

Ministerie van Volksgezondheid,  
Welzijn en Sport

> Retouradres Postbus 20350 2500 EJ Den Haag

De Voorzitter van de Tweede Kamer  
der Staten-Generaal  
Postbus 20018  
2500 EA DEN HAAG

Bezoekadres:  
Parnassusplein 5  
2511 VX DEN HAAG  
T 070 340 79 11  
F 070 340 78 34  
www.minvws.nl

**Ons kenmerk**  
VGP-CB-U 2956283

**Bijlagen**  
1

**Uw brief**  
2009Z16254

*Correspondentie uitsluitend  
richten aan het retouradres  
met vermelding van de datum  
en het kenmerk van deze  
brief.*

Datum 28 oktober 2009  
Betreft Kamervragen

Geachte voorzitter,

Hierbij zend ik u, mede namens de minister van Landbouw, Natuur en  
Voedselkwaliteit, de antwoorden op de vragen van het Kamerlid Thieme (PvdD) over  
salmonella en campylobacter (2009Z16254).

Hoogachtend,  
de Minister van Volksgezondheid,  
Welzijn en Sport,

dr. A. Klink

Antwoorden op kamervragen van het Kamerlid Thieme over salmonella en campylobacter.  
(2009Z16254)

**Vraag 1**

Kent u het bericht "Stomach bugs may boost bowel disease risk: study"? 1)

**Antwoord 1**

Ja.

**Vraag 2**

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

**Antwoord 2**

Ja. Er is in een recente Deense studie<sup>1</sup> en een RIVM-rapport<sup>2</sup> verband gelegd tussen een infectie met Salmonella of Campylobacter en Inflammatory Bowel Disease (IBD).

Overigens heeft de ziekte van Gumboro, een virale pluimveeziekte die ook wel Infectious Bursal Disease (IBD) genoemd wordt, niets te maken met inflammatoire darmziekten bij de mens.

Verder is er een andere chronische darmafwijking bij de mens bekend, het prikkelbare darmsyndroom (Irritable Bowel Syndrome IBS). De bijdrage van Salmonella en Campylobacter infecties aan IBS ligt volgens recente schatting van het RIVM hoger dan voor IBD.

**Vraag 3**

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

**Vraag 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?

**Antwoord 3 en 4**

In 2008 was het totaal aantal gevallen van gastro enteritis vanwege Salmonella ruim 40.000. Hierbij waren naar schatting zo'n veertig sterfgevallen.

Voor Campylobacter was het aantal ziektegevallen ruim 75.000. De schatting van het aantal sterfgevallen was ook veertig. De sterfgevallen betreffen nagenoeg altijd mensen die al verzwakt zijn vanwege andere aandoeningen.

Bij deze cijfers moet worden bedacht dat blootstelling aan Campylobacter en Salmonella niet alleen via voedsel loopt, maar via verschillende routes.

---

<sup>1</sup> Gradel et al., Gastroenterology 2009;137:495-501

<sup>2</sup> <http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/330080001.html>

### **Vraag 5**

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

### **Antwoord 5**

Het RIVM is reeds in overleg met het Universitair Medisch Centrum Utrecht over het opzetten van een vervolgonderzoek naar het voorkomen van IBS na bacteriële gastro-enteritis. Ik ben bereid de onderzoeksvoorstellen te beoordelen en zonedig financieel te ondersteunen. Onderzoek naar een verband tussen IBD en bacteriële gastro-enteritis is in Nederland niet goed mogelijk omdat wij niet, zoals in Denemarken, een uniek persoonlijk identificatienummer kennen waarmee patiënten in verschillende registratiesystemen kunnen worden gekoppeld. Ook lijkt de bijdrage van de bacteriële infecties aan de totale incidentie van IBD te gering te zijn om een dergelijk onderzoek te rechtvaardigen.

### **Vraag 6**

Is het waar dat het Deense bedrijf Lantmännen Danpo de garantie geeft alleen nog 100% salmonella- en campylobactervrije kipproducten te leveren 2)? Zo ja, betekent dat dit het voor producenten mogelijk is salmonella- en campylobactervrije producten te leveren? Zo nee, in welk opzicht is dit bericht onjuist?

### **Antwoord 6**

Lantmännen Danpo geeft een garantie dat al zijn producten met een zekerheid van 99% vrij zijn van Salmonella. Voor Campylobacter geeft Danpo zo'n garantie niet. Toch stelt Danpo dat het een met 99% zekerheid "Campylobacter-vrije" kip op de markt kan brengen. Danpo zegt daarbij dat het moeilijk is om zo'n claim echt waar te maken en dat het nog steeds veel onderzoek doet naar de verspreiding van Campylobacter in de pluimveeketen. Daarom raadt Danpo consumenten aan om het vlees toch goed te verhitten.

In tegenstelling tot vers vlees wil ik nog opmerken dat het voor vleesproducten veel makkelijker is om een 100% Salmonella- of Campylobactervrij-garantie te realiseren. Dat gebeurt door verhitten of andere behandelingen. De afzet van met Salmonella of Campylobacter besmet vers vlees naar de vleesproductenindustrie helpt dan ook te voorkomen dat mensen ziek worden van deze bacteriën.

### **Vraag 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?

### **Antwoord 7**

Koelen van pluimveevlees tot onder vier graden Celsius is belangrijk voor een effectieve Salmonella- en Campylobacterbeheersing. Danpo claimt echter niet dat het met koeling producten vrij maakt van ziekteverwekkers.

Wel stelt Danpo dat het een lage temperatuur hanteert bij het broeien waardoor de natuurlijke afweer van het vlees tegen bacteriën in stand zou blijven.

Verder stelt Danpo dat luchtkoeling in plaats van waterkoeling beter is voor de natuurlijke vochtbalans en dat daardoor minder vochtverlies optreedt bij het bereiden.

### **Vraag 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?

### **Vraag 9**

Kunt u aangeven in welke mate een conserveringsmethode, zoals gehanteerd door Lantmännern Danpo, of bij pascalisatie de kostprijs van versproducten verhoogt? Zo ja, kunt u een indicatie geven per categorie? Zo nee, waarom niet?

### **Antwoord 8 en 9**

Ja, de pascalisatie methode is mij bekend. Het is echter nog niet duidelijk of deze methode ook geschikt is om de besmetting van kippenvlees met Salmonella en Campylobacter terug te dringen. Daarnaast heeft de methode ook technologische effecten zoals denatureren van eiwitten en enzymen, kristallisatie van lipiden en kleurveranderingen. Daarom en vanwege de tamelijk hoge prijs is pascalisatie op dit moment geen geschikte methode voor de aanpak van Salmonella en Campylobacter besmetting van kip.

### **Vraag 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?

### **Vraag 11**

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

### **Antwoord 10 en 11**

Absolute veiligheid kan helaas nooit geboden worden. Daarom is het niet mogelijk om te garanderen dat voedingsproducten vrij zijn van pathogenen als Salmonella en Campylobacter. Ons beleid is er echter op gericht om de besmetting met Salmonella en Campylobacter terug te brengen tot een niveau dat de consument voldoende beschermt.

Zo wordt eind 2010 in Europees verband een norm van kracht die de afwezigheid eist van Salmonella in 25 gram pluimveevlees. In 2003 is al in Europees verband besloten dat de norm voor afwezigheid in Salmonella in 25 gram pluimveevlees eind 2010 van kracht wordt. Deze overgangperiode is bedoeld om de pluimveesector in staat te stellen aan deze norm te voldoen.

Voor Campylobacter wordt in het kader van een convenant tussen VWS en de Nederlandse pluimveeslachterijen gezocht naar mogelijkheden om de besmetting terug te dringen.

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>