nieuws

Consumentenbond in Nederland boos om ESBL in kipfilet

nieuws

Uit een steekproef van de Nederlandse Consumentenbond blijkt dat 139 van 140 kipfilets in de supermarkt positief testen op het ESBL-enzym. Enkel op biologische kipfilets zitten minder van deze antibioticaresistente ESBL-producerende bacteriën. In Het Nieuwsblad zegt UGent-professor Jeroen Dewulf dat ook de Belgische braadkippenhouderij kampt met antibioticaresistente bacteriën.

1 FEBRUARI 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:17

Lees meer over:
pluimveehouderij

Uit een steekproef van de Nederlandse Consumentenbond blijkt dat 139 van 140 kipfilets in de supermarkt positief test op het ESBL-enzym. Enkel op biologische kipfilets zitten minder van deze antibioticaresistente ESBL-producerende bacteriën. In Het Nieuwsblad zegt UGent-professor Jeroen Dewulf dat ook de Belgische braadkippenhouderij kampt met antibioticaresistente bacteriën.
"Hoewel het gebruik van antibiotica in de braadkippensector in 2011 voor het eerst terugliep, zitten kipfilets nog steeds onder de ESBL-vormende bacteriën", klaagt de Consumentenbond in Nederland. Volgens de organisatie heeft de sector het ESBL-probleem zelf veroorzaakt door zoveel kippen in een kleine ruimte te zetten dat ziektekiemen zich razendsnel kunnen verspreiden. "De dieren krijgen daarom antibiotica, maar na een paar generaties zijn de kiemen daar ongevoelig voor", luidt het.
In kipfilet van langzaam groeiende kippenrassen, die gebruikt worden in de biologische pluimveehouderij, lag de concentratie ESBL vijf tot acht keer lager dan in de intensieve braadkippenhouderij. Voor het testoordeel van de kipfilets zijn behalve ESBL ook besmettingen met de ziekteverwekker Campylobacter en de parameters versheid en dierenwelzijn meegeteld. Op versheid en dierenwelzijn gooit de biologische kipfilet

hoge ogen. In totaal bevatte zo'n 60 procent van de door de Consumentenbond gekochte kipfiletverpakkingen Campylobacter.
Als de kipfilet goed gebakken of gebraden wordt, dan is er geen gevaar voor de volksgezondheid. Al moet er ook hygiënisch gewerkt worden in de keuken, wat bijvoorbeeld betekent dat vlees en groenten niet op dezelfde plank versneden mogen worden. De Consumentenbond blijft er wel bij dat er geen ziektekiemen of bacteriën in een voedingsmiddel mogen zitten. "Anders schuiven de producten hun verantwoordelijkheid af op de consument", klinkt het. Met de Twitter-actie '#schonekip' riep de organisatie alle Nederlanders op om te protesteren tegen overmatig antibioticagebruik in de veehouderij.
De resultaten van het Nederlandse onderzoek verrassen epidemioloog Jeroen Dewulf niet. De voorzitter van het kenniscentrum voor antibioticagebruik en -resistentie bij dieren (AMCRA) zegt in Het Nieuwsblad dat onderzoek in België aantoonde dat geïsoleerde E.coli bacteriën uit levende braadkippen in één op de drie gevallen drager waren van het fameuze ESBL-enzym. Het kenniscentrum AMCRA is met de steun van alle belanghebbenden in de veehouderij opgericht om op basis van correct cijfermateriaal campagnes op zetten die veehouders en dierenartsen aanzetten om zorgvuldiger met antibiotica om te gaan.
Ook het Voedselagentschap volgt de situatie in België van nabij op en testte vorig jaar in slachthuizen stalen van braadkippen op antimicrobiële weerstand. De resultaten daarvan zijn nog niet bekend. Bovendien heeft het wetenschappelijk comité van het Voedselagentschap vorig jaar op eigen initiatief een advies gepubliceerd rond het gebruik van antibiotica. Daarin wordt preventief gebruik afgeraden en wordt gewezen op de noodzaak van sensibiliseringscampagnes voor veehouders en dierenartsen.
Meer info: Rapport Consumentenbond over kipfilet

Bron: Het Nieuwsblad/AgriHolland/eigen verslaggeving

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada