

LEI Wageningen UR

Persbericht / nr.

Nederlander koopt nauwelijks verse kip uit verre landen

Verreweg het meeste pluimveevlees dat in de winkel ligt komt van Nederlandse bodem. Voor zover rauw vlees uit het buitenland wordt aangeboden, komt dat vrijwel altijd uit België of Duitsland. Het bedrijfsleven heeft de indruk dat de bestrijding van salmonella en campylobacter in die landen op hetzelfde hoge niveau ligt als in Nederland. Maar een aanbod van volledig salmonella- en campylobactervrij rauw vlees is volgens de sector nu nog niet haalbaar. Dat blijkt uit een onderzoek van het LEI (onderdeel van Wageningen UR) in opdracht van het Ministerie van LNV.

De overheid wil op termijn de verkoop van besmet rauw vlees verbieden. Geïmporteerd rauw vlees vormt daarbij een aparte risicofactor omdat geen toezicht mogelijk is op de productie- en hygiënemaatregelen. Het LEI onderzocht daarom waar het rauwe pluimveevlees in de Nederlandse schappen vandaan komt. Ook werd aan bedrijven die zich bezig houden met de productie, verwerking en invoer gevraagd hoe het vlees naar hun mening scoort op de afwezigheid van salmonella en campylobacter.

Hoewel Nederland ruim twee keer zoveel pluimveevlees produceert als consumeert, wordt er jaarlijks toch ook nog 50.000 tot 60.000 ton vers pluimveevlees ingevoerd, en ongeveer 175.000 ingevroren vlees (2004). Dat laatste gaat vooral naar de verwerkende industrie en horeca, het verse vlees gaat naar de gezinshuishoudingen. Per hoofd van de bevolking at de Nederlander in 2004 gemiddeld 17,3 kilo kuikenvlees, grotendeels in verwerkte vorm zoals snacks of vleeswaren. De aankoop van rauw pluimveevlees door huishoudens lag iets onder de 5 kilo per hoofd. Dit vlees is grotendeels afkomstig van Nederlandse bodem. Voor zover er vers rauw vlees wordt ingevoerd, is dat voor 80% afkomstig uit België of Duitsland, en voor de rest uit andere Europese landen. Ingevroren vlees komt vooral uit Engeland, Brazilië, Duitsland en België.

Volgens de ondervraagden uit het bedrijfsleven wordt het pluimvee in de ons omringende landen gehouden volgens dezelfde richtlijnen als in Nederland, en hebben ook de slachterijen er eenzelfde werkwijze als hier. De ondervraagden zijn van mening dat in het Nederlandse vers-vleescircuit geen bevroren vlees uit derde landen terecht komt. Dit laatste zou vooral naar de horeca en de verwerkende industrie gaan.

Alle geraadpleegde bedrijven vinden het bestrijden van salmonella en campylobacter belangrijk. Naar hun oordeel doet Nederland het goed in vergelijking met het buitenland. De maatregelen die nu worden toegepast, zijn volgens hen echter nog onvoldoende om de overheidsvoornemens binnen de beoogde tijd te kunnen realiseren. Zo

is voor salmonella de periode tussen test en uitslag nog te lang en ontbreekt voor campylobacter een goede bestrijdingsmethodiek.

NOOT VOOR DE REDACTIE

HANDELSSTROMEN IN PLUIMVEEVLEES is te vinden op de website van het LEI als rapport 5.06.03. Via de site kunt u het ook bestellen of gratis downloaden ([link](#)). Meer informatie over het onderzoek bij ir. Peter van Horne (peter.vanhorne@wur.nl, 0317-479761), of bij de persvoorlichter van het LEI, drs. Leo Douw (leo.douw@wur.nl, 070-3358338).