



Antibioticaresistentie vraagt om langetermijnplan

do 16-02-2012 - 09:15

De door de Consumentenbond opgezette actie [#schonekip](#) heeft geleid tot Kamervragen. Op bijna al het kippenvlees in de supermarkt zitten bacteriën die resistent zijn tegen antibiotica, zo toonde de Consumentenbond aan. Kunnen we nog wel veilig kip eten? We vragen het Marcel Zwietering, hoogleraar Levensmiddelenmicrobiologie.

Krijgen consumenten nu massaal antibiotica en schadelijke bacteriën binnen via het kippenvlees?

Nee. Antibiotica zitten niet in of op het vlees. Dat hoort in ieder geval niet. Er zijn hele strenge normen voor. Tussen het toedienen van antibiotica en de slacht moet voldoende tijd zitten zodat er geen antibiotica meer worden aangetroffen in het vlees. Bacteriën zitten ook niet in het vlees, wel er op. Natuurlijk is een kippenhuid niet een glad oppervlak, dus ze zitten ook wel ietsjes dieper in gaatjes en hoekjes, maar niet middenin het vlees. Bij gemalen vlees is dat wel anders, uiteraard.

Kun je die bacteriën met water van het vlees wassen, voordat je het braadt?

Wassen heeft wel een beetje zin, maar heel erg effectief is het niet. Goede hygiëne en goed doorbakken heeft wel zin. Dus goed bakken en dingen die met het rauwe product (of de verpakking) in aanraking zijn gekomen (messen vorken borden plankjes, maar ook handen) moeten niet weer in aanraking komen met het gebakken product of andere dingen die ongebakken gegeten worden.

Want als je die bacteriën binnenkrijgt kun je ernstig ziek worden?

Als je kip goed doorbakt en hygiënisch behandelt is het risico verwaarloosbaar. Nu is dat niet makkelijk en ook ik werk niet in mijn keuken zoals in een operatiekamer (en zelfs daar gaat wel eens wat mis). Dus er is wel eens een kans dat je toch ESBLs binnenkrijgt. Gelukkig zijn dat vaak heel onschuldige bacteriën. Soms zijn ze wel ziekteverwekkend, maar niet in de darm, en daar krijg je dus bijna nooit last van.

Maar als je ziek wordt, dan is er geen medicijn tegen?

Er zijn bacteriën die antibioticaresistent zijn. Of nog netter gezegd, deze bacteriën maken een enzym dat veel verschillende antibiotica kan afbreken, waardoor deze niet meer werkzaam zijn. Als iemand dus een infectie krijgt met zo'n bacterie en het immuunsysteem kan het niet aan, kunnen heel veel verschillende antibiotica niet meer als remedie ingezet worden. Het vermogen om dat enzym te maken kunnen deze bacteriën soms ook overdragen aan andere soortgelijke bacteriën, dus dat maakt verspreiding tussen bacteriën mogelijk.

Antibioticaresistentie in de veehouderij is dus eigenlijk helemaal niet zo'n probleem voor de volksgezondheid?

Toch wel.

- 1) In heel specifieke gevallen kunnen consumenten toch getroffen worden. Een patiënt met een andere ziekte die toch geïnfecteerd raakt door de resistente bacterie, kan moeilijker te behandelen worden.
- 2) Antibioticumresistentie is een langzaam voortschrijdend probleem in onze samenleving, zowel in bijvoorbeeld ziekenhuizen (ziekenhuisinfecties), maar ook in allerlei patiënten die met een infectie in het ziekenhuis komen, buiten opgelopen en die moeilijk te behandelen zijn. Vroeger was er wel eens bacterie resistent tegen 3 of 4 antibiotica, nu is bijvoorbeeld 8 of 10 geen uitzondering, en er zijn bacteriën die bijvoorbeeld tegen alle antibiotica op één na resistent zijn. Als die ene resistentie er dan nog bijkomt, is zo'n infectie niet meer te behandelen. Dus inderdaad is er een algemeen probleem, waar ook deze ESBLs op de kippen een bijdrage aan leveren, maar dat is niet iets van vandaag en alleen van het kippenvlees, maar iets van de laatste decennia en veel verschillende bronnen.

Gebeurt er genoeg in het terugdringen van antibioticaresistentie?

Ik denk dat het best wel wat sterker aangepakt kan worden. Sterke reductie van het gebruik van antibiotica in zowel de humane gezondheidszorg alsook bij dieren is noodzakelijk (let wel ik zeg sterke reductie, dus niet totaal stoppen of alleen reductie!).

Wat vond je van de actie van de Consumentenbond?

Zo'n actie van de Consumentenbond helpt het probleem op de kaart te zetten. Maar het

Links

[#schonekip op twitter](#)

Intranet Nieuws Wageningen UR

[De Ontzetting feliciteert jarige Martin Kropff](#)

[In memoriam Klaas Kerkstra](#)

[Er is nog plaats in het koffieconsumentenpanel](#)

[Opmaak PowerPoints niet meer in oude stijl](#)

[Resource over aankomststress bij internationale studenten](#)

[Doe mee: nulmeting duurzame mobiliteit](#)

moet wel serieus worden opgepakt. Dus geen borrelpraat (tegenwoordig heet dat twitter) met "oplossingen" die vaak meer nadelen hebben dan dat ze effectief zijn, maar een langetermijnplan om verstandig met antibiotica om te gaan. Het is natuurlijk niet zo dat het eten van kip in één keer gevaarlijker geworden is omdat er nu weer een keer een steekproef gedaan is. Dit onderwerp kwam een half jaar geleden ook al uitgebreid in het nieuws en bestond daarvoor natuurlijk ook al. Maar er is wel actie nodig, breed aangepakt, met een langetermijnvisie.