

Naar een veilig stukje kip

Consumentenbond

50 jaar 
beter kiezen

Ziekmakende bacteriën

Volgens het Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM) leiden infecties met de bacterie campylobacter jaarlijks bij circa 100.000 mensen tot gezondheidsproblemen, van wie 23.000 patiënten de huisarts bezoeken en enkele tientallen overlijden. Ongeveer zestig mensen lopen per jaar verlamningsverschijnselen op, van wie een deel nooit meer volledig herstelt. Vooral ouderen, kinderen en zwangere vrouwen vallen in de risicogroep. Kippenvlees is niet de enige veroorzaker van campylobacter-infecties bij mensen, maar het probleem is naar schatting met 40% te reduceren als het in kip wordt aangepakt. Minder ernstig, maar wel meer berucht, is de bacterie Salmonella. Ook deze bacterie zorgt voor 50.000 zieke consumenten per jaar en enkele tientallen doden.

In 1996 heeft het Productschap voor Pluimvee en Eieren (PVE) een actieplan opgesteld om de besmetting met campylobacter en salmonella terug te dringen tot respectievelijk 15 en 10%. Nadat uit eerder onderzoek van de Consumentenbond bleek dat deze percentages bij lange na niet gehaald waren, is in 1999 dit plan hernieuwd onderschreven en aangescherpt in het actieplan "Iedereen kiplekker". Ook deze initiatieven hebben tot onvoldoende resultaat geleid.

Het meest recente onderzoek van de Consumentenbond (2003) laat onder meer zien:

- in 49% van de biologische monsters is campylobacter aangetroffen; in de reguliere sector is dit in 43% het geval;
- in 4% van de biologische monsters zit salmonella; in de reguliere sector is dit 9%.

Wat met salmonella voor een groot deel wel is bereikt (een flinke reductie in de laatste jaren), lukt niet met campylobacter.

Hygiëne

Er zijn vele mogelijkheden om campylobacter en andere bacteriën te bestrijden. Eén van de belangrijkste methodes om besmetting met campylobacter en andere bacteriën te voorkomen is goede hygiëne. Zo komt campylobacter bijvoorbeeld aanvankelijk alleen voor in de huid van het dier en in de darminhoud. Met strenge hygiënemaatregelen bij het uitsnijden van de kip bij de slacht kan dus voorkomen worden dat de bacterie op de filet terecht komt. Het begint waarschijnlijk al in de broeibak, maar ook bij de plukmachines is veel aan de hygiëne te verbeteren. Onderzoek is nodig om te kijken op welke momenten in de keten de besmetting plaatsvindt. Zulk onderzoek is inmiddels ingezet door de overheid. De Consumentenbond wil dat de overheid en de sector – mede op basis van de resultaten van dit onderzoek – drastische maatregelen nemen van de keten om besmettingen tot een minimum terug te brengen.

Kippenvlees ziekmakend

Informatie weinig transparent voor consument

Uit een groot onderzoek van de Consumentenbond in 2002 en 2003 naar de gesteldheid van kippenvlees, blijkt dat de ziekmakende bacteriën campylobacter en salmonella nog steeds in kippenvlees zitten. Er is nauwelijks verbetering ten opzichte van het vorige onderzoek in 2000. Vooral de veelvuldig aangetroffen campylobacter baart grote zorgen. Biologische geproduceerde kippen doen het iets beter dan de reguliere op het gebied van salmonella. Daarnaast blijkt in de reguliere sector vaak antibiotica te worden toegediend. Ook stelt de retail te weinig eisen aan toeleveranciers op het gebied van maatschappelijk verantwoord ondernemen en hebben consumenten weinig inzicht in de productieketen. In het belang van de consument, maar zeker ook in het belang van de kippensector zelf zullen overheid, sector en retail verdergaande maatregelen moeten nemen om het kippenvlees gezonder te maken.

Hoe gezond is de kip?

Onderzoek Consumentenbond 2003

De Consumentenbond heeft 1500 monsters kipfilet en kippenpoten onderzocht op aanwezigheid van ziekmakende bacteriën, residuen van diergeneesmiddelen en dioxines en pcb's. Ook is gekeken naar de versheid en naar de water/eiwit-verhouding. Daarnaast hebben we onderzoek gedaan naar maatschappelijk verantwoord ondernemen. Hiertoe is een enquête verspreid onder aanbieders en producenten.

Openheid informatie over productiemethode

De Consumentenbond heeft als onderdeel van het onderzoek aan (het hoofdkantoor van) de betrokken verkooppunten of de producent gevraagd hoe het vlees wordt geproduceerd. Uiteindelijk hebben alle supermarkten meegewerkt aan het onderzoek. Het merendeel heeft de vragenlijst meteen doorgestuurd aan hun toeleverancier, zelfs de vragen die specifiek voor hen bestemd waren, hebben ze meestal niet zelf ingevuld.

De traceerbaarheid en toegankelijkheid van de gegevens liet nog zeer te wensen over. Het heeft grote moeite gekost om informatie te achterhalen. Daarnaast is de informatie die direct beschikbaar is voor de consument over hoe kippenvlees wordt geproduceerd is – met uitzondering van de biologisch geproduceerde kip – minimaal. De Consumentenbond wil dat de consument op de verpakking van producten kan zien waar het product vandaan komt en hoe het productieproces is verlopen. Supermarkten moeten meer eisen stellen aan hun toeleveranciers op het gebied van maatschappelijk verantwoord ondernemen en weten hoe hun producten tot stand komen. Slagers en poeliers zijn herhaaldelijk aangemaand om te antwoorden op onze vragen, maar slechts een aantal van hen heeft onze vragenlijst teruggestuurd.

Biologisch versus regulier

Uit de onderzoeksresultaten van de Consumentenbond blijkt helemaal niet dat de microbiologische veiligheid in de biologische sector, zoals wel eens wordt verondersteld, minder zou zijn dan in de reguliere sector. In het geval van salmonella scoort de biologische sector zelfs beter dan de reguliere (wellicht omdat de kip door de langere levensduur over de infectie heen groeit). Uit enquêtes die door de Consumentenbond zijn uitgevoerd en uit andere metingen blijkt dat pluimvee uit de biologische sector veel minder antibiotica binnenkrijgt. Blijkbaar zijn de dieren gezonder en sterker dan die uit de reguliere sector en hebben ze daardoor minder snel last van ziektes.

	Leeftijd	Dieren/m ²	Uitloop	Antibiotica
Biologisch	81 dagen	Max. 10	Ja, 4m ² per dier	0%
Regulier	Ca. 40 dagen	Ca. 20	Nee	9%

Kwaliteitsslag noodzakelijk

De consumptie van pluimveevlees leidt in Nederland nog te vaak tot (soms zeer ernstige) gezondheidsproblemen. De sector is in de afgelopen jaren tot twee keer toe zelf met maatregelen gekomen, maar deze hebben niet geleid tot het gewenste resultaat. Ook de overheid heeft meerdere malen aangegeven te willen komen met maatregelen, maar vooral op het gebied van campylobacter is onvoldoende verbeterd. Er zal dus daadkrachtig moeten worden ingegrepen. Zowel de overheid als de biologische en de reguliere sector moeten zich hiervoor actief inzetten. De vogelpest heeft de

gehele sector onlangs een zeer zware slag toegebracht. Het zal veel tijd en inspanning vergen voordat zij hiervan is hersteld. Deze periode moet worden aangegrepen om een flinke kwaliteitsslag te maken. De Consumentenbond eist van de Nederlandse overheid en de retail dat zij die kwaliteitsomslag mogelijk maakt.

Concrete eisen aan overheid, sector en retail

De Consumentenbond pleit bij de kwaliteitsslag voor een geïntegreerde manier van produceren. Gezonde mensen, gezonde dieren en een gezond milieu blijken samen te gaan. Daarnaast moeten consumenten veel beter worden geïnformeerd. Ook de informatie aan de Consumentenbond moet sterk verbeteren.

Het is nu tijd dat overheid, de sector en de verkooppunten ieder hun eigen verantwoordelijkheid neemt. De Consumentenbond heeft de volgende concrete eisen die moeten leiden tot een veiliger stuk kippenvlees. En de consument moet voortaan wat hij eet.

1. Het vlees van kippen, die in Nederland positief worden getest op campylobacter of salmonella, mag alsnog in de schappen komen te liggen. Dit is voor de Consumentenbond onacceptabel. Vlees van kippen die drager zijn van salmonella of campylobacter mag niet meer rauw worden verkocht. Positief getest vlees kan doorstromen naar dat deel van de keten waar het voor verwerking wordt verhit of wordt bewerkt vóór de verkoop (bijvoorbeeld bevriezen). Hiervoor is een sluitend systeem van logistiek slachten nodig. De Consumentenbond eist hiervoor van de overheid wetgeving en toezicht op de naleving daarvan. Slagers en supermarkten zouden dergelijk vlees uit eigen beweging niet in de schappen moeten leggen.

Daarnaast leidt de etikettering van pluimveevlees in de winkel tot verwarring. Er zijn op dit moment in Nederland etiketten met de claim 'salmonellavrij'. Los van het feit of die claim correct is, is het een feit dat in datzelfde stuk vlees wel andere ziekmakende bacteriën (pathogenen) zoals campylobacter kunnen zitten. Voor de consument echter wekt de betiteling 'salmonellavrij' de indruk dat het een veilig stuk vlees betreft. De Consumentenbond wil af van die schijnveiligheid. Indien de hier genoemde eisen worden ingevoerd, is etikettering overbodig.

2. Er wordt op dit moment veel antibiotica gebruikt in de pluimvee-industrie. Herhaaldelijk is aangetoond dat dieren die enige ruimte tot hun beschikking hebben (bijvoorbeeld kippen uit de biologische sector) gezonder zijn en daardoor minder antibiotica nodig hebben. Voedselpathogenen (onder meer campylobacter) kunnen resistent worden tegen antibiotica waardoor besmettingen bij mensen ook moeilijker te behandelen zijn. Uit het gegeven dat in de reguliere sector veel antibiotica wordt gebruikt blijkt dat óf kippen uit die sector gevoeliger zijn voor

ziektes, óf dat de sector onnodig preventief antibiotica toedient. Preventief gebruik van antibiotica moet door de overheid worden verboden. De retail heeft als inkoper de verantwoordelijkheid om te voldoen aan de verwachtingen van de consument en zal vooruitlopend hierop zijn inkoopbeleid op dit terrein moeten aanscherpen.

3. Gezien de vogelpest is dit het moment om de diergezondheid en het dierwelzijn in de sector te verbeteren. Het is ongezond, onhygiënisch en slecht voor het welzijn van het dier om 20 kippen op 1 m² te houden. De reguliere houderij kan lessen trekken uit de biologische landbouw. De Consumentenbond pleit in het algemeen voor een geïntegreerde landbouwvisie, waarbij een langzaam groeiend, sterker kippenras, en bijvoorbeeld een maximum van 10 kippen per m² wordt aangehouden, naar voorbeeld van de biologische sector.
4. De informatie voor consumenten is over het algemeen zeer schaars. De Consumentenbond pleit daarom voor de invoering van een Wet Openbaarheid Productie en Ketens (wok), waarmee informatie door consumenten af te dwingen valt. Supermarkten, zelfstandige slaggers en poeliers moeten een actievere rol innemen in het creëren van transparantie in de keten. Als zij veel actiever zelf de verantwoordelijkheid nemen door verbeterde tracerings, kunnen zij hun invloed aanwenden om verantwoord geproduceerd vlees te eisen en bovendien bij calamiteiten sneller ingrijpen. De Consumentenbond wil dat de retail inkoopcodes ontwikkelt, evenals een betere tracerings in de keten en standaarden voor verantwoord inkoopbeleid.
5. De eisen die in Nederland worden opgelegd aan kipproducenten, moeten ook gelden voor geïmporteerd kippenvlees. De Consumentenbond wil dat de retail zijn verantwoordelijkheid neemt. Ook moet de retail erop letten dat buitenlandse toeleveranciers voldoen aan de hoge kwaliteitseisen die in Europa gelden. Verder moeten zij de verwachtingen van consumenten op het gebied van welzijn en milieu actief omzetten in hun inkoopbeleid. De Consumentenbond verwacht daarnaast strenge overheidscontrole van de Keuringsdienst van Waren op de naleving van kwaliteits- en veiligheidseisen van geïmporteerd vlees.

Samenvatting onderzoeksrapport 'Integrale vergelijking van regulier en biologisch kippenvlees'

In dit onderzoek wordt een vergelijking gemaakt tussen kip afkomstig van 15 merken c.q. verkoopkanalen, waarvan 9 regulier, 5 biologisch en 1 gemixt biologisch en scharrel. Gedurende de periode van een jaar is het onderzoek 4 keer uitgevoerd, verspreid over de seizoenen. In totaal werden 1500 monsters kip ingekocht.

Er was een significant verschil in versheid tussen merken c.q. verkoopkanalen. De besmetting van kippenvlees met campylobacter is nog steeds hoog, wel zijn er verschillen te zien tussen merken, variërend van 33% tot 63%. De productiemethode (biologisch versus regulier) is daarbij niet significant van invloed. De besmetting met salmonella lijkt iets gedaald, waarbij de besmetting in biologische kip (3,5%) lager uitkomt dan in reguliere kip (8%). In 67% van de gevallen bleek het te gaan om het multiresistente serotype *S. paratyphi* variant B java.

Biologische kip bleek minder water te bevatten dan reguliere kip.

In 9% van de monsters reguliere kipfilet werden residuen van antibiotica aangetoond, in geen enkel geval werd de maximale residulimiet (MRL) overschreden. In biologische kipfilet werden geen sporen aangetoond. Van coccidiostatica, die preventief worden gebruikt in de reguliere sector, werden geen sporen aangetroffen.

Dioxines en PCB's werden niet in verhoogde hoeveelheden aangetroffen.

Door middel van een enquête onder aanbieders, die in alle 4 de periodes werd verzonden, is de mate van Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen (MVO) onderzocht. Hieruit kwam naar voren dat supermarkten weinig informatie geven over hun inkoopbeisen. Ook blijken er een grote verschillen te bestaan in welzijn, huisvesting, diergeneesmiddelengebruik en milieu tussen reguliere en biologische kip. Daarnaast bleken er binnen de reguliere productie verschillen te bestaan.

Conclusies

Voedselveiligheid

- De versheid van de filets laat bij bepaalde merken/verkoopkanalen duidelijk te wensen over. Er zijn significante verschillen geconstateerd. Een betere beheersing van het logistieke traject en/of de bewaartemperatuur lijkt in deze gevallen noodzakelijk. Gelukkig groeien de belangrijkste pathogenen op kip (campylobacter en salmonella) pas bij veel hogere temperaturen. Hierdoor neemt het risico voor de consument waarschijnlijk niet toe bij langer bewaren. Ten aanzien van versheid is er geen significant verschil tussen biologische en reguliere kip.
- Kip blijft microbiologisch een risicovol product vanwege de aanwezigheid van campylobacter en salmonella. Op biologische filets kwam iets vaker campylobacter voor dan op reguliere. Het betrof geen aanzienlijk verschil. Salmonella werd juist iets minder vaak aangetroffen op biologische filets. Ook dit verschil was niet significant. De verschillen tussen merken waren aanzienlijk groter, maar ook niet significant. Vooral het probleem rond campylobacter lijkt moeilijk oplosbaar. Toch is in IJsland en Noorwegen aangetoond dat kanalisatie van positief geteste kip een forse reductie van humane campylobacteriose kan opleveren.
- Ten aanzien van voedselveiligheid zijn we veel te weten gekomen over biologisch kippenvlees. Enkele van de regelmatig gehoorde vooronderstellingen ten aanzien van de besmetting met dioxines, salmonella en campylobacter (slechtere resultaten in biologische kip) werden niet bevestigd.
- Dit onderzoek bevestigt dat salmonella java op dit moment het dominante serotype is op kip. Deze trend is vooral zichtbaar bij reguliere kip. De aanwezigheid van deze multiresistente stam lijkt het gevolg te zijn van zeer frequent gebruik van antibiotica. De aanwezigheid van

java is volgens het RIVM een mogelijke bedreiging voor de volksgezondheid vanwege de toenemende resistentie van deze sterk ziekmakende kloon.

- Wederom vonden we in reguliere kip met enige regelmaat (8%) sporen van doxycycline en tetracycline, antibiotica die langzaam worden uitgescheiden. In tegenstelling tot ons onderzoek in 2000 werden er geen overschrijdingen van MRL's waargenomen. Bedrijven lijken wachttermijnen iets beter in acht te nemen, maar het percentage monsters dat sporen bevat is nauwelijks gedaald. De intensieve manier waarop kip wordt gehouden in het reguliere segment van de markt maakt het blijkbaar noodzakelijk dat er veel antibiotica worden gebruikt. In biologische filet werden geen sporen van antibiotica aangetoond.
- De frequentie waarmee andere curatieve antibiotica werden gerapporteerd in de enquête in verhouding tot doxycycline doet vermoeden dat we in het analytisch onderzoek slechts het topje van de ijsberg zien. De werkelijke frequentie waarmee curatieve middelen worden ingezet is waarschijnlijk aanzienlijk hoger dan 8% van de koppels. Het feit dat er in biologisch vlees geen sporen werden aangetroffen lijkt aan te tonen dat dieren die meer ruimte ter beschikking hebben en langzamer groeien een grotere weerstand hebben tegen ziektes.
- Ondanks dat coccidiostatica in het reguliere segment altijd worden toegepast, troffen we geen sporen van deze stoffen aan in mengmonsters. Blijkbaar worden de wachttermijnen goed in acht genomen.
- Dioxines en PCB's werden niet in verontrustende hoeveelheden aangetroffen. Er werden geen verhogingen waargenomen ten opzichte van de achtergrond. Slechts 2 van de 60 monsters kwamen als verdacht uit de Calux-screening naar voren. In beide gevallen bleek bij bevestiging dat de aanwezige niveau's ver beneden de MRL lagen. In het ene geval zelf onder de detectielimiet. De vooronderstelling dat er in biologisch kippenvlees mogelijk hogere niveau's zouden kunnen voorkomen werd niet bevestigd.

- De water/eiwit verhouding in biologische kip blijkt lager te liggen dan in reguliere kip. Uit het onderzoek blijkt op geen enkele wijze dat er aan vers, onbehandeld kippenvlees water wordt toegevoegd.

Herkomst tracersing

- We hebben getracht alle monsters te traceren. Van 57% zijn we precieze herkomst te weten gekomen en van nog eens 21% weten we dat met enige waarschijnlijkheid. Nederlandse supermarkten lijken hun verse kippenvlees hoofdzakelijk bij Nederlandse integraties te kopen. De monsters waar we de herkomst niet van konden traceren waren voor een deel afkomstig van slagers en poeliers, ook hebben een paar supermarktketens niet in iedere onderzoeksperiode op onze verzoeken gereageerd.

Maatschappelijk verantwoord ondernemen

- Uit het onderzoek naar maatschappelijk verantwoord ondernemen blijkt dat er een aanzienlijk verschil is tussen bedrijven ten aanzien van transparantie, keteninzicht en ketenverantwoordelijkheid. Dit geldt voor zowel de biologische als de reguliere sector. Supermarkten en winkeliers leggen veel verantwoordelijkheid neer bij hun leveranciers. Dit blijkt onder meer uit het feit dat ze vaak de enquête hebben laten invullen door hun leveranciers, ook al hadden een aantal vragen duidelijk betrekking op het eigen inkoopbeleid. Het grote pluspunt van de biologische sector is het feit dat er op vrijwel alle aspecten heldere en strenge eisen zijn vastgelegd in de Europese richtlijn voor de biologische productie, EEG 2092/91. Dit pleit voor een vergelijkbaar wettelijk kader voor de reguliere productie.
- De meeste supermarkten en merkleveranciers kunnen de herkomst van kip traceren. Bij slagers en poeliers is dit meestal niet mogelijk. Supermarkten doen hiervoor wel vaak een beroep op de voorgaande schakels in de keten. Ook lijkt het erop dat de retail ten aanzien van tracersing geen eisen stelt aan leveranciers.
- Een belangrijk thema bij kip is diergeneesmiddelengebruik. Geen van de supermarkten heeft hiervoor eisen opgesteld

voor leveranciers. Alleen Albert Heijn zegt dit onderwerp regelmatig bij leveranciers aan te kaarten, maar onderbouwt dit niet met documenten.

- Diergeneesmiddelengebruik en welzijn zijn aan elkaar gekoppeld. De Consumentenbond vindt dat supermarkten een sturende rol zouden moeten hebben in het bewerkstelligen van een structurele verandering van de vleeskuikenhouderij. Zij zouden dit kunnen doen door het stellen van eisen aan welzijn en diergeneesmiddelengebruik in de Eurep-Gap regels die momenteel worden ontwikkeld.
- Geen van de supermarkten voert zelf controles uit op diergeneesmiddelen. Wel zijn er enkele grote integraties die elk koppel controleren op antibioticum residuen of dit laten doen. Voor het overige is de consument afhankelijk van de controle door de VWA. In de biologische sector vindt externe controle plaats door SKAL.
- De meeste producenten van regulier kippenvlees gebruiken nog steeds voer waaraan antimicrobiële groeibevorderaars (AMBG's) zijn toegevoegd. In alle gevallen gebruikt men daar ook cocciostatica in plaats van vaccinatie. In de biologische sector zijn beide groepen stoffen niet toegestaan.
- Het gebruik van curatieve diergeneesmiddelen in de reguliere sector is nog steeds hoog. Omdat veel middelen snel worden uitgescheiden en daardoor niet meer aantoonbaar zijn in het vlees is de omvang van het probleem moeilijk in te schatten. In de enquêtes werden dit soort middelen vaker gerapporteerd dan de middelen waarvan we wel sporen aantreffen. Er werden geen sporen van antibiotica aangetroffen in biologisch vlees, nog werd het gebruik van antibiotica gerapporteerd in een van de enquêtes.
- Dierenwelzijn is misschien wel het belangrijkste aspect van kippenvlees. Er blijkt een enorm verschil te zijn tussen de reguliere en de biologische sector. In de reguliere sector is de stalbezetting circa 20 dieren per vierkante meter (40 kilo). Doordat men snelgroeiende rassen gebruikt zijn de dieren al na 37 tot 42 dagen op slachtgewicht. In de biologische sector zitten er in een stal maximaal 10 dieren op een vierkante meter (21 kilo) en hebben de

dieren in de buitenuitloop elk 2,5 tot 4 vierkante meter ter beschikking. Deze kippen worden minimaal 81 dagen oud. Deze welzijnsvoordelen vertalen zich in een betere gezondheid van de dieren en minder diergeneesmiddelengebruik.

- Tegenwoordig registreren de meeste slachterijen gebreken die het gevolg zijn van slecht strooisel in de stal of van vangen en laden. Dit is verplicht binnen het IKB programma. Hier gaat een positieve prikkel vanuit, omdat veehouders worden gekort op de prijs die ze krijgen voor het vlees.
- Op gebied van milieu worden er alleen in de biologische sector aanvullende eisen gesteld. Bij de overige bedrijven is milieu de verantwoordelijkheid van de veehouder die moet voldoen aan de lokale en nationale wetgeving.
- Binnen de reguliere productie laten het eigen merk van Albert Heijn en Friki zien dat er al verbeteringen mogelijk zijn. Dirk van den Broek, C1000, Super de Boer, Edah, Konmar en de poelier en de slager op de hoek doen het iets minder goed.

Meer informatie?

Kijk op www.consumentenbond.nl

Of bel (070) 445 45 45

Consumentenbond



Postbus 1000
2500 BA Den Haag

Bezoekadres:
Enthovenplein 1
Den Haag