

ESBL in rundvlees

# Resistent door een lapje vlees

Weer moeten we ons zorgen maken om ons voedsel. Ook rundvlees blijkt – na kip – te zijn besmet met ESBL-bacteriën. Van ons kalfsvlees is 40% besmet, van de biefstuk 13%. En biologische biefstuk heeft dit probleem net zo erg.

Tekst Louis van Nieuwland



De ESBL-bacterie is echt een booswicht. Dankzij een enzym kan deze bacterie de meeste antibiotica afbreken (en dus resistent worden). ESBL-bacteriën zijn daarmee antibioticakillers.

Zolang je geen antibioticum gebruikt, is het niet erg als je deze bacteriën bij je draagt. Maar krijg je een infectie, dan kunnen de resistente bacteriën zich daarmee bemoeien en werkt een gewone antibioticumkuur niet meer. Zo kan het gebeuren dat iemand met een blaasontsteking naar het ziekenhuis moet voor een behandeling met het allerlaatste antibioticum dat nog werkt.

Ruim een jaar geleden luidde de Consumentenbond al de noodklok omdat kippenvlees op grote schaal besmet is met ESBL-bacteriën. Nu blijkt uit onderzoek dat we uitvoerden met steun van het ministerie van Economische Zaken, dat ook in rund- en kalfsvlees ESBL-bacteriën zitten.

### Wat is veilig?

Wij wilden weten of het land van herkomst en prediaten zoals 'biologisch' bij rundvlees nog uitmaken voor de mate van ESBL-besmetting.

Daarom kochten we 180 biefstukken en 30 stukken kalfsvlees. Daarvan was een

deel biologisch, scharrel of voorzien van een Beter Leven-keurmerk. De kwaliteit van de biefstuk, bijvoorbeeld kogelbiefstuk of extra gerijpt, maakt voor ESBL niet uit, dus dat onderscheid hebben we niet gemaakt.

Biefstuk is meestal niet afkomstig van melkkoeien, maar van vee dat speciaal voor het vlees wordt gefokt. Op de verpakking moet staan waar het vlees vandaan komt. Wij eten in Nederland veel biefstuk van runderen die grootgebracht ('gemest') zijn in Ierland, Duitsland, België en andere landen.

De 180 biefstukken zijn zo gekozen dat per land en soort vlees (biologisch, 'gewoon', scharrel en met Beter Leven-keurmerk) het onderscheid in ESBL-besmettingen zo goed mogelijk in kaart te brengen was.

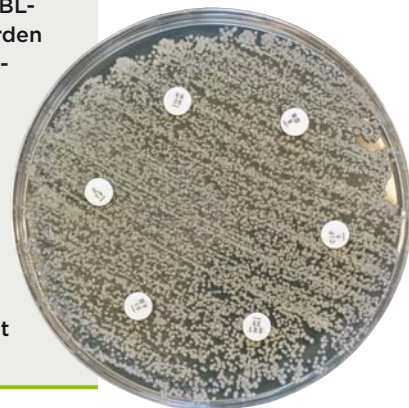
Kalfsvlees onderzochten we op kleinere schaal, omdat dit minder gegeten wordt in Nederland. Het geteste kalfsvlees is van Nederlandse bodem, zoals praktisch al het kalfsvlees in de supermarkt.

### Iers vlees

Graag zouden we vertellen welk rundvlees niet besmet is met ESBL. Helaas bieden de onderzoeksresultaten daarvoor nauwelijks houvast. Uit ons onderzoek blijkt dat 40% van het kalfsvlees

## ESBL, DE ANTIBIOTICAKILLER

De afkorting ESBL staat voor extended spectrum bètalactamase, een enzym dat de bacterie zelf aanmaakt. Door dit enzym kan de ESBL-bacterie de meeste antibiotica afbreken. Bacteriën zijn zo geworden door voortdurend contact met antibiotica, iets wat de laatste decennia bij mens en dier veel voorkomt. Een besmette bacterie draagt het enzym over op andere bacteriën. Mensen kunnen drager worden van deze bacteriën. Ze hebben de bacterie dan uit hun voeding of van een medemens overgenomen. Het aantal mensen dat een ESBL-bacterie met zich meedraagt, is ongeveer een op de tien. En dat neemt toe. Gelukkig doen bacteriën zelden kwaad, en dan is de ESBL-besmetting geen probleem. Maar zijn ze betrokken bij een infectie, dan helpt een gewone antibioticakuur niet meer en rest alleen behandeling met het allerlaatste antibioticum dat nog werkt.



## VERKLEIN DE KANS OP BESMETTING

Met goede hygiëne verklein je de kans dat een ESBL-bacterie in vlees zich nestelt tussen de vele bacteriën die ieder mens bij zich draagt. ESBL-bacteriën gaan dood door verhitting. Bak of braad vlees daarom door en door gaar. Biefstuk mag bij uitzondering van binnen rauw blijven, de bacteriën zitten aan de buitenkant. Deze uitzondering geldt uitdrukkelijk niet voor gemalen vlees, zoals hamburgers en gehaktballen. In de praktijk verspreid je gevaarlijke bacteriën snel van het vlees en de verpakking naar je handen en keukengerei. Die ontsnappen aan de verhitingsdood. Behalve goed verhitten zijn daarom nog een paar adviezen van belang:

- » Gooi de verpakking direct in de vuilnisbak.
- » Was de handen na (ieder) contact met rauw vlees.
- » Was de handen na contact met de verpakking.
- » Doe snijplank, vork en mes direct bij de afwas.

en 13% van de biefstukken besmet is met ESBL-bacteriën.

Het land van herkomst is alleen relevant voor Ierland: rundvlees uit dat land heeft minder vaak ESBL-bacteriën dan uit de andere landen, namelijk 6% tegen 17%.

Verder was er geen wezenlijk verschil per land van herkomst vast te stellen.

De besmetting van rund- en kalfsvlees is gelukkig wel minder wijdverbreid dan bij kippenvlees. Daarvan bleek vorig jaar 99% besmet. Ook wijzen deskundigen erop dat het gevaar besmet te raken met ESBL veel groter is via kippen- dan via rundvlees.

### Te veel antibiotica

Hoe komt het toch dat zo veel vlees besmet is? De oorzaak ligt in het overmatig gebruik van antibiotica. In de (pluim-) veehouderij gebeurt dit op grote schaal. En niet alleen om zieke dieren te genezen. Beesten in de omgeving van een ziek dier krijgen het ook en tot voor kort gebeurde dat uit voorzorg ook zonder directe aanleiding. Antibiotica zijn relatief goedkoop en eenvoudig aan het drinkwater of voer van de dieren toe te voegen. Bij melkkoeien valt het antibiotica-



### OP ONZE SITE

Kijk voor een filmpje over het onderzoek op [consumentenbond.nl/esbl](http://consumentenbond.nl/esbl)

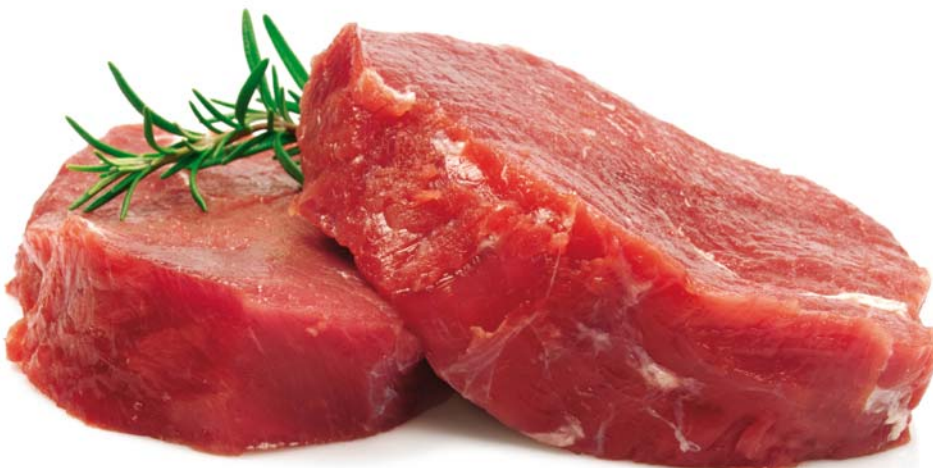
gebruik nog mee, omdat de resten ervan terecht komen in de melk, die daardoor niet meer geschikt is voor consumptie. Daar is strenge controle op. Maar voor dieren die gefokt worden vanwege het vlees, geldt die beperking niet. Kalveren worden bovendien snel ziek, zodat antibiotica daar vaste prik zijn. Inmiddels wordt het gebruik van antibiotica in de veehouderij teruggedrongen, vooral door regelingen die de branche zichzelf oplegt.

### Biologisch niet beter

Je zou denken dat biologisch vlees de dans ontspringt, omdat in die sector niet zo scheidt met antibiotica wordt omgegaan. Wij vonden echter in 7 van de 30 biologische biefstukken ESBL-bacteriën: meer dan we gemiddeld in niet-biologisch vlees vonden. Vlees met één Beter



## Scharrelvlees net zo vaak besmet als 'gewoon' vlees



Leven-ster en het vergelijkbare scharrelvlees was net zo vaak besmet als vlees zonder keurmerk.

De zeven biologische ESBL-besmette producten bleken alle afkomstig van twee vleesverwerkingsbedrijven: Commandeur EKO Vlees in De Goorn (Noord-Holland) en de Fresh Meat Company in Purmerend. We konden dit nagaan aan de hand van de code op de verpakking. We vermoeden dan ook dat de gevonden besmetting minder te maken heeft met de boerderij, en meer met de bedrijven verderop in de keten.





Commandeur betreft zijn vlees van Abattoir Noord-Holland in Oost-Graftdijk. Maar de herkomst van de besmetting staat daarmee nog niet vast en vergt meer onderzoek. Bij Fresh Meat Company is het lek ook nog niet boven water.

### Strengere regels

De Consumentenbond vindt – en met ons velen – dat resistente bacteriën terug-

gedrongen moeten worden, onder meer door het gebruik van antibiotica in de veehouderij te verminderen. Vorig jaar luidden we de noodklok al na de dramatische resultaten in kippenvlees. Deze signalen hebben de agrarische wereld niet onberoerd gelaten: de regelgeving is aangescherpt. Een aantal toepassingen is nu verboden of via registratieverplichtingen sterk beperkt – met resul-

taat. Het gebruik van antibiotica is meer dan gehalveerd ten opzichte van 2007, toen het op de grootste schaal werd toegepast in de veehouderij. Nederland was koploper in Europa en gebruikte per dier twee keer zo veel als in Engeland en Duitsland en wel zes keer zo veel als in Scandinavië.

### Niet achteroverleunen

Maar halvering van het antibioticagebruik is niet genoeg: het moet verder teruggedrongen.

Henry Uitslag, campagneleider voeding van de Consumentenbond, is hoopvol, maar kritisch. 'Het gaat de goede kant op met het antibioticagebruik in de Nederlandse veehouderijsector, maar de sector moet niet achteroverleunen nu het laaghangend fruit is geplukt. Het gaat niet alleen om de totale hoeveelheid. Ook verkeerd gebruik van antibiotica – door bijvoorbeeld de kuur niet af te maken, of kleine hoeveelheden door het voer te mengen – is gevaarlijk. Uiteindelijk moeten we naar de situatie dat er vrijwel geen antibiotica meer worden gebruikt in de veehouderij.' 



## 'Er is nog maar één antibioticum over'

'Het is zorgelijk dat ook rund- en kalfsvlees besmet zijn met ESBL-bacteriën', aldus Jan Kluytmans, hoogleraar van het VUmc en werkzaam als arts-microbioloog in het Amphia Ziekenhuis in Breda.

'Er is nu nog één groep antibiotica over, waarmee we patiënten met ESBL-bacteriën kunnen helpen. Dat zijn de carbapenems. Als bacteriën ook hier tegen resistentie ontwikkelen, is dat echt een ramp. In het buitenland zijn zulke bacteriën al eens bij dieren gevonden. Het is daarom zaak dat het antibioticumgebruik nog verder wordt teruggedrongen. Gelukkig zijn we wat dat betreft in de Nederlandse veehouderij op de goede weg.'