

Campylobacter:

Bestaan er gevaarlijke en ongevaarlijke besmettingen?

Voor pluimvee geldt tot nu toe: wel of niet besmet met Campylobacter. Naar de mate van besmetting wordt dit jaar voor het eerst uitgebreid gekeken. Ook wordt onderzocht of het besmettingsniveau vlak voor slachten een maat kan zijn voor het aantal Campylobacters op het eindproduct en vanaf welk besmettingsniveau pluimveevlees infectieus is voor de consument.

ing. Geesje Rotgers

Ruim twintig jaar is wereldwijd en ook binnen Wageningen UR het onderzoek naar Campylobacter in de pluimveehouderij gaande. Maar alle inspanningen en onderzoek van verschillende partijen ten spijt, heeft dat nog niet geleid tot een effectief programma tegen de bacterie. De nota 'Veilig voedsel voor iedereen; een gezamenlijke verantwoordelijkheid' van de ministeries van VWS en LNV, zet sinds februari 2005 druk op de ketel. Beide departementen willen in 2007 een verbod op de handel in rauw pluimveevlees waarop de kiemen Salmonella en/of Campylobacter voorkomen. De simpelste oplossing zou liggen in het voorkomen van besmetting van de dieren. Een slachterij is dan in staat om de producten vervolgens vrij van Campylobacter op de markt te brengen. Helaas is nog altijd niet bekend waar Campylobacter vandaan komt of hoe de kiem geweerd kan worden. Nergens ter wereld is het nog gelukt om pluimvee te vrijwaren van Campylobacter. "Een multolerantie lijkt dus niet haalbaar. Dat zou betekenen dat in bepaalde perioden verse kip niet meer verkrijgbaar is", concludeert Nico Bolder, onderzoeker bij de Animal Sciences Group van Wageningen UR. Daarom wordt nu gekeken welk besmettingsniveau van pluimvee en pluimveeproducten aanvaardbaar is. Ofwel: hoe zwaar mag een koppel pluimvee besmet zijn, zodat er na slacht een beperkt risico zal zijn voor de volksgezondheid? Het onderzoek kent verschillende deelvragen, waarop Bolder en zijn collega-onderzoekers een antwoord willen hebben. Zo willen ze weten wat de correlatie is tussen het besmettingsniveau van een koppel voor slacht en na slacht? En vanaf welk besmet-

tingsniveau is Campylobacter infectieus voor de mens? Het onderzoek wordt gefinancierd door de ministeries van VWS en LNV en uitgevoerd door verschillende afdelingen van Wageningen Universiteit (ASG en LEI) en het RIVM.

Kwantitatieve bepalingen

Om de correlatie tussen een besmetting in de stal en op het eindproduct te bepalen, worden op verschillende momenten kiemen geteld. Minimaal 15 besmette koppels worden voor dit onderzoek intensief gevolgd en bemonsterd. Bolder hoopt de metingen eind dit jaar af te ronden. De opzet is dat over een tijdje het besmettingsniveau van ieder pluimveekoppel vlak voor slachten wordt bepaald met een sneltest die binnen enkele uren een uitslag geeft. Deze sneltest voor mestbemonstering wordt momenteel ontwikkeld door ASG en is op zijn vroegst medio 2007 beschikbaar. "Wij willen de test gebruiksvriendelijk maken zodat ook de pluimveehouder ermee kan werken." Op basis van de testuitslag kan de slachterij de koppel kanaliseren. De kans is namelijk groot dat koppels die risico's vormen voor de volksgezondheid, straks niet meer het vers vleescircuit in mogen. Deze kip zal eerst behandeld moeten worden (koken, invriezen, decontaminatie). Logistiek slachten is bij Campylobacter overigens niet aan de orde, want kruisbesmetting speelt in een slachterij geen rol van betekenis, zo blijkt uit recent onderzoek binnen het Carma-project (Carma staat voor Campylobacter Risk Management en Assessment). Dit in tegenstelling tot kruisbesmetting van salmonella. "Recent Noors onderzoek heeft deze Nederlandse bevinding inmiddels bevestigd", zegt Bolder.

Toekomstverwachtingen

Als er straks een grenswaarde komt voor de mate van Campylobacterbesmetting, dan betekent dat automatisch twee stromen pluimveevlees, een behandelde en een onbehandelde. De behandelde stroom zal dan minder opbrengen. "Maar misschien zijn er helemaal geen gradaties in besmettingsniveau en is een besmet koppel altijd een risico voor de volksgezondheid. Als je dan bedenkt dat het aantal besmette koppels in de zomermaanden kan oplopen tot 60 tot 70 procent, dan is het economisch onhaalbaar een dergelijke opzet door te voeren. Dat heeft te grote consequenties voor de sector", denkt Bolder. Maar misschien ook komt de oplossing straks uit een andere hoek. Bolder hoopt dat de ontwikkelingen van een vaccin voorspoedig zullen verlopen. Het onderzoek hiernaar door de Faculteit

Diergeneeskunde staat echter nog in de kinderschoenen. Epidemiologisch onderzoek doen aan Campylobacter is lastig, mede gezien de regelmatig veranderende moleculaire structuur.

Humane besmetting ook uit andere bron

Volgens onderzoek binnen het Carma-project wordt 20 tot 25 procent van de humane infecties met Campylobacter veroorzaakt door besmet pluimveevlees. Andere bronnen van een infectie zijn: buitenlandse reizen, varkensvlees, rundvlees, rauwe melk, oppervlaktewater, contact met huisdieren en niet te vergeten de keukenhygiëne. Vooral de laatste factor kan best wat meer aandacht gebruiken. Goede voorlichting aan de consument over het omgaan met voedingsmiddelen, dus niet alleen (pluimvee)vlees, zou een hoop ellende kunnen voorkomen.

GRENSWAARDE

Nieuw onderzoek moet uitwijzen of een geringe Campylobacterbesmetting van pluimvee aanvaardbaar is uit oogpunt van volksgezondheid.

Foto: Marcel Bekken

