

Vergaderjaar 2013–2014

**26 991**

**Voedselveiligheid**

**Nr. 388**

**BRIEF VAN DE MINISTER VAN VOLKSGEZONDHEID, WELZIJN EN SPORT EN STAATSSECRETARIS VAN ECONOMISCHE ZAKEN**

Aan de Voorzitter van de Tweede Kamer der Staten-Generaal

Den Haag, 16 december 2013

Via deze brief informeren wij u, zoals aangekondigd bij de beantwoording van de VWS begrotingsvragen (vraag 182), op welke manier wij in samenwerking met de detailhandel (CBL) en de vleeskuikenslachterijen, verenigd in Nepluvi, het volksgezondheidsrisico ten gevolge van *Campylobacter* op vers kippenvlees willen verminderen. Hiervoor zal gebruik gemaakt worden van een criterium voor de hygiëne van het productieproces van vers kippenvlees. De aanpak zal in eerste instantie nationaal zijn (spoor I). Onze Ministeries zullen daarnaast in Brussel pleiten voor Europese maatregelen op dit terrein (spoor II).

**Campylobacter**

*Campylobacter* is een bacterie die onder meer in de darmen van pluimvee voorkomt. Pluimvee wordt er niet ziek van. Bij de mens kan *Campylobacter* echter leiden tot ernstige maagdarminfecties, chronische klachten en in sommige gevallen zelfs sterfte. In tegenstelling tot veel andere ziekteverwekkende bacteriën in voedsel kan *Campylobacter* zich niet vermeerderen buiten het darmkanaal, dus ook niet in voedsel. Ook wordt *Campylobacter*, in tegenstelling tot *Salmonella*, gedood door langere tijd invriezen.

Mensen kunnen via verschillende routes waaronder voedsel (vooral vers kippenvlees), het milieu en direct contact met dieren met *Campylobacter* worden besmet. Het is moeilijk exacte schattingen te geven van de bijdrage van verschillende routes aan dit volksgezondheidsprobleem.

In 2012 werden in Nederland 4220 *campylobacteriose* gevallen bij mensen geregistreerd. Op basis van de geregistreerde gevallen schat het RIVM dat in 2012 door *Campylobacter* 100.000 mensen diarree kregen, 1.100 mensen in het ziekenhuis werden opgenomen en dat bij 34 sterfgevallen *Campylobacter* een rol speelde. Volgens gegevens van het RIVM was *Campylobacteriose* in 2012 verantwoordelijk voor een verlies van 3.500 gezonde levensjaren (DALY's) in Nederland en een kostenpost van 78

miljoen euro. Hiervan worden 790 DALY's en 18 miljoen euro toegeschreven aan vers kippenvlees. Vers kippenvlees is dus een belangrijke infectiebron voor de Campylobacter.

### **Verantwoordelijkheden in de keten**

Beperking van de blootstelling van de mens aan Campylobacter via kippenvlees kan op verschillende manieren worden bereikt. Het voorkomen van besmetting van dieren op de boerderij verdient de voorkeur, omdat daarmee niet alleen de blootstelling via vlees maar ook via andere routes wordt beperkt. De komende tijd zal (inter)nationaal verder onderzoek moeten worden verricht naar mogelijke maatregelen om Campylobacterinfecties op het pluimveebedrijf te verminderen. Hierbij kan onder andere gedacht worden aan extra hygiënemaatregelen, zoals het weren van vliegen.

In het slachthuis kunnen nu al maatregelen worden genomen. Slachthuizen moeten er voor zorgen dat het karkas zo weinig mogelijk verontreinigd raakt met darminhoud en dat een eventuele verontreiniging niet via de apparatuur van karkas op karkas verder wordt verspreid. Dit voorkomt niet alleen besmetting met Campylobacter maar ook met andere in de darm voorkomende bacteriën zoals Salmonella.

Naast het slachthuis hebben ook de vleesverwerkers en de detailhandel een verantwoordelijkheid om de microbiologische kwaliteit van hun producten te waarborgen.

Uiteindelijk heeft ook de consument zelf een verantwoordelijkheid om besmetting te voorkomen. De consument zal zorgvuldig om moeten gaan met de bereiding van vlees (voorkomen van kruisbesmetting) en zorgen voor voldoende verhitting. De consument kan het risico op een Campylobacterinfectie ook verminderen door het vlees eerst in te vriezen<sup>1</sup>. Op de website van het Voedingscentrum Nederland (VCN) kunnen consumenten informatie vinden hoe zij zelf de risico's van voedselinfecties kunnen verminderen.

### **Vervolg op het «Convenant Campylobacter»: basis voor het stellen van een proceshygiëncriterium (PHC)**

Het vaststellen van een voedselveiligheidsnorm zoals voor Salmonella op vlees in de detailhandel, is voorbehouden aan de EU. Vanwege de regels voor de interne markt mag de Nederlandse overheid geen maximumnorm vaststellen voor Campylobacter in de detailhandel. Wel mag Nederland, mits het geen handelsverstoring effect heeft, voor haar kippen-slachthuizen nationaal een proceshygiëncriterium (PHC) voor Campylobacter vaststellen. Een PHC is een prestatie-indicator voor de hygiëne van het slachtproces. Stelselmatige overschrijding van het PHC is een signaal dat de pluimveeslachterij het slachtproces onvoldoende beheerst en het zal moeten verbeteren.

In de afgelopen 5 jaar is in Nederland, onder andere door het tussen VWS en de gezamenlijke pluimveevleesproducenten (Nepluvi) afgesloten Convenant Campylobacter, inzicht verkregen in de besmettingsgraad van kippenkarkassen met Campylobacter.

Riscoschattingen van het RIVM met deze gegevens maken het mogelijk een proceshygiëncriterium (PHC) voor de Nederlandse kippen-slachte-

---

<sup>1</sup> Scientific Panel on Biological Hazards. Scientific Opinion on Campylobacter in broiler meat production: control options and performance objectives and/or targets at different stages of the food chain. The EFSA Journal **2011**;9:2105

rijen vast te stellen. Genoemd onderzoek<sup>2 3</sup> van het RIVM heeft aangetoond dat de kans op ziekte bij de mens ten gevolge van *Campylobacter* op vers kippenvlees voor een groot deel wordt vermeden wanneer vers kippenvlees niet meer dan 1.000 kolonie vormende eenheden (kve) *Campylobacter* bacteriën per gram bevat. Een slachterij beheert de hygiëne van het slachtproces daarom voldoende wanneer de *campylobacter* besmetting in het slachtproces wordt beperkt tot maximaal 1.000 kve/gram. Dat wordt gemeten op het eind van het slachtproces op het borstvel. De resultaten van het Convenant wijzen uit dat een dergelijke procesbeheersing voor de Nederlandse slachterijen in de praktijk haalbaar moeten kunnen zijn. Al met al vinden wij de borging van de slachthygiëne aan de hand van een PHC van maximaal 1000 kve/gram een goed instrument om de voedselveiligheid te verbeteren.

Om het aantal *campylobacter*iose gevallen ten gevolge van kippenvlees in Nederland terug te dringen zullen wij met de sector een traject in gang zetten om voorgenoemd proceshygiëncriterium in de praktijk in Nederland te implementeren. Het PHC is zoals gezegd geen voedselveiligheids-norm. Bij overschrijding van het PHC van 1000 kve/gram wordt het kippenvlees niet afgekeurd maar zal de hygiëne in het slachthuis verbeterd moeten worden. Het blijft mogelijk dat kippenvlees met daarop meer dan 1000 kve/gram in de detailhandel ligt, maar door de invoering van het PHC zal de hoeveelheid daarvan sterk afnemen. Omdat dit PHC in eerste instantie alleen voor Nederlandse kippenslachthuizen zal gelden, blijft het mogelijk dat de Nederlandse detailhandel kippenvlees met een hogere besmettingsgraad importeert. Het is daarom goed dat de Nederlandse detailhandel heeft aangegeven dat zij, zolang er nog geen Europese eisen bestaan, ook haar buitenlandse leveranciers betreft in de maatregelen om de risico's op *Campylobacter* van vers kippenvlees te verlagen.

Hieronder volgt een toelichting op het traject dat wij samen met de betrokken partijen inzetten om genoemd proceshygiëncriterium te implementeren. Daarbij maken wij onderscheid tussen wat op korte termijn nationaal mogelijk is en waar we ten behoeve van een Europese aanpak op de lange termijn op zullen inzetten.

### **I. Korte termijn: nationale maatregelen**

In lijn met de Europese levensmiddelenwet zijn pluimveehouders, slachterijen en detailhandel gezamenlijk verantwoordelijk voor de veiligheid van hun producten. De Nederlandse kippenvleesproducenten zullen het slachtproces dusdanig moeten inrichten dat de risico's op besmetting van kippenvlees met darmbacteriën waaronder *Campylobacter* bacteriën zo klein mogelijk is. De vleeskuikenslachterijen, verenigd in Nepluvi, hebben in vervolg op het «Convenant *Campylobacter*» aangegeven dat zij per 1 maart 2014 een bovenwettelijke Proces Hygiëne Criterium van 1000 kve/gram in de eisen voor hun productieproces (HACCP) op zullen nemen.

Wij vinden ook dat de detailhandel zich ervan zal moeten verzekeren dat zij kippenvlees inkoopt, bij slachterijen in Nederland of andere landen, die op een dusdanige wijze produceren dat de voedselveiligheidsrisico's zo laag mogelijk zijn. De CBL leden hebben aangegeven vanaf 1 maart 2014 van al hun toeleveranciers te verwachten dat zij een bovenwettelijke PHC

<sup>2</sup> Havelaar, A. H., M. J. Mangen, et al. (2007). «Effectiveness and Efficiency of Controlling *Campylobacter* on Broiler Chicken Meat.» *Risk Anal* 27(4): 831–844.

<sup>3</sup> Briefrapport RIVM 330331008/2013 Microbiological criteria as a decision tool for controlling *Campylobacter* in the broiler meat chain

voor *Campylobacter* van 1.000 kve/g opnemen in het door hen gehanteerde voedselveiligheidssysteem. Daarmee wordt bereikt dat de supermarkten zowel aan Nederlandse als aan buitenlandse toeleveranciers eisen stellen aan de beheersing van *Campylobacter* in het productieproces.

Door de initiatieven van de CBL- en Nepluvi-leden zal het PHC voor *Campylobacter* op vers kippenvlees privaat wordt ingevuld. Wij hebben de NVWA gevraagd de ontwikkelingen van *campylobacter*besmettingen op vlees te monitoren.

Mochten de private initiatieven in de periode tot eind 2015 onvoldoende resultaat opleveren dan kan de regering een Proceshygiëne Criterium (PHC) van maximaal 1.000 kve *Campylobacter* per gram vers kippenvlees opnemen in de uitvoeringsbesluiten van de Wet dieren. Daardoor zal de NVWA in staat wordt gesteld handhavend op te treden.

## **II. Middel-/Lange termijn: Nederlandse inzet voor Europese regelgeving.**

Ook de Europese Commissie (EC) ziet het belang van een effectieve aanpak van *Campylobacter*. Zij heeft een advies van de European Food Safety Authority (EFSA) ontvangen en een kostenbaten analyse laten uitvoeren<sup>4</sup>.

In deze analyse worden verbeterde hygiëne op de boerderij en het verbeteren van slachthygiëne als de meest kosteneffectieve maatregelen aangemerkt. Beide maatregelen worden gestimuleerd door het instellen van een proceshygiëne criterium, waarbij het aan de ketenpartijen is hoe maatregelen op de boerderij en het slachthuis optimaal worden ingezet. De Europese Commissie is van mening dat in lijn met de Europese levensmiddelenwet de pluimvee-industrie zelf een actieve rol dient te spelen bij het terugdringen van het aantal *Campylobacter* bacteriën op kippenvlees. Wij onderschrijven dat.

Om op Europees niveau voortgang te kunnen boeken is het nodig dat ook in andere lidstaten duidelijk wordt met welke algemeen geldende technische aanpassingen of maatregelen in het slachthuis de kippenslachterijen hun besmettingsniveaus kunnen terugdringen. Alleen dan zal een voldoende aantal lidstaten instemmen met opname van een Europees geldend Proceshygiëne Criterium in de Europese wetgeving. Doordat de slachtprocessen in de Europese Lidstaten sterk verschillen zal het niet eenvoudig zijn algemeen geldende interventiemethodes te bepalen. Hiervoor zal verder onderzoek moeten worden verricht. De EC wil, in verband met de Nederlandse expertise op dit terrein, daarover graag de dialoog met Nederland voeren. Nederland zal haar kennis en ervaring delen met de EC en de Europese lidstaten met als doel zo snel mogelijk tot een Europese aanpak te komen.

Zodra er geharmoniseerde Europese productieregels voor *Campylobacter* zijn is het geregeld dat al het kippenvlees dat vanuit andere Europese lidstaten wordt geïmporteerd aan dezelfde hygiënische productie-eisen voldoen. Dat geeft de beste garantie voor een goede bescherming van de Nederlandse en Europese consument. Het zal echter nog enige tijd duren voordat deze Europese regels er zijn. Zolang deze Europese regelgeving er nog niet is, is hetzelfde resultaat alleen te bereiken door bovenwette-

---

<sup>4</sup> Elliot J, Lee D, Erbilgic A, Jarvis A. Analysis of the costs and benefits of setting certain control measures for reduction of *Campylobacter* in broiler meat at different stages of the food chain. London, UK: ICF-GHK, 2012 Contract No.: 30258939. Verkrijgbaar op [http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/salmonella/docs/campylobacter\\_cost\\_benefit\\_analysis\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/salmonella/docs/campylobacter_cost_benefit_analysis_en.pdf).

lijke maatregelen voor/door de Nederlandse kippenslachterijen en een kritische inkoop door de Nederlandse detailhandel.

Na bepalen van een Europese PHC zal, in analogie met Salmonella, de laatste stap het vaststellen van een voedselveiligheids criterium voor Campylobacter op vers kippenvlees zijn.

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

De Staatssecretaris van Economische Zaken,  
S.A.M. Dijkema