

CAMPYLOBACTER OP KIPPENVLEES: EEN PROBLEEM VOOR DE GEHELE KETEN

Marc-Jeroen Bogaardt

In 2001 is het project CARMA (Campylobacter Risk Management and Assessment) van start gegaan. In het project werkt het LEI samen met RIVM, ID-Lelystad, Keuringsdienst van Waren (KvW) en RIKILT. Het doel van het project is de overheid te adviseren over de effectiviteit en doelmatigheid van maatregelen gericht op het terugdringen van campylobacteriose in de Nederlandse bevolking. Om deze doelstelling te realiseren wordt in het project een Risk Management proces doorlopen met vertegenwoordigers van de nationale overheid conform de definities van de Codex Alimentarius Committee on Food Hygiene (CCFH). Als een belangrijke eerste stap in dit proces is in het eerste onderzoeksjaar een Risk Profile rapport geschreven, waarin de huidige kennis ten aanzien van campylobacteriose in Nederland is beschreven.

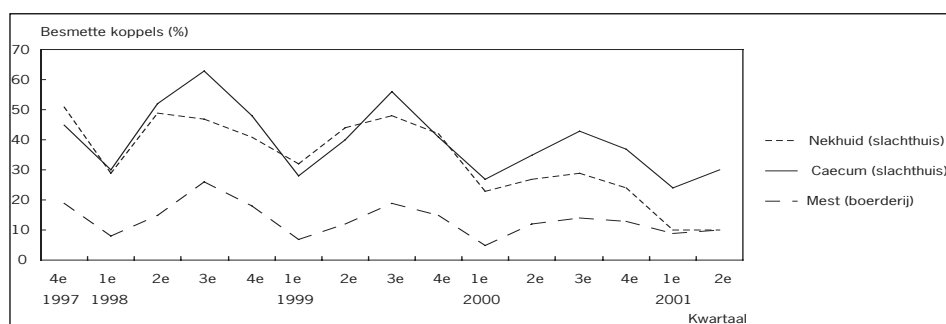
Het rapport meldt dat in veel onderzoeken kippenvlees als een belangrijke besmettingsbron naar voren komt, maar dat het zeker niet de enige route is waarlangs de mens besmet wordt. Andere geïdentificeerde risicofactoren zijn varkens- en rundvlees, rauwe melk, direct contact met dieren, besmet oppervlaktewater en buitenlandse reizen. Een voorlopige schatting suggereert dat kippenvlees verantwoordelijk is voor maximaal 40% van alle humane gevallen van campylobacteriose. Verwacht wordt dat maatregelen gericht op het terugdringen van de besmetting van kippenvlees een belangrijke bijdrage leveren aan het terugdringen van de incidentie van ziekte bij de mens.

De besmetting van kippenvlees vindt zijn oorsprong in de primaire sector. In de laatste jaren zijn in de vleeskuikenhouderij verscherpte hygiënemaatregelen geïmplementeerd die samenvallen met een daling van de prevalentie van besmette koppels van 48% in 1998 naar 35% in 2000. Verdergaande hygiënemaatregelen zijn mogelijk maar zullen niet leiden tot de productie van gegarandeerd Campylobacter vrije kuikens. Van andere maatregelen in de primaire sector, zoals het verlagen van de gevoeligheid van kuikens (bijvoorbeeld vaccinatie) of het bestrijden van eenmaal geïntroduceerde besmettingen is op korte termijn weinig te verwachten. Om tot een verdere reductie van de besmetting van kippenvlees met Campylobacter te komen zijn dan ook aanvullende maatregelen verder in de keten noodzakelijk. Hierbij valt met name te denken aan kanalisatie van besmette koppels (onder meer logistiek slachten), verbeterde slachthygiëne en behandeling van het eindproduct (decontaminatie, invriezen, doorstraling, milde hittebehandeling, uitdroging enzovoort). Sinds 1997 loopt het 'surveillanceprogramma zöonosoverwekkers' van de KvW en het RIVM, waarbij gedurende het gehele jaar bij bedrijven willekeurig mestmonsters van vleeskuikens worden genomen en onderzocht op de aanwezigheid van onder andere Campylobacter. In de jaren 1997-1999 bleek een daling op te treden van de Campylobacter besmetting van koppels vleeskuikens; deze daling heeft zich in 2000 echter niet doorgezet. Figuur 1 toont de resultaten van door het PVE uitgevoerd onderzoek naar de Campylobacter besmetting van vleeskuikens op de boerderij en in de slachterij. Gedurende de periode 1998-2000 bleek de Campylobacter besmetting slechts in geringe mate af te nemen. Uit de gegevens blijkt een duidelijk seizoenseffect, met het hoogste besmettingspercentage in de zomerperiode.

Het overgrote deel van het in Nederland geproduceerde kippenvlees is bestemd voor de export (tabel 1). De uitvoer concentreert zich op omliggende landen met een zwaar accent op Duitsland. Het aandeel van Duitsland en het Verenigd Koninkrijk in de export is respectievelijk 36% en 16%. Daarna volgt Rusland met een aandeel in de export van 12%, vooral bestaande uit het in West-Europa lager gewaardeerde pootvlees. Doorvoer van kip is uit deze geaggregeerde cijfers niet af te leiden, zodat geen schatting gemaakt kan worden van het percentage geïmporteerde producten in de Nederlandse kipconsumptie. De cijfers geven echter wel aan dat er een aanzienlijk deel van het in Nederland geconsumeerde kippenvlees wordt geïmporteerd. Het voorkomen van Campylobacter op deze producten is onbekend. Aanvullende importcontrole is dan ook van groot belang.

In 2002 wordt onder leiding van het LEI binnen het CARMA-project begonnen met het beschrijven van de maatschappelijke en politieke aspecten die van belang zijn bij het nemen van beslissingen door de nationale overheid over interventie maatregelen ter bestrijding van Campylobacter in kippenvlees. Tevens zal

een analyse worden uitgevoerd van de bedrijfseconomische kosten van huidige maatregelen, de ziekte-last ten gevolge van de consumptie van besmet kippenvlees en de kosten voor de gezondheidszorg. Verder zal in interactie met de kippenveesketen, overheid en consumentenorganisaties een voorstel voor een pakket van interventie maatregelen worden opgesteld. Deze interventie maatregelen vormen de input van het economische model van de kippenveesketen.



Figuur 1 Aandeel (%) van koppels vleeskuikens die met *Campylobacter* zijn besmet
Bron: PVE-monitoring.

Tabel 1 Afzetstructuur van Nederlands kippenvlees (2000)

	Levend gewicht (x 1.000 kg)	Geslacht gewicht (1.000 kg)
Bruto eigen productie	830.000	614.400
Levende invoer	89.300	66.100
Levende uitvoer	12.600	9.300
Slachtingen in Nederland	907.000	671.200
Uitvoer vlees		564.500
Invoer vlees		144.600
Verbruik in Nederland		258.800

Meer informatie:

RIVM, rapportnr. 250911001/2001 *Campylobacteriose in Nederland, 'Risico's en interventiemogelijkheden'*.