

2009Z16254

Vragen van het lid **Thieme** (PvdD) aan de ministers van Volksgezondheid, Welzijn en Sport en van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit over *salmonella* en *campylobacter*. (Ingezonden 11 september 2009)

1

Kent u het bericht «Stomach bugs may boost bowel disease risk: study»?¹

2

Is het waar dat er een verband is gevonden tussen humane besmetting met *salmonella* of *campylobacter* en IBD (ziekte van Gumboro)?

3

Kunt u aangeven hoe groot het aantal humane besmettingen met *salmonella* en *campylobacter* was in 2008? Zo nee, waarom niet?

4

Kunt u aangeven hoeveel mensen in 2008 zijn overleden aan de directe of indirecte gevolgen van een besmetting met *campylobacter* of *salmonella*? Zo nee, waarom niet?

5

Bent u bereid een Nederlandse vervolgstudie te laten doen naar de chronische gezondheidsschade die kan ontstaan uit *salmonella* en *campylobacter*besmetting? Zo ja, op welke termijn en op welke wijze? Zo nee, waarom niet?

6

Is het waar dat het Deense bedrijf Lantmännen Danpo de garantie geeft alleen nog 100% *salmonella*- en *campylobacter*vrije kipproducten te leveren²? Zo ja, betekent dat dit het voor producenten mogelijk is *salmonella*- en *campylobacter*vrije producten te leveren? Zo nee, in welk opzicht is dit bericht onjuist?

7

Is het waar dat het met lucht koelen van vleesproducten tot minder dan 4 graden zorgt voor *salmonella*- en vleesvrije producten, zoals Lantmännen Danpo stelt? Zo nee, waarom niet?

8

Kent u de conserveringsmethode van het pascaliseren van versproducten (producten onder druk van 6000 bar plaatsen om zo pathogenen te doden en de houdbaarheid te verlengen) en kan deze methode een verbod op het aanwezig zijn van *salmonella* en *campylobacter* in versproducten rechtvaardigen? Zo ja, op welke termijn wilt u een dergelijk verbod van kracht laten worden en welke sancties stelt u op het overtreden van een dergelijk verbod? Zo nee, waarom niet?

9

Kunt u aangeven in welke mate een conserveringsmethode, zoals gehanteerd door Lantmännen Danpo, of bij pascalisatie de kostprijs van versproducten verhoogt? Zo ja, kunt

u een indicatie geven per categorie? Zo nee, waarom niet?

10

Deelt u de mening dat consumenten recht hebben op voedingsproducten die gegarandeerd vrij zijn van pathogenen als *salmonella* en *campylobacter*? Zo ja, op welke termijn en op welke wijze wilt u een dergelijke garantie verplicht stellen aan producenten? Zo nee, waarom niet?

11

Zijn er andere dan economische redenen om de verplichting tot *campylobacter*- en *salmonella*vrije producten niet per direct in te voeren? Zo ja, welke redenen zijn dat dan? Zo nee, acht u economische redenen voldoende zwaarwegend om risico's voor de volksgezondheid te laten ontstaan als gevolg van vermijdbare *campylobacter*- en *salmonella*besmettingen?

¹ Reuters, 13 augustus 2009: «Stomach bugs may boost bowel disease risk: study» <http://www.reuters.com/article/healthNews/idUSTRE57C4SQ20090813>

² Meat & Meal, 15 augustus 2009: «Danpo levert *campylobacter*-vrije kip» <http://www.meatandmeal.nl/nieuws/mensen-bedrijven/5507/danpo-levert-campylobacter-vrije-kip-.html>