

Test kipfilet

# Ellende voor kip én mens

Kun je met een gerust hart kip eten? De jongste smet op kippenvlees heet ESBL. Uitgelokt door de bedrijfstak zelf.

Tekst Gerard Kramer

» Slachtkippen die langer en aangenamer leven zijn minder ernstig besmet met onuitroeibare bacteriën dan kippen die razendsnel slachtrijs worden gemaakt. Biologische kipfilet vertoont veel minder bacteriën die lachen om antibiotica dan reguliere. Dit blijkt uit een test van kipfilet door de Consumentenbond, gefinancierd door het Ministerie van Economische Zaken,

Landbouw en Innovatie. Kipfilet afkomstig van langzaam groeiende rassen, zoals gebruikt voor Bio+kippenvlees en voor Scharrel, Volwaard en Onze Kip, vertoont slechts eenachtste tot eenvijfde van de ESBL-besmetting op kipfilet uit de intensieve kippenbedrijven. Besmetting met bacteriën die ESBL produceren is de jongste kwaal van de inten-

## Bond slaat ESBL-alarm



De Consumentenbond ziet ESBL-bacteriën als een van de grootste bedreigingen voor de veiligheid van ons voedsel. 'We hebben de afgelopen jaren vaker bij de verantwoordelijke bewindslieden en de Tweede Kamer aangedrongen op een doeltreffende aanpak van de oorzaak: het overmatige gebruik van antibiotica in de veeteelt. Het probleem staat nu hoog op de agenda, maar we zijn nog niet gerust op een goede afloop. De Nederlandse veehouderij is ten opzichte van andere landen kampioen in het verstrekken van antibiotica', aldus Henry Uitslag, campagneleider van de Consumentenbond. De overheid streeft naar halvering van het gebruik van antibiotica in de veeteelt ten opzichte van 2009. Dat is bij lange na niet voldoende: in het daaraan voorafgaande decennium is het verdubbeld.



## KEUZEN

Wie van kip houdt, moet kiezen tussen een kip die een lieve duit kost, maar dan minder ESBL-bacteriën bevat en langer en aangenamer leeft, en een spotgoedkope kip die tijdens haar korte leven van zwakte door haar poten is gezakt en zo vaak antibiotica toegediend kreeg dat de bacteriën vrij spel hebben. De keus voor het welzijn van het dier brengt op een paar andere punten een grotere milieubelasting mee. Zo vraagt langer leven meer voer en daarmee meer schaarse landbouwgrond. Maar biokip blijft in vergelijking met varken en rund relatief minder milieubelastend.

sieve pluimveeteelt. Zulke bacteriën zijn ongevoelig voor de meeste antibiotica omdat ze die afbreken (ESBL staat voor 'extended spectrum bèta-lactamase': een enzym dat een bepaalde atoomring in antibiotica openbreekt). Zowel onschuldige als ziekmakende bacteriën kunnen het vermogen ontwikkelen om ESBL te produceren. Gaat het om ziekmakers, dan levert dat grote gevaren op voor mens en dier. Zo bestaan er ESBL-klebsiella- en ESBL-E-colibacteriën, die urine- en luchtweg-infecties veroorzaken. De gangbare antibiotica richten daartegen niets meer uit.

is er geen kip meer te koop zonder ESBL-bacteriën, al zijn dat niet altijd ziekmakers. Zie ook het kader op pagina 14. Behalve ESBL hebben voor het Testoordeel meegeteld: besmetting met de ziekteverwekker campylobacter, versheid en het dierenwelzijn. Op versheid en dierenwelzijn gooit de biologische kipfilet hoge ogen; op besmetting met campylobacter minder. Alles bij elkaar sleept biologische kip de mooiste Testoordelen in de wacht. En salmonella dan, de beruchte kipbacterie? Die speelt nu geen rol van betekenis meer. Als er al wat salmonella op de



## Een kwart van de slachtkippen loopt mank of helemaal niet

De intensieve kippenhouderij heeft het ESBL-probleem zelf in de wereld geholpen. De branche propt zo veel kippen op zo weinig ruimte dat ziektekiemen zich razendsnel verspreiden, dood en verderf zaaiend onder de pluimveestapel van de kippenboer. Die beschermt zijn levende have – zijn kapitaal per slot van rekening – door ruimhartig antibiotica toe te dienen, met als onvermijdelijk gevolg dat bacteriën er in de loop van een paar generaties ongevoelig voor worden. Op het ogenblik

kip zit, is die bijna altijd van een voor de mens niet gevaarlijke soort. Een al langer heersende bedreiging van de kipconsument is besmetting met de ziekmakende bacterie campylobacter. De bedrijfstak poogt naarstig om deze ziekteverwekker uit te bannen, maar dat is nog niet gelukt. Zo'n 60% van de door de Consumentenbond gekochte kipfiletverpakkingen bevat campylobacter. Dat is bijna twee keer zo veel als in de test van 2007, toen het 34% was – de oorzaak kan liggen in tem-

### Wist u dat...

er geen kip meer te koop is zonder ESBL-bacteriën, al zijn dat niet altijd ziekmakers.



## Wist u dat...

de beruchte kipbacterie salmonella geen rol van betekenis meer speelt.

## Doe de kip het laatst

Zowel campylobacter als ESBL-bacteriën gaan dood als je ze verhit. Bak of braad kip daarom door en door gaar. Voorkom ook dat bacteriën van de kip ander voedsel besmetten, bijvoorbeeld via de niet afgewassen snijplank.

- » Snij eerst de groente en andere ingrediënten van de maaltijd.
- » Haal daarna met een vork de kip uit de verpakking.
- » Gooi de verpakking direct in de vuilnisbak.
- » Snij de kip.
- » Doe snijplank en mes direct bij de afwas.
- » Was uw handen na contact met kippenvlees.

peratuursverschillen tussen de zomer van 2007 en die van nu. Opmerkelijker zijn de grote verschillen tussen de merken en supermarkketens. Bij Albert Heijn Puur & Eerlijk Biologisch zijn 17 van de 20 monsters besmet met campylobacter; bij C1000 en Bio+ 8 van de 20. Anders dan vaak gesuggereerd is filet van kippen met uitloop niet vaker besmet dan filet van reguliere kippen. Maar de filet met de meeste campylobacter is afkomstig van een Eko-fokkerij: Albert Heijn Puur & Eerlijk Biologisch. De verdubbeling van het percentage campylobacterbesmettingen is verontrustend. Maar het is niet gezegd dat de gevonden besmettingen je ziek maken. Daarvoor moet de besmetting ten minste een bepaald omvang hebben – en die is niet gemeten.

### Verse en onfrisse filets

De kipfilet van Lidl is het meest vers. Hij vertoont in totaal maar weinig bacteriën, van welke soort ook. Dat wijst erop dat de slachter hygiënisch te werk gaat en dat de filet snel, koud en goed verpakt wordt vervoerd en bewaard. Er ligt dan relatief verse filet in de winkel. Lidl krijgt zijn kippen

van twee slachters: Emsland in Duitsland en Interchicken in Bodegraven. Deze Duitse slachter werkt nog aanzienlijk schoner dan deze Nederlandse. Zijn kipfilet vertoont bovendien minder ESBL. De klant kan op het etiket zien van welke slachter de kip afkomstig is: DE is van Emsland, NL van Interchicken.

De meeste merken scoren op versheid beter dan in onze test van 2007, maar niet Aldi, met het merk Cornfield: dat laat een verslechtering zien.

Over de hele linie is de kipfilet voldoende tot mooi schoon en vers, afgaande op het totaal aantal bacteriën. Maar de test brengt ook een paar ongunstige uitschietters aan het licht. Er zitten een paar hoogst onfrisse filets tussen de bij Dirk van den Broek, Jumbo en C1000 gekochte verpakkingen. Deze filets kunnen we zonder meer bedorven noemen. Mogelijk was de verpakking lek of de koeling stuk.

### Zes weken ellende

Slachtkippen in de intensieve kippenhouderij hebben geen leven dat de naam verdient. Het begint ermee dat ze behoren tot een ras dat speciaal is gefokt om voortdurend te eten en koste wat het kost snel te

## In Detail

### Bio+

Het Testoordeel is een dikke 8 en de beoordeling zeer goed voor de zeer geringe hoeveelheid ESBL-bacteriën (0,3 ESBL-bacteriën per gram kipfilet; het gemiddelde over alle filets van alle leveranciers is 4,1). Deze kip wordt gewaardeerd in culikringen. Zij wordt vetgemest door boeren in de Achterhoek en geslacht, verpakt en geleverd door Kemperkip.



## RUIMTE PER KIP

Houderij/Keurmerk	Binnenruimte per kip	Uitloopruimte per kip
Regulier	20x20 cm	0
Volwaard	25x25 cm	11x11 cm
AH Puur & Eerlijk Scharrel	28x28 cm	13x13 cm
AH Puur & Eerlijk Biologisch	32x32 cm	200x200 cm
Onze Kip/Weelder	25x25 cm	0
Bio+	32x32 cm	200x200 cm

groeien. Ze bereiken in maximaal 42 dagen een slachtgewicht van 2,4 kilo. Dat is niet gezond meer. De groei van de organen en de botten blijft achter bij het lichaamsdeel waar het de kippenhouder om gaat: de borstspier, die de filet levert. Daardoor liggen de dieren veel, en dat vaak in hun eigen mest. Een kwart van de reguliere slachtkippen loopt mank of helemaal niet; de helft lijdt aan ernstige aandoeningen van de poten, aldus de universiteit van Wageningen op grond van een steekproef bij 18 bedrijven.

Een andere naargeestige omstandigheid is dat de ouders van de slachtkuikens dezelfde behoefte aan voedsel hebben als hun dochters – waaraan de kippenboer niet tegemoetkomt omdat de ouders niet voor de slacht zijn. Zij hebben dus altijd honger. Reguliere slachtkippen brengen verder

hun korte leven binnenshuis door, bij kunstlicht, op een oppervlakte iets groter dan een half A4'tje. Het is duidelijk dat de dieren zich onder die omstandigheden niet natuurlijk kunnen gedragen en niet bijvoorbeeld naar eten kunnen zoeken en een stofbad kunnen nemen. Er zijn verschillende initiatieven ont-plooid om slachtkippen beter te behande-

lucht en daglicht – en besparen ze daarmee stress.

De biologische kippenboeren hebben het meeste oog voor het welzijn van de kip. Zij geven de dieren de meeste tijd van leven en de meeste ruimte, binnen en buiten. Dat heeft zijn prijs: biokip kost in de winkel drie tot vier keer zo veel als reguliere kip; kip van een paar andere trage



### Reguliere slachtkippen leven bij kunstlicht op een half A4'tje

len. Kipvriendelijker pluimveehouders kiezen voor wat trager groeiende rassen en slachten hun dieren later. Ze gunnen de dieren verder meer ruimte, frisse

fokwijzen twee keer zo veel.

De Dierenbescherming beoordeelt kippenhouders op de aandacht die zij besteden aan het welzijn van hun dieren. Is »



#### AH Puur & Eerlijk Biologisch

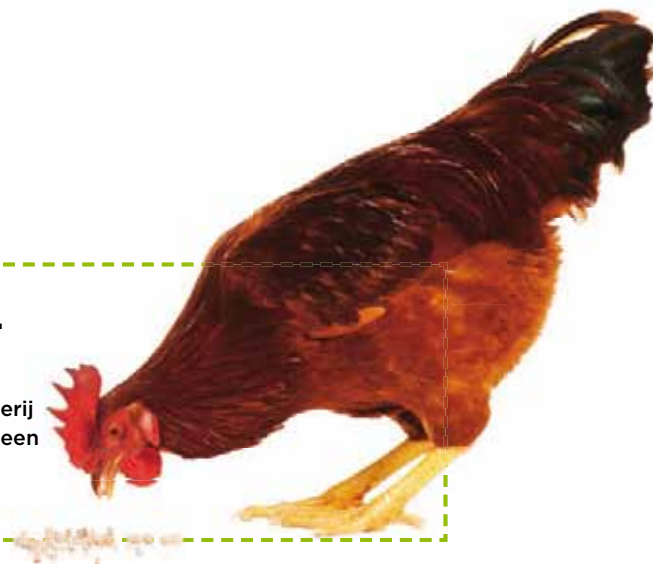
Deze kipfilet bevat meer ESBL dan Bio+, maar nog altijd weinig: 1,3 ESBL-bacteriën per gram filet. Minpuntje: 17 van de 20 gekochte filets bevatten campylobacter. De kip komt uit België, maar wordt geslacht en geleverd door Plukon te Wezep in Gelderland. Plukon is een grote kipleverancier die ook veel huismarken levert, en Volwaard.



#### AH Puur & Eerlijk Scharrel

Ook deze filet bevat weinig ESBL: 0,8 ESBL-bacteriën per gram filet. Het aantal filets met campylobacter bleef beperkt tot 11 van de 20. Ook deze filet is afkomstig van Plukon. Deze onderneming bewaakt de hele productieketen, van kippenhouder tot vrachtrijder, van de samenstelling van het voer tot de toepassing van medicijnen.





## Wist u dat...

slachtkippen in de intensieve kippenhouderij in maximaal 42 dagen een gewicht van 2,4 kilo bereiken.

die voldoende, dan mag de leverancier het Beter Leven-kenmerk op zijn verpakking zetten, met een aantal sterren. Hoe meer welzijn, des te meer sterren. De reguliere kippenhouderij komt niet in aanmerking voor een ster, evenmin als Onze Kip van C1000, die gelijk is aan Weelderkip van Coop en Dirk/Bas/Digros. Toch heeft Onze Kip/Weelderkip een paar pluspunten boven reguliere kip. Zo gaat het om een langzaam groeiend ras en krijgen de kippen iets meer ruimte, daglicht en aflei-

ding door gestrooid graan en stro. Maar het is allemaal te weinig voor een ster van de Dierenbescherming en ook de Reclame Code Commissie oordeelt dat deze kip niet verkocht mag worden als 'diervriendelijk'. Maar het is wel genoeg voor een enkele min in plaats van een dubbele min in de kolom 'Dierenwelzijn' van de tabel hieronder. Zie ook de illustratie op pagina 17 voor een overzicht van het dierenwelzijn per type houderij.

We hebben ook onderzocht hoe zwaar de verschillende manieren van kippen houden het milieu belasten door, onder meer, verbruik van schaarse grondstoffen, lucht-, water- en grondvervuiling en bijdrage aan het broeikaseffect.

## Broeikaseffect

De milieubelasting, uitgedrukt in een totaalscore, verschilt nauwelijks naar type houderij. Kijken we alleen naar de bijdrage aan het broeikaseffect, dan zien we wel verschillen: die van biologische kip is ruwweg 1,6 keer zo groot als die van reguliere. Dat komt onder meer doordat de kippen langer leven en meer eten.

Anders dan het dierenwelzijn hebben de totale milieubelasting en de bijdrage aan het broeikaseffect niet meegeteld voor het Testoordeel.

Voor verder onderzoek hebben we de leveranciers gevraagd naar de herkomst van de kipfilet. Alleen Aldi en C1000 legden de gevraagde gegevens op tafel. ☒

## TEST KIPFILET

Weging voor Testoordeel	Merk & Type	Prijs per kg	Testoordeel	Versheid				Campylobacter	Dierenwelzijn	Keurmerk	Verkrijgbaar bij
				30%	25%	20%	25%				
1. Bio+	€24,00	8,2	+	++	+	++	Eko	Bas, Coop, Digros, Dirk, Jumbo, Plus			
2. AH Puur & Eerlijk Biologisch	€24,90	7,6	++	++	-	++	Eko	Albert Heijn			
3. AH Puur & Eerlijk Scharrel	€10,30	7,2	++	++	□	□	Scharrel	Albert Heijn			
4. Volwaard	€10,80	7,0	++	++	□	□		Albert Heijn XL, Jumbo, Plus			
5. Landjonker	€5,50	6,7	++	++	+	--		Lidl			
6. C1000 Onze Kip	€9,00	6,5	+	++	+	-		C1000			
7. Plus	€8,00	5,9	+	++	+	--		Plus			
8. C1000	€7,20	5,4	+	++	□	--		C1000			
9. Albert Heijn	€8,00	4,9	+	□	□	--		Albert Heijn			
10. First Class	€7,90	4,6	□	□	□	--		Bas, Digros, Dirk			
11. Jumbo	€7,70	4,4	+	-	□	--		Jumbo			
12. Cornfield	€5,50	3,8	+	--	□	--		Aldi			

■ Beste uit de test    ▶ Beste koop    
 ++ Zeer goed    + Goed    □ Redelijk    - Matig    -- Slecht