

## 2014Z16322

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).

### Vraag 1

Kent u het onderzoek van Wakker Dier, waarbij barbecuevoles 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>

### 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?

### Vraag 3

Erkent u de bevindingen van Scienta Nova en de WUR dat de grens van tien miljoen kolonievormende eenheden bacteriën (kve) per gram vlees aantoonde 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 Scienta Nova dat de uitkomsten van deze resultaten «erg verontrustend» zijn? Zo nee, waarom niet?

### 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

<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)

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?

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?