

2012Z04432

Vragen van het lid **Hazekamp** (PvdD) aan de minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport en de staatssecretaris van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie over *EHEC-besmetting bij herten* (ingezonden 7 maart 2012).

Vraag 1

Kent u het bericht «Meerderheid Duitse herten besmet met EHEC bacterie», waaruit blijkt dat het overgrote deel van de Duitse herten en reeën besmet is met de EHEC bacterie?¹

Vraag 2

Wordt het vlees van herten en reeën uit Duitsland ook in Nederland verhandeld? Zo ja, kunt u aangeven om welke hoeveelheden het gaat, en op welke wijze dit vlees gecontroleerd wordt op de aanwezigheid van EHEC en andere pathogenen? Zo nee, waarop baseert u dit?

Vraag 3

Kunt u aangeven op welke wijze de post mortem keuringen van geschoten dieren en hun vlees in Nederland plaatsvindt? Zo ja, kunt u specifiek zijn in uw antwoord ten aanzien van de eisen die hieraan gesteld worden en de garanties die deze keuringen bieden voor de volksgezondheid? Zo nee, waarom niet?

Vraag 4

Kunt u uiteenzetten of, en op welke wijze, keuringen van geschoten dieren en hun producten plaatsvinden, wanneer jagers deze dieren meenemen voor eigen consumptie of deze rechtstreeks aan particulieren, restaurants of poeliers leveren? Zo ja, kunt u hierbij ook uitleggen hoe de voedselveiligheid en de volksgezondheid worden gegarandeerd? Zo nee, bent u bereid de mogelijkheid te onderzoeken om te komen tot onafhankelijke keuringen waarbij alle (producten van) in het wild levende dieren worden gekeurd op de afwezigheid van pathogenen?

¹ <http://www.boerderij.nl/Home/Nieuws/2012/3/Meerderheid-Duitse-herten-besmet-met-Ehec-bacterie-1006114W/>

Vraag 5

Worden door jagers voorzorgsmaatregelen getroffen (beschermende kleding, handschoenen, ontsmetting van transportmiddelen en honden e.d.) om besmetting met en verspreiding van pathogenen te voorkomen? Zo ja, welke maatregelen zijn dat? Zo nee, bent u bereid dergelijke voorzorgsmaatregelen verplicht te stellen?

Vraag 6

Worden naar uw oordeel consumenten van vlees afkomstig van in het wild levende dieren voldoende beschermd tegen pathogenen, zoals EHEC, Salmonella, Campylobacter, Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, Listeria monocytogenes en Trichinella spiralis?

Zo ja, waaraan ontleent u die zekerheid? Zo nee, welke maatregelen gaat u treffen en op welke termijn?

Vraag 7

Kunt u aangeven welke risico's het eten van met ziekmakende bacteriën en parasieten besmet vlees van geschoten dieren uit het wild meebrengt voor de consument? Zo ja, kunt u specifiek zijn in uw antwoord? Zo nee, waarom niet?

Vraag 8

Kunt u uitleggen wie verantwoordelijk is voor de voedselveiligheid van producten afkomstig van in het wild levende dieren, en wie aansprakelijk is indien consumenten van die producten besmet raken met pathogenen, zoals EHEC, Trichinella spiralis e.d.? Zo ja, kunt u dit aangeven voor de hele keten van jager, (gekwalficeerde) keuringsinstantie, (veterinair) laboratorium, groothandel, restauranthouder/poelier, consument of overheid? Zo nee, bent u bereid dit te onderzoeken?

Vraag 9

Deelt u de mening dat de EHEC-uitbraken van 2011 (en 2012) ernstig waren, en redenen vormen om consumptie van met pathogenen besmette producten te voorkomen? Zo ja, bent u bereid de consumptie van vlees van in het wild levende dieren te verbieden, nu blijkt dat dit vlees aangemerkt moet worden als een serieuze bron van besmetting met pathogenen? Zo nee, waarom niet?