

# Tikkende tijdbom

## Antibiotica in de kippenstal

### Experts aan het woord



**FERRY LEENSTRA** is pluimvee-expert bij Wageningen UR. Zij doet onder meer onderzoek naar de invloed van verschillende soorten houderijsystemen op welzijn en gezondheid van de kip.



**JAN KLUYTMANS** is hoogleraar microbiologie en infectieziektebestrijding aan het Amsterdamse VU medisch centrum en werkt als arts-microbioloog in het Amphia Ziekenhuis in Breda.

Antibioticagebruik in de pluimveehouderij bedreigt de volksgezondheid, omdat bacteriën resistent raken. Diverse maatregelen moeten het gebruik stoppen. De Consumentenbond maakt de balans op en is voorzichtig positief.

Tekst **Nelleke Polderman**





**D**at steeds meer bacteriën resistent worden voor antibiotica is een grote bedreiging voor de volksgezondheid. De oorzaak zit vooral in verkeerd gebruik van antibiotica bij mens en dier. De Consumentenbond analyseert de stand van zaken in de vleeskippenhouderij. Die heeft immers sinds jaar en dag een slechte naam vanwege het forse antibioticagebruik. Uit eerder onderzoek van de Consumentenbond (Gezondgids, februari 2008) bleken de medicijnresten maar op een klein deel van het kippenvlees terug te vinden, en meestal in zeer kleine hoeveelheden. De verklaring hiervoor is dat de kippenboeren na het geven van antibiotica een paar dagen wachten met slachten, zodat het medicijn uit de kip is verdwenen. Het zijn dan ook niet de medicijnresten die onrust baren. 'Een veel groter probleem voor onze gezondheid is dat de bacteriën in of op de kip die overgedragen kunnen worden op mensen, resistent worden voor antibiotica,' zegt hoogleraar microbiologie Jan Kluytmans. In 2012 constateerde de Consumentenbond dat nagenoeg alle onderzochte kipfilet besmet was met ESBL-bacteriën. Deze uitkomst leidde tot nogal wat reuring in de politiek, waardoor het antibioticaprobleem gelukkig hoger op de agenda kwam.

ESBL-bacteriën kunnen het zogenoemde ESBL-enzym aanmaken dat antibiotica kan afbreken. Daardoor raken ze ongevoelig voor veelgebruikte antibiotica. Bovendien kunnen deze bacteriën die eigenschap vrij gemakkelijk doorgeven aan andere bacteriën, ook die van dier op mens overgaan. En dát is bedreigend voor ons. 'Zo blijken bijvoorbeeld salmonella en campylobacter, bekende ziekmakers op kip, al vaak bestand tegen de werking

van antibiotica,' aldus Kluytmans. Dit is een van de redenen waarom het belangrijk is kippenvlees hygiënisch te bereiden: gebruik aparte planken en messen, verhit het goed en voorkom kruisbesmetting. Dan word je er niet ziek van. Maar via bijvoorbeeld mest en afvalwater van kippenhouderijen komen de resistente bacteriën ook in ons milieu terecht. Op verse kruiden en groenten, die je onbezorgd rauw denkt te kunnen eten, zijn ook al venijnige bacteriën gevonden die niet meer zo gemakkelijk met antibiotica zijn te bestrijden. Het is dus niet voor niets dat het gevaar van antibioticaresistentie wel een tikkende tijdbom wordt genoemd (zie kader hiernaast).

## Lekker goedkoop

De Nederlandse veehouderij stond jarenlang bekend als grootverbruiker van antibiotica. Kippenhouders bijvoorbeeld zorgden er met antibiotica voor dat kippen sneller konden groeien. De dieren hoefden zich dankzij antibiotica niet te verdedigen tegen ziekmakende bacteriën en bereikten sneller hun slachtgewicht (de zogenoemde plofkip). Lekker goedkoop. Mede dankzij acties als Schone Kip van de Consumentenbond is het gebruik van antibiotica verder aan banden gelegd. Het medicijngebruik is nu alleen nog toegestaan als ziekteverwekkende bacteriën het welzijn van de kippen bedreigen. Bovendien mogen inmiddels alleen dierenartsen antibiotica voorschrijven en leveren en moet per pluimveehouder en dierenarts worden vastgelegd waar en wanneer antibiotica zijn gebruikt. Een kippenboer of dierenarts die veel meer antibiotica verstrekt dan zijn collega's, moet zich daarvoor verantwoorden en een verbeterplan opstellen en uitvoeren. Deze aanpak begint inmiddels zijn vruchten af te werpen. Sinds 2009 is het antibioticagebruik met bijna de helft verminderd. 'Die halvering is goed nieuws, maar het is helaas nog niet genoeg,' stelt Kluytmans. 'Alle betrokkenen moeten streven naar het voorkómen van antibioticagebruik.'

## 25.000

Europeanen overlijden elk jaar aan infecties met resistente bacteriën

Wereldgezondheidsorganisatie WHO vindt het 'een serieuze bedreiging voor de volksgezondheid' dat steeds meer bacteriën ongevoelig zijn voor antibiotica. De gevolgen kunnen dichtbij komen, bijvoorbeeld als je een urineweginfectie krijgt die maar niet overgaat omdat medicijnen niet helpen. Het gevaar dreigt dat sommige bacteriën straks ongevoelig zijn voor alle soorten antibiotica. Artsen staan met lege handen als mensen ziek worden van zo'n levensgevaarlijke 'superbacterie'. Ook worden standaardoperaties als een nieuwe heup en keizersnee dan weer riskante ondernemingen.

Dat het echt met veel minder antibiotica kan, bewijzen de houders van scharrel- en biologische kippen. Zij gebruiken zo'n 85% minder antibiotica dan hun collega's die de meest gangbare kip (in de volksmond 'plofkip') produceren. Scharrel- en biokippen, te herkennen aan het Beter Leven-kenmerk (BLK), komen van kippenrassen die iets langzamer groeien. Zij worden diervriendelijker grootgebracht; ze hebben bijvoorbeeld iets meer ruimte tot hun beschikking (zie de tabel Een kippenleven op pagina 33). 'Dat ook scharrel- en biologische kippen soms antibiotica nodig hebben, is niet te voorkomen,' zegt Ferry Leenstra, pluimvee-expert van Wageningen UR. Deze kippen worden, net als mensen, soms geveld door een infectie die vraagt om ingrijpen.

## Stap vooruit

Dat scharrel- en biokippen minder antibiotica krijgen is mooi, maar waarom kan dat niet ook in de veel grotere reguliere kippenhouderij? Wij vroegen het aan de grote Nederlandse pluimveebedrijven en supermarkten. Allemaal beroepen ze zich op de afspraken over de 'Kip van Morgen': supermarkten hebben met elkaar en de pluimveesector afgesproken vanaf 2015 alleen nog kip te verkopen die niet meer


dan twee dagen antibiotica heeft gehad, en die het ook op andere punten ietsje beter heeft dan de kip van vandaag (zie 'Een kippenleven' op pagina 33). Leenstra en andere experts vinden deze afspraken een flinke stap vooruit: 'Wij verwachten dat kippenboeren veel minder antibiotica gaan gebruiken om deze nieuwe norm niet te overschrijden.' Sommige supermarkten, zoals Albert Heijn, hebben deze 'Kip van Morgen' al in het assortiment opgenomen, ook al ligt die niet onder die naam in het schap. Andere supermarkten volgen de komende jaren.

Uiterlijk in 2020 zullen de supermarkten alleen nog kippenvlees verkopen van langzamer groeiende kippenrassen. 'De verwachting is dat antibiotica dan nog maar incidenteel nodig zijn,' stelt het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL), de branchevereniging van de supermarkten. Wat incidenteel is, is alleen nog niet gedefinieerd. 'Maar dat gebeurt het komende jaar, om controle mogelijk te maken,' belooft het CBL. Volgens Albert Heijn en diens pluimveeverlancier Plukon wordt bij de productie van de Kip van Morgen nu al net zo weinig antibioti-

ca gebruikt als bij de scharrel- en biologische kip. 'Dat is hoopgevend. Al is het de vraag of dit zo blijft als meer pluimveehouders omschakelen,' stelt Leenstra.

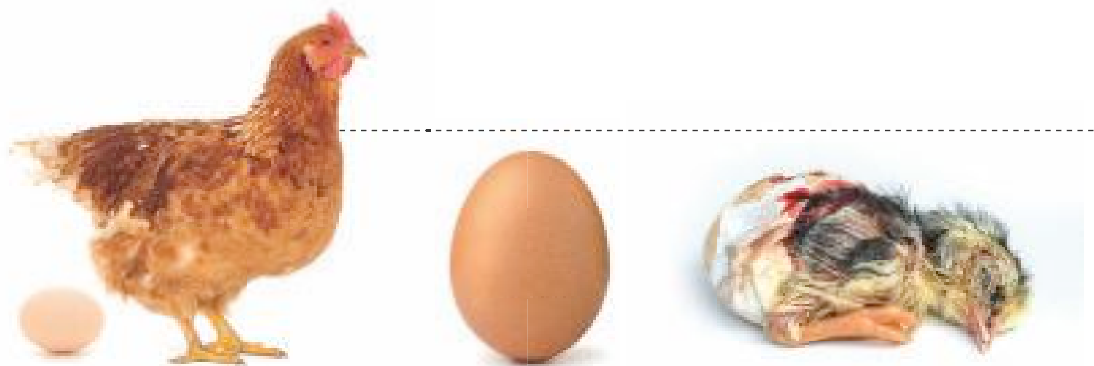
Ook de Consumentenbond is voorzichtig positief over de inspanningen om het antibioticagebruik terug te dringen. Maar we zijn er nog niet. Regelmatig wordt nog illegaal antibioticagebruik ontdekt. Het is niet voor niets dat de Consumentenbond steeds voor voldoende onafhankelijke controles door de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) bij pluimveehouders pleit. Recentelijk waarschuwde de NVWA voor nieuwe antibioticascandalen. 'We moeten alles op alles zetten om het antibioticagebruik in de veehouderij nog meer terug te dringen, ook internationaal,' vertelt Henry Uitslag, campagneleider voeding bij de Consumentenbond. 'Want dit probleem houdt zich niet aan landsgrenzen. In de Verenigde Staten wordt antibiotica nog steeds als groeibevorderaar ingezet. Maar ook binnen Europa is nog veel te winnen. Wij werken daarom samen met buitenlandse consumentenorganisaties om de maatregelen breder te trekken. Want een wereld zonder werkzame antibiotica, waar een simpele infectie dodelijk kan zijn, daar willen we niet in terechtkomen.' ■

## MEER INFORMATIE

 [www.consumentenbond.nl/schonekip](http://www.consumentenbond.nl/schonekip)

## Levenscyclus van een vleeskuiken

Een regulier vleeskuiken wordt in 42 dagen vetgemest tot een vleeskip van gemiddeld 2200 gram. Een biologische of Beter Leven 1- of 2-sterrenkip leeft langer en heeft meer ruimte tot haar beschikking.



**1** In een **moederbedrijf** leggen hennen circa 150 bevruchte eieren per jaar.

**2** Het bevruchte ei gaat naar een **kippenbroederij**.

**3** Op de **broederij** gaat het ei in een broedmachine tot het kuiken uitkomt.

## Feiten en cijfers

**18,5 kg**

In Nederland eten we jaarlijks 18,5 kilo kip per persoon

**773**

Er zijn 773 vleeskuiken-bedrijven in Nederland



**Half miljard**

Per jaar worden in Nederland een half miljard kuikens voor consumptie geslacht. Dat is meer dan een miljoen per dag.

## In de kippenstal

De kuikens komen bij het vleeskuikenbedrijf als ze net uit het ei zijn. Omdat de dieren veel warmte nodig hebben, is het in de stal zo'n 30 graden, een ideale groeitemperatuur, ook voor ziek-

tekiemen. Antibiotica zijn vooral nodig in het begin. 'Het gaat in die eerste week om heel jonge kippen. Het immuunsysteem is net als bij jonge kinderen nog niet volgroeid', legt Ferry Leen-

stra, pluimvee-expert bij Wageningen UR uit. Waar wij onze kinderen individueel behandelen als dat nodig is, is dat bij zieke kippen ondoenlijk. Ze zitten met tienduizenden bij elkaar. Boven-

dien verspreidt een ziekte zich, net als in de crèche, razendsnel. Daarom krijgen die tienduizenden kippen, ook de nog gezonde, in één keer allemaal antibiotica via het drinkwater.

## Een kippenleven

	Regulier ('plofkip')	Kip van Morgen	Scharrelkip BLK *	Scharrelkip BLK **	Biologisch BLK ***
Hoeveel dagen leeft een kip?	42	45	56	56	81
Hoeveel kippen leven op 1 m <sup>2</sup> ?	21	19 (2015)	12	13	10
Hoeveel kippen leven op 1 pagina van de Gezondgids?	1,2	1,1	0,7	0,7	0,6
Kan de kip naar buiten?	nee	nee	overdekte uitloop	ja	ja
Hoeveel antibiotica krijgt een kip?	Gemiddeld 2 dagen	Maximaal 2 dagen	85% minder dan regulier	85% minder dan regulier	85% minder dan regulier



**4** Het pasgeboren kuiken verhuist naar een vleeskuikenbedrijf.



**5** Op het vleeskuikenbedrijf groeit het kuiken op tot kip in een grote stal.

Slachterij

Uitsnijderij

Verpakking



\* kipfilet  
\* kippenpoot  
\* hele kip  
\* karbonade

**6** De kip gaat naar een slachterij en wordt in een uitsnijderij verder verwerkt voor de verkoop.

**7** In de winkel liggen van de kip onder meer poten, lever, (dij)filet, karbonade en vleugels.