epidemiologische gegevens en adequaat uitgevoerde risicoanalyses noodzakelijk.

### 3. ALGEMEEN STANDPUNT OP AANBEVELINGEN EN ONDERZOEKSADVIES VAN DE GEZONDHEIDSRaad

De Minister van LNV en ik zijn de Gezondheidsraad erkentelijk, dat hij met de gebrekkige informatie die beschikbaar is, toch met een aantal concrete aanbevelingen is gekomen hoe in de toekomst de omvang van voedselinfectieproblematiek kan worden teruggedrongen. Het voedselinfectieprobleem wordt duidelijk als substantieel gekarakteriseerd en behoeft dus actieve interventie. Hoewel de spreiding van de beschikbare gegevens groot is, springen er toch duidelijk een aantal probleemvelden uit. De ziektelast als gevolg van voedselinfecties in deze probleemvelden is dermate groot dat op korte termijn aanvullende maatregelen gewenst zijn. Deze maatregelen hebben betrekking op alle fasen vanaf de primaire sector tot en met de privé huishouding. Effectieve terugdringing van ziekteverwekkers in levensmiddelen van dierlijke oorsprong in de gehele keten is voor het ons het belangrijkste aandachtseven actie gebied.

Concreet leidt dit onder meer tot de volgende belangrijke maatregelen in de voedselproductieketen:

- het kabinet overweegt decontaminatie van bepaalde rauwe producten onder bepaalde voorwaarden bespreekbaar te maken, als sluitstuk op een verantwoorde bedrijfsvoering en alleen voor die producten die niet veilig geproduceerd kunnen worden. Daar dit in de EU op deze wijze nog niet is toegestaan zullen we ons inzetten dit ook in Brussel te bewerkstelligen.
- een wettelijk verbod op het afleveren en verhandelen van met *Salmonella* besmette eieren die bestemd zijn voor directe consumptiedoeleinden
- maatregelen die leiden tot een versnelde en grote reductie van de besmetting van pluimveevlees met *Campylobacter* en *Salmonella* tot gevolg hebben.

Tenslotte zal ook de consument duidelijk geïnformeerd worden via etikettering en voorlichting over de samenstelling van het voedsel en het voorkomen van risico's bij het bewaren en bereiden van voedsel in de privé-huishouding.

Opgemerkt moet worden dat nationale beleidsvoornemens genotificeerd zullen moeten worden aan de Europese Commissie en de lidstaten van de Europese Unie. Als gevolg daarvan kan de invoering van deze maatregelen vertraging oplopen. In het uiterste geval kan zelfs blijken dat Nederland een bepaalde maatregel niet kan vaststellen, dan wel weer moet intrekken.

De vragen van het kabinet zijn voor een deel niet beantwoord door de Gezondheidsraad door gebrek aan gegevens. Het onderzoeksadvies van de Raad is derhalve belangrijk. Wij zullen dit advies voortvarend aanpakken. Het wetenschappelijk onderzoek zal uitgebreid worden. Er zal gestreefd moeten worden naar betere en betrouwbare risico-analyses en de verzameling van epidemiologische gegevens, zoals ook de Raad dat voorstaat.

In de bijlage van deze brief is een concrete aanzet gegeven voor de richting van het onderzoek. Deze onderzoeken zullen de komende jaren worden geïnitieerd dan wel geïntensiveerd worden in de RIVM, RIKILT en TNO subsidie trajecten dan wel in aparte projecten uitgevoerd worden. Hiertoe zal een plan van aanpak opgesteld worden. Ook zal het huidige onderzoek beter in kaart gebracht worden.

#### 4. STANDPUNT OP AFZONDERLIJKE AANBEVELINGEN

##### **Aanbeveling 1 en 2: Doelstellingen voor voedselveiligheid**

- 1- *Het risico van infecties via voedingsmiddelen, met name Salmonellen en Campylobacter-infecties via rauwe voedingsmiddelen van dierlijke oorsprong, moet worden beperkt via het van overheidswege stellen van food safety objectives (doelstellingen met betrekking tot de veiligheid van voedsel) die zijn gebaseerd op adequate risicoanalyses.*
- 2- *Het niet realiseren van de gestelde food safety objectives moet consequenties hebben voor de producent.*

De onder 1 genoemde aanbeveling vergt zorgvuldig onderzoek. Dit onderzoek en de benodigde discussie is overigens al begonnen zowel op nationaal niveau (*Campylobacter* in pluimveevlees) als op internationaal niveau in EU- en in Codex Alimentarius -verband. Dit zal niet op korte termijn tot concrete maatregelen leiden. Wel valt in EU-verband regelgeving te verwachten waarin concrete termijnen worden aangegeven waarbinnen Food Safety Objectives voor *Salmonella* bij pluimvee en varkens moeten zijn bereikt. De streefdatum hiervoor is 2008. De Nederlandse overheid wil dit vervroegen voor Nederland en uitbreiden naar *Campylobacter*.

Gelet op het hoge beschermingsniveau voor de consument dat de EU nastreeft en dat wij onderschrijven, zijn wij van mening dat potentieel gevaarlijke producten geweerd moeten worden. Dat betekent dat ons doel is om te komen tot pathogeen-vrije producten voor de consument als doelstelling voor voedselveiligheid. Echter 100% afwezigheid van pathogenen zal nooit te realiseren zijn. Dat wil zeggen dat wij afwezigheid van pathogenen in rauwe producten zullen vertalen in een aanwezigheidsnorm op een laag niveau (nul +). De te ontwikkelen doelstellingen voor voedselveiligheid (FSO's) zullen op dit uitgangspunt gebaseerd zijn. De tweede aanbeveling van de Raad dat overschrijding van de doelstellingen voor voedselveiligheid consequenties moet hebben voor de producenten van deze producten nemen wij over.

Het bedrijfsleven zal in de toekomst iedere keer redelijke termijnen worden gegund om aan nieuwe voedselveiligheidsdoelstellingen te voldoen. Om te bepalen wat redelijk is zal het noodzakelijk zijn, zoals de Raad ook al aangeeft in zijn conclusies en aanbevelingen, nog eens goed naar de cijfers van de lopende bestrijdingsplannen te kijken alvorens de FSO's vast te stellen en de termijn waarbinnen aan daarvan afgeleide normstelling moet worden voldaan. Indien na afloop van de gestelde termijn niet wordt voldaan aan de doelstellingen zal dit consequenties hebben voor de betreffende producent.

##### **Aanbeveling 3: Maatregelen in de keten**

*Van groot belang is de verdere ontwikkeling en implementatie van geïntegreerde, keten-gerichte strategieën voor risicobeheersing van specifieke pathogene micro-organismen in dierlijke productieketens. In het productieproces van rauw vlees moet een decontaminatiestap, zoals doorstraling of toepassing van decontaminerende stoffen, worden toegestaan in aanvulling op een geïntegreerd kwaliteitssysteem.*

Hoewel de spreiding van de beschikbare gegevens groot is, springen er toch duidelijk een aantal probleemvelden uit. De ziektelast als gevolg van voedselinfecties in deze probleemvelden is dermate groot dat op korte termijn aanvullende maatregelen gewenst zijn.

Effectieve terugdringing van ziekteverwekkers in levensmiddelen van dierlijke oorsprong in de gehele keten, resulterend in pathogene vrije

producten voor de consument (nul +), is voor ons het belangrijkste aandachtsgebied inzake voedselveiligheid (zie reactie op aanbeveling 1 en 2).

De verantwoordelijkheid voor de productie van veilig voedsel ligt bij het bedrijfsleven en is met name in de Warenwet vastgelegd in voorschriften voor HACCP en hygiënecodes. Systemen voor voedselveiligheid zijn niet verplicht in de primaire sector. Evenmin worden eisen gesteld aan het hygiënisch ontwerp van apparatuur in de productiesector. Ondanks normstelling voor producten die gereed zijn voor consumptie en invoering van verplichte systemen voor voedselveiligheid bij de bereiding van voedingsmiddelen (HACCP, Hygiënecodes) verbetert de situatie niet voldoende. Wij vinden aanvullende maatregelen derhalve onontkoombaar. Hierbij gaat de aandacht vooral uit naar *Salmonella* in eieren, pluimvee- en varkensvlees, *Campylobacter* in pluimveevlees, *Listeria monocytogenes* in rauwmelkse en andere producten en *E.coli* in rundvlees.

Wij hebben besloten om reeds op korte termijn aanvullende maatregelen te nemen met name in de pluimveesector, die als bron aangemerkt is voor een aanzienlijk deel van de voedselinfecties. Deze concrete maatregelen worden in het vervolg van deze brief besproken. Daarnaast wordt gezien in hoeverre de mogelijkheden voor het gebruik van decontaminerende middelen verruimd kunnen worden.

### **Decontaminatie**

Ten behoeve van verdere ontwikkeling en implementatie van geïntegreerde, ketengerichte strategieën voor terugdringing van specifieke pathogene micro-organismen in dierlijke productieketens beveelt de Gezondheidsraad aan om een decontaminatiestap toe te staan. Concreet noemt de Gezondheidsraad een decontaminatiestap in het productieproces van rauw vlees in aanvulling op een geïntegreerd kwaliteitssysteem.

Het Kabinet overweegt nu decontaminatie onder bepaalde voorwaarden bespreekbaar te maken als sluitstuk op een verantwoorde bedrijfsvoering. En dit alleen voor bepaalde rauwe producten die niet veilig geproduceerd kunnen worden en indien aan een aantal strikte en nader te definiëren voorwaarden voor hygiënische productie wordt voldaan. Het doel van deze behandeling moet gericht zijn op het veiliger maken van toxicologisch onverdachte producten die geproduceerd zijn in een geïntegreerd en bewezen effectief kwaliteitssysteem. Wij denken hierbij aan het probleem van de besmetting van rauw pluimveevlees met *Campylobacter*-bacteriën.

Het eventueel verruimen van de toepassingsmogelijkheden voor decontaminatie is ingrijpend, aangezien de mogelijkheid van decontamineren tot nu toe in de meeste producten niet toegestaan was. Het toestaan van een decontaminatiestap in producten die niet veilig bereid kunnen worden, mag **niet** tot gevolg hebben dat levensmiddelen niet meer op een hygiënische wijze bereid hoeven te worden. Op basis van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen (BBL; art 5a van de Warenwet) is decontaminatie van levensmiddelen onder voorwaarden (procesbeschrijvingen, moment waarop) toegestaan. Sinds begin 2001 is het toegestaan vis te decontamineren met een mengsel van waterstofperoxide en glycerol.

Producten die met decontaminerende middelen behandeld zijn, dienen voorzien te worden van een etiket waarop deze behandeling vermeld wordt.

In Europees verband geldt op dit moment een verbod voor decontaminatie van een aantal levensmiddelen. De discussie is echter gaande en Nederland zit op de hierboven geschetste lijn. Wij zullen bevorderen dat

EU wetgeving op dit punt wordt aangepast. Daarnaast zal ook de effectiviteit van de huidige wetgeving en normstelling ten aanzien van levensmiddelen en de naleving hiervan ten aanzien van deze specifieke risico's onderzocht worden.

Voor de overige door de Raad genoemde aandachtsgebieden en onderzoeksvorstellen worden in de bijlage de belangrijkste beleidspunten aangegeven. Binnenkort zal door de departementen van VWS en LNV een plan van aanpak opgesteld worden voor verder te nemen maatregelen. Dit plan van aanpak zal naar de Tweede Kamer worden gezonden.

#### **Aanbeveling 4: Etikettering en voorlichting**

*Producten die mogelijk besmet zijn met pathogene micro-organismen, met name rauwe voedingsmiddelen van dierlijke oorsprong, moeten worden voorzien van een voor de consument bestemde waarschuwing en van informatie over de juiste bewaring en bereiding.*

#### **Etikettering**

Het uitgangspunt voor ons blijft het streven naar verkoop aan de consument van voedsel dat in principe vrij is van pathogene micro-organismen. Zolang echter risicovolle producten nog op de markt zijn, nemen wij de vierde aanbeveling van de Raad om via het etiket de consument te waarschuwen voor mogelijk besmette producten graag over als aanvullende maatregel. Dit betekent dus dat mogelijk besmet voedsel, zoals rauw vlees, aan de consument verkocht mag worden, mits dat voorzien is van een opvallende waarschuwing en van een aanwijzing van de wijze waarop dat voedsel veilig bewaard, bereid en geconsumeerd kan worden.

Het betreft hier nadrukkelijk een tijdelijke maatregel.

De eerste wetgeving is, vooruitlopend op dit standpunt, inmiddels een feit geworden. Sinds 1 augustus 2001 is door een wetswijziging in de Warenwet verplicht geworden op pluimveevlees een waarschuwingstekst te vermelden.

#### **Voorlichting**

Zeer belangrijk is het bewaren en bereiden van voedsel in de privé-huishouding. Naast informatie op het etiket dient de hygiëne in privé-keuken veel meer aandacht te krijgen. Wij roepen hierbij in herinnering de in 1999 gepubliceerde hygiëncode voor de privé-huishouding. Dit belangrijke document is een goede basis voor eenduidige, gerichte educatie en voorlichting in de hygiëne in de privé-huishouding. Hygiëne bij het omgaan met voedsel is een zeer belangrijk aandachtsgebied, maar wordt door de consument slecht onderkend.

Afgelopen drie jaar zijn al op beperkte schaal activiteiten opgezet om het bewustzijn van en de kennis van het belang over goede hygiëne te bevorderen.

Om de aandacht van de consument opnieuw op deze risico's van besmette levensmiddelen en hoe hiermee om te gaan te richten, hebben wij het Voedingscentrum verzocht op korte termijn een plan van aanpak voor de voorlichting aan de consument op te stellen.

Op basis hiervan zullen wij opdracht geven een voorlichtingscampagne voor diverse groepen consumenten te starten dan wel bestaande programma's te intensiveren met betrekking tot het verantwoord bewaren en bereiden van besmette levensmiddelen in de privé-huishouding. Dit zal worden ondersteund door consumentenonderzoek en hiervoor zullen we de benodigde gelden beschikbaar stellen.

Onderzoek naar nadere identificatie en kwantificering van risicofactoren op het gebied van de voedselproductie en de huishoudelijke maaltijd-

bereiding zoals de Raad adviseert, onderstrepen wij. Hierdoor wordt inzicht verkregen in het relatieve belang van de verschillende factoren. Op basis daarvan kunnen de meest geschikte aangrijpingspunten om het risico terug te dringen geselecteerd en gecommuniceerd worden.

## 5. MAATREGELEN IN DE PLUIMVEESECTOR

Effectieve terugdringing van ziekteverwekkers in levensmiddelen van dierlijke oorsprong in de gehele keten met name de pluimveeketen, resulterend in pathogene vrije producten (nul +) voor de consument, is een belangrijk aandachtsgebied van het overheidsbeleid inzake voedselveiligheid.

### Salmonella in eieren

Plannen van aanpak door de sector zelf voor terugdringing van pathogenen in de productieketen van eieren worden voluit door ons gesteund. Circa 39% van de humane gevallen van Salmonellose wordt waarschijnlijk veroorzaakt door consumptie-eieren. Hoewel de sector zelf actief is in de aanpak van de *Salmonella*-problematiek zijn de resultaten ook in deze primaire sector nog altijd niet voldoende. Bovendien is er weinig uitzicht op verbetering binnen afzienbare tijd. Daarom achten wij het niet langer verantwoord te wachten totdat de sector de productieketen van eieren vrij van *Salmonella* zal hebben. Dit mede gelet op de recente situatie in de Isala-kliniek te Zwolle.

Wij komen daarom nu met de volgende aanvullende beleidsmaatregelen.

1. De bestaande aanpak van *Salmonella*-besmettingen op pluimveebedrijven wordt verscherpt. Deze aanpak, die in 1997 van start ging, heeft nog niet geleid tot de gewenste reductie van de besmettingen. Nog steeds is 11% van de koppels niet geheel vrij van besmettingen. Wij zullen bij de PVE erop aandringen om de aanpak conform de komende Europese regelgeving op het gebied van zoönoses verder aan te scherpen en te versnellen. In dat kader zullen de PVE periodieke en onafhankelijke controles tijdens de leg moeten laten uitvoeren. Ook zal een systeem gerealiseerd moeten worden waarbij, indien bij controle *Salmonella*-besmetting wordt ontdekt, de eieren in de verwerkende industrie worden afgezet. Deze controles vinden plaats door het bedrijfsleven zelf als onderdeel van het plan van aanpak. De overheid zal evenwel toezicht houden op de effectiviteit alsmede op de snelheid waarmee deze systemen zullen worden ingevoerd. De PVE heeft inmiddels vaccinatie voor *Salmonella enteritidis* bij besmette pluimveekoppels verplicht gesteld. In het VK en Duitsland is daarmee een aanzienlijke reductie bereikt van de besmettingen van eieren. Wij achten dit voor de korte termijn een adequate maatregel om besmettingen met *Salmonella* terug te dringen.
2. Een wettelijk verbod op het afleveren en verhandelen van eieren voor consumptiedoeleinden die besmet zijn met *Salmonella*. De exacte formulering is uitgewerkt in een concept wetsvoorstel. Dit Warenwetbesluit willen wij zo spoedig mogelijk, doch uiterlijk eind 2002 van kracht laten worden. Dit zal ook gelden voor geïmporteerde eieren die bestemd zijn voor consumptiedoeleinden. Wij zullen gezamenlijk actie ondernemen richting Europese Commissie om dit te realiseren.
3. Een concreet verbod op het gebruik van rauwe eieren bij bereiding van producten die voor consumptie niet meer afdoende verhit worden (zoals bavarois, tiramisu etc.) willen wij zo spoedig mogelijk laten opnemen in een aantal belangrijke hygiëncodes te weten:



de hygiëncode voor de voedingsverzorging in zorginstellingen, de hygiëncode voor de contractcatering en de hygiëncode voor de horeca. Evenzeer dient dit punt als CCP (kritisch beheerspunt) opgenomen te worden in eigen HACCP-systemen van instellingskeukens, horeca- en catering ondernemingen die niet werken volgens de branchecodes. Ook de hygiëncode voor de eierpakstations dient aangepast te worden aan de komende regelgeving. Indien dit door de betreffende sectoren niet op korte termijn (binnen een half jaar) gerealiseerd kan worden, zullen wij hiervoor een afdoende wettelijke regeling treffen. In november 2001 is een concreet verbod in eerste twee genoemde codes al overgenomen.

### **Salmonella en Campylobacter in pluimveevlees**

In 2000 bleek nog 21% van het pluimveevlees op detailhandelniveau besmet te zijn met *Salmonella* en 31% met *Campylobacter* (Keuringsdienst van Waren). Het aandeel van alle *Salmonella*-besmettingen door het consumeren van vleeskuikenvlees bij de mens wordt door het RIVM geschat op ca 20%. Het overheidsbeleid is gericht op een sterke en snelle reductie van pathogenen op pluimveevlees.

Om het proces van reductie van het percentage vleeskuikenvlees dat besmet is met *Salmonella* te versnellen, streven wij ernaar om naast de collectieve aanpak door de PVE afspraken te maken met afzonderlijke producenten van pluimveevlees. Dit behelst de inrichting van private ketengarantiestelsels die een effectievere aanpak waarborgen van de gehele productieketen van veevoeder tot de detailhandel. Deze pilot bestaat uit een aanpak gebaseerd op het HACCP-principe en loopt vooruit op de EU-regelgeving. In dat geval richt de overheid haar activiteiten sterker op het steekproefsgewijs controleren van de controle zoals die door het bedrijfsleven zelf wordt uitgevoerd (toezicht op toezicht). Het ambitieniveau is de productie van nagenoeg *Salmonella*-vrij vleeskuikenvlees.

Het *Campylobacter* vrij maken van pluimveevlees vereist de nodige inspanning van de producent. Als alle inspanningen erop worden gericht om schoon te produceren, zal er toch een deel overblijven dat besmet blijft. Snelle en goede detectiemethoden in combinatie met kanalisatie van besmet vlees naar de verwerkende industrie is de basis voor het realiseren van *Campylobacter* vrij pluimveevlees voor de consument. Grote reductie van *Campylobacter*-besmettingen zijn ook mogelijk indien de mogelijkheid wordt geopend van decontaminatie van «restkoppels» (met melkzuur) zoals eerder aangegeven in deze brief. Decontaminatie dan wel kanalisatie van besmet vlees naar de verwerkende industrie is dus van groot belang. Het aantonen van *Salmonella* en *Campylobacter* is mede afhankelijk van de methode van monsternamen en van de gevoeligheid van de detectiemethode. Daarom zal aanvullend onderzoek naar gevoelige, snelle detectiemethoden in combinatie met onderzoek naar de meest betrouwbare monsternamenmethode uitgevoerd worden.

Indien verder pluimveevlees besmet is met pathogenen die resistent zijn tegen meerdere antibiotica en daardoor een reëel gevaar vormt voor de volksgezondheid is kanalisatie naar de verwerkende industrie waar het vlees een kiemreducerende behandeling ondergaat, de enige route.

De Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,  
E. Borst-Eilers

De Minister van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij,  
L. J. Brinkhorst

**VOORNEMENS VOOR ONDERZOEK EN AANVULLENDE  
MAATREGELEN NAAR AANLEIDING VAN HET ADVIES VAN DE  
GEZONDHEIDSRaad**

De Raad is van mening dat hij de door de bewindslieden in de adviesaanvraag gestelde vragen met de op dit moment beschikbare informatie slechts in zeer beperkte mate heeft kunnen beantwoorden. Om deze vragen in de toekomst wel te kunnen beantwoorden, zijn adequaat uitgevoerde risicoanalyses noodzakelijk. Dit leidt tot een aantal door de Raad geformuleerde concrete onderzoeksvoorstellen. Wij onderschrijven de noodzaak van het voorgestelde onderzoek.

Omdat maar weinig systematische en betrouwbare informatie over het optreden van voedsel infecties in Nederland beschikbaar is, is een betrouwbare benadering van het aantal gevallen van voedselinfecties op dit moment niet goed mogelijk. Als dit vertrekpunt al niet voldoende duidelijk is, kunnen ook de effecten van genomen beleidsmaatregelen moeilijk getoetst worden in de zin van vermindering van aantallen voedselinfecties.

De voorstellen van de Gezondheidsraad voor de keuze van pathogene micro-organismen voor studies naar de doelstellingen voor voedselveiligheid (FSO's) ondersteunen wij en met name op deze pathogenen zal het onderzoek zich moeten richten. Door het Scientific Committee on Veterinary Measures van de EU worden hieraan nog toegevoegd *Listeria monocytogenes*, *Echinococcus granulosus* en *Trichinella spiralis*. Ook zal afgewogen moeten worden in hoeverre nieuwe pathogenen in deze onderzoeken meegenomen zouden moeten worden. Wij verwijzen hiervoor naar het advies van de Raad voor de Volksgezondheid dat op 31 oktober 2001 aan de Tweede Kamer is aangeboden.

Ook zijn deze risicoanalyses nodig voor de wetenschappelijke onderbouwing van door de overheid vast te stellen doelstellingen voor voedselveiligheid en interventiestrategieën. In eerste instantie zouden risicoanalyses in dit verband aldus de Raad gericht moeten zijn op *Salmonella* in pluimvee- en varkensvlees, *S. Enteritidis* in eieren, *Campylobacter* in pluimveevlees en verotoxine producerende *E.coli* in rundvlees. Voor de uitvoering van dergelijke risicoanalyses is systematische verzameling van de benodigde gegevens noodzakelijk. Daarnaast moet de noodzaak van regelgeving voor hygiënisch ontworpen apparatuur voor de productie-sector nauwkeurig bekeken worden en zonedig opgenomen worden in wetgeving.

**E.coli in runderen**

Wij onderschrijven de aanbeveling van de Raad om een adequate risicoanalyse uit te voeren om ook voor verotoxine producerende *E.coli* in rundvlees een doelstelling voor voedselveiligheid vast te kunnen stellen. Momenteel is onderzoek gaande bij het RIVM naar de wijze waarop deze bacterie zich bij runderen verspreidt teneinde beleidsmaatregelen en interventiestrategieën te ontwerpen.

Vastgesteld is dat deze ziektekiem in wisselende mate en frequentie voorkomt in het maagdarmkanaal en de mest van individuele dieren en rundveehouderijen. Ook lijkt de mate van voorkomen door het seizoen te worden beïnvloedt. Verder is er op dit moment over de verspreiding bij rundvee nog weinig bekend. De conclusie is dat het zo goed mogelijk voorkomen van bezoedeling van het vlees met darminhoud en mest tijdens het slachten de belangrijkste adequate maatregel is om voedselinfecties door verotoxine producerende *E.coli* te voorkomen. Het overheidstoezicht (RVV, KvW) op de slachthygiëne zal op hoog niveau gehand-

haafd blijven. Dit omdat gebleken is dat de hygiëne van de slachterijen verslechtert zodra de overheidscontrole afneemt. Verder is gebleken dat in Nederland verotoxine producerende *E. coli* ook gerelateerd kan worden aan dier-mens contact (onder andere via kinderboerderijen). Ook hiervoor worden maatregelen getroffen.

### **Listeria monocytogenes in rauwmelkse en andere producten**

In Nederland is de laatste jaren de nodige aandacht geweest voor het probleem van *Listeria monocytogenes* in rauwmelkse kazen en andere producten. De combinatie van terugdringing van de besmetting in rauwmelkse kazen van circa 5% naar circa 2% en de actieve voorlichting aan zwangere vrouwen is in zekere zin effectief. Exacte gegevens zijn echter niet beschikbaar. Zowel gastro-enteritis als abortus en meningitis ten gevolge van *L. monocytogenes* infecties worden niet consequent gemeld en geregistreerd met uitzondering van het project «Laboratorium Surveillance Infectieziekten» uitgevoerd door het RIVM.

Wij zullen bevorderen dat onderzoek uitgevoerd wordt teneinde meer inzicht te verkrijgen in de incidentie van *Listeria monocytogenes* infecties die met name tot ernstige situaties hebben geleid. Op basis van deze gegevens kan een goede risicoanalyse uitgevoerd worden en kunnen de meest effectieve interventiestrategieën voor afname van de mortaliteit veroorzaakt door deze pathogene bacterie onderzocht worden.

De Raad denkt vervolgens aan de volgende **onderzoeksvoorstellen**:

- a. *Regelmatische uitvoering (bijvoorbeeld elke vijf jaar) van een huisartsenpeilstationonderzoek in combinatie met een populatie-onderzoek in aanvulling op de bestaande continue laboratorium-surveillance-systemen. Hiermee wordt inzicht verkregen in trends in de incidentie van gastro-enteritis en in het vóórkomen van de verwekkers van deze aandoening, alsmede in het effect van genomen beheersmaatregelen.*

Wij ondersteunen dit advies van de Gezondheidsraad. Met name het huisartsenpeilstationonderzoek is de belangrijkste basis voor een redelijke schatting van het aantal voedselinfecties in Nederland.

Recent is daarnaast door de KVW, IGZ GGD's, streeklaboratoria en RIVM gewerkt aan een protocol, waarin de activiteiten en de registratie met betrekking tot actuele voedselinfecties worden vastgelegd. Ik ga er vanuit dat ook daarmee de door Gezondheidsraad geconstateerde lacunes in informatie zullen worden verbeterd.

Daarnaast zijn wij van plan een voorstudie op te zetten waarin de mogelijkheid van een epidemiologisch populatie onderzoek (eventueel in combinatie met modelling) onderzocht wordt. Dit epidemiologische onderzoek zou breed opgezet moeten worden en tot doel moeten hebben een nauwkeuriger schatting te verkrijgen van het werkelijke totaal aantal voedselinfecties door met name in de privé huishouding gegevens te verzamelen gedurende langere tijd. De op deze wijze door de jaren heen te verkrijgen betrouwbare benadering van het werkelijke aantal ziektegevallen ten gevolge van voedselinfecties zal betrouwbare gegevens opleveren op basis waarvan ook effecten van genomen maatregelen beter te toetsen zijn.

Ook zullen wij opdracht geven een actuele inventarisatie/schatting te maken van de kosten die gemoeid zijn met de hoge aantallen voedselinfecties in Nederland. Wij denken hierbij aan de zorgkosten en de kosten van arbeidsverlies. Dit ter actualisering van een in 1996 uitgevoerd onderzoek naar de kosten van voedselinfecties door *Salmonella* in Nederland.

- b. *Epidemiologisch onderzoek, zoals patiëntcontroleonderzoek, om de voedsel-attributieve fracties van de aantallen ziektegevallen door bepaalde pathogene micro-organismen beter te kunnen schatten.*

Dit advies van de Raad onderschrijven wij. Wij zullen onderzoeksvoorstellen hiertoe initiëren en stimuleren.

- c. *Kwantitatief en modelmatig onderzoek naar de aanwezigheid van bepaalde pathogene micro-organismen in de gehele productieketen van voedingsmiddelen en in de consumptiefase. Hiermee kan de blootstelling van de bevolking aan pathogene micro-organismen via voedingsmiddelen worden bepaald. Ook kunnen langs deze weg de effecten van in productiesectoren genomen maatregelen worden vastgesteld. Tevens is een systematische verzameling van gegevens over het optreden van pathogene micro-organismen bij landbouwhuisdieren en in producten nodig om de effecten van extensivering van dierhouderijsystemen, van alternatieve landbouwmethoden en van de liberalisering van de internationale handel na te kunnen gaan.*
- d. *Evaluatie van de mogelijkheden voor risicobeheersing van specifieke pathogenen in de productieketen van voedingsmiddelen.*

Deze voorstellen van de Raad zijn van groot belang en liggen in elkaars verlengde.

Het moderne voedselveiligheidsbeleid is meer en meer gebaseerd op een integrale analyse van de gehele productieketen. Hierbij worden de problemen in de gehele keten in onderlinge samenhang geanalyseerd en wordt zo goed mogelijk ingeschat welke de te verwachten effecten van interventie maatregelen zijn. Een dergelijke benadering vereist de beschikbaarheid van hoogwaardige gegevens over de gehele keten, zowel ten aanzien van productstromen als ten aanzien van prevalentie en concentratie van pathogenen in de verschillende schakels van de keten. Momenteel is de beschikbaarheid van dergelijke gegevens onvoldoende en onevenwichtig. Van sommige stadia zijn zeer veel gegevens beschikbaar, van andere stadia weinig tot geen. Ook is de representativiteit van beschikbare gegevens een knelpunt.

Wij zullen bevorderen dat de gegevensbehoefte voor integrale ketenanalyses wordt vastgesteld, en dat vervolgens projecten en monitoringprogramma's worden gestart teneinde deze lacunes op te heffen. De prioriteiten dienen vooral gericht te zijn op die product/pathogeen combinaties in die ketens die het meest relevant zijn in het kader van de ernst dan wel de incidentie van de verschillende voedselinfecties. Ook dient, indien relevant, een relatie gelegd te worden met het meten van effectiviteit van genomen maatregelen. Op basis hiervan zullen mogelijkheden voor risicobeheersing van specifieke pathogene micro-organismen in de voedingsketen geëvalueerd worden en kunnen de komende jaren effectieve interventiestrategieën uitgewerkt kunnen worden.

Ook in Europees verband wordt hieraan de komende jaren intensief aandacht besteed. Wij wijzen hierbij op de nieuwe voorgestelde «Verordening voor de monitoring van zoönosen» waarin een monitoringsysteem voor bepaalde zoönosen door de gehele menselijke en dierlijke voedselketen wordt voorgesteld. Nederland steunt dit voorstel van de Europese Commissie.

- e. *Experimenteel en modelmatig onderzoek naar de relatie tussen blootstelling van de consument aan bepaalde pathogene micro-organismen en het optreden van gezondheidsschade.*

Inschatting van de kans om ziek te worden ten gevolge van blootstelling van consumenten aan bepaalde pathogenen via voedsel is een relevant gegeven, waar momenteel onvoldoende informatie voor beschikbaar is. Daar spelen zoals de Raad al heeft vastgesteld de gevoeligheid van de verschillende groepen consumenten ook een belangrijke rol. Wij zijn het eens met de Raad dat op dit terrein nog meer onderzoek nodig is. Het RIVM heeft hier reeds aanzetten toe gegeven maar dat is nog niet voldoende. Een toename van kennis op dit terrein zal bevorderlijk zijn voor het formuleren van voedselveiligheidsdoelstellingen en de daarvan af te leiden effectieve beleidsmaatregelen en interventiestrategieën.

*f. Nadere identificatie en kwantificering van risicofactoren op het gebied van de voedselproductie en de huishoudelijke maaltijdbereiding, teneinde inzicht te verkrijgen in het relatieve belang van de verschillende factoren en op basis daarvan de meest geschikte aangrijpingspunten om het risico terug te dringen te selecteren.*

Dit advies van de Raad onderschrijven wij nadrukkelijk. Onderzoeksvoorstellen hiertoe zullen wij initiëren en stimuleren (zie ook het standpunt op aanbeveling 4).

Bij de normstelling zal rekening worden gehouden met het feit dat risico groepen ook een eigen verantwoordelijkheid hebben. Door middel van etiketteringsvoorschriften zal zonodig een waarschuwing- en gebruiksvoorschrift moeten worden vermeld, met name voor deze groepen.

### **Virussen en voedselveiligheid**

Aangezien het aandeel van door virussen veroorzaakte gastro-enteritis waarbij voedsel de primaire vector is, omvangrijk lijkt te zijn, maar nog vele vraagtekens kent, zullen wij met name epidemiologisch en ander wetenschappelijk onderzoek in deze richting bevorderen.

Alle virussen die uitgescheiden worden met de menselijke feces kunnen theoretisch ons voedsel contamineren. Primaire contaminatie van een voedingsmiddel is mogelijk via kweekwater (schelpdieren) of besproeiing van gewassen met gecontamineerd oppervlaktewater. Voedselbereiders of «food handlers» kunnen gemakkelijk de veroorzakers zijn van secundaire mechanische contaminatie, met name in perioden dat zij een infectie doormaken en infectieus virus uitscheiden.

Norwalk-like virus (= NLV) wordt alom beschouwd als verreweg de belangrijkste oorzaak van voedselinfecties met een virale etiologie. Wereldwijd wordt ruim de helft van virale gastro-enteritisexplosies toegeschreven aan NLV. Hepatitis A virus (= HAV) neemt de tweede plaats in als belangrijke verwekker van voedselinfecties met een virale oorsprong. Harde gegevens over de incidentie van virusinfecties via voedsel ontbreken omdat voedsel dat geassocieerd is met gastro-enteritis explosies, niet routinematig onderzocht wordt op de aanwezigheid van virussen. Voor Nederland berusten de gegevens op monitoringsstudies en onderzoek van specifieke gastro-enteritis explosies, waarbij het RIVM betrokken is geweest.

Schelpdieren nemen de belangrijkste plaats in als het gaat om voedsel dat een rol speelt bij virusinfectie. Andere voedingsmiddelen waarvan is aangetoond dat zij NLV- of HAV-explosies hebben veroorzaakt zijn frambozen en aardbeien. Ook drinkwater en gesneden ham zijn beschreven als drager van deze virussen bij voedselinfectie-explosies.

De recent gemaakte afspraak tussen KvW, GGD en RIVM ten aanzien van virologisch onderzoek van actuele voedselvergiftigingen is een goed startpunt en zal ondersteund worden door uitgebreid onderzoek naar besmettingsroutes en aangrijpingspunten voor beheersing van deze risico's.