

Resistente vleesbacteriën deel van antibioticaprobleem

nieuws

Antibioticagebruik in de veehouderij staat in het oog van de storm door het rapport dat Europa ieder jaar publiceert over resistente bacteriën. Resistentie bij campylobacter en andere ziekmakers blijft een grote bedreiging voor de volksgezondheid. Het rapport van EFSA en ECDC krijgt dit jaar meer aandacht dan anders omdat het onthult dat de gevaarlijke CPE-bacterie in 2015 werd teruggevonden in varkensgehakt van een Belgische kleinhandelaar. Professor Herman Goossens (UAntwerpen) verlegt in de krant de focus naar kippenvlees dat geïmporteerd wordt uit het buitenland omdat een land als Brazilië met een gigantisch probleem kampt. Professor Jeroen Dewulf (UGent) heeft ook zijn bedenkingen bij vlees van buiten Europa maar wil als voorzitter van kenniscentrum AMCRA vooral de inspanningen in de diergeneeskunde in eigen land in de verf zetten.

🕒 24 FEBRUARI 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:39

Lees meer over:

gezondheid

dierziekten



Antibioticagebruik in de veehouderij staat in het oog van de storm door het rapport dat Europa ieder jaar publiceert over resistente bacteriën. Resistentie bij campylobacter en andere ziekmakers blijft een grote bedreiging voor de volksgezondheid. Het rapport van EFSA en ECDC krijgt dit jaar meer aandacht dan anders omdat het onthult dat de gevaarlijke CPE-bacterie in 2015 werd teruggevonden in varkensgehakt van een Belgische kleinhandelaar. Professor Herman Goossens (UAntwerpen) verlegt in de krant de focus naar kippenvlees dat geïmporteerd wordt uit het buitenland omdat een land als Brazilië met een gigantisch probleem kampt. Professor Jeroen Dewulf (UGent) heeft ook zijn bedenkingen bij vlees van buiten Europa maar wil als voorzitter van kenniscentrum AMCRA vooral de inspanningen in de diergeneeskunde in eigen land in de verf zetten.

Het European Center for Disease Prevention and Control (ECDC) herinnerde recent aan de 25.000 doden die ieder jaar in Europa te betreuren zijn door de resistente bacteriën. Samen met de Europese autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) volgt ECDC de antibioticaproblematiek op. Hun meest recente **rapport**, met daarin de cijfers voor 2015, geeft opnieuw reden tot ongerustheid. Resistente bacteriën worden aangetroffen bij mens en dier, en in onze voeding. Opvallend, het probleem blijkt groter in het zuiden en oosten van Europa dan in Noordwest-Europa. De Europese Commissie wil de inspanningen opvoeren en brengt deze zomer een nieuw actieplan uit dat het kader uitzet voor gecoördineerde maatregelen.

EFSA en ECDC zijn beducht voor salmonella omdat de bacterie resistent blijkt tegen meerdere antibiotica. Gelukkig werken een aantal levensbelangrijke antibiotica nog zodat zware voedselvergiftigingen tot dusver goed behandeld kunnen worden. De grootste oorzaak van voedselvergiftigingen in Europa is campylobacter. In meer dan 10 procent van de gevallen zijn bij patiënten

campylobacter-bacteriën aangetroffen die resistent bleken tegen twee kritisch belangrijke geneesmiddelen: fluoroquinolonen en macroliden.

In 2015 zijn voor het eerst carbapenemase producerende bacteriën (CPE-bacteriën) aangetroffen bij de monitoring van dieren en voeding. Carbapenem is een antibioticum dat niet mag worden gebruikt bij voedselproducerende dieren in Europa. Het is bijzonder belangrijker voor de humane geneeskunde omdat het uitkomst kan bieden bij multiresistente bacteriën. België wordt in het EFSA-ECDC rapport genoemd in dit verband omdat de gevaarlijke CPE-bacterie op ons grondgebied gevonden is in een bereiding van varkensvlees. Twee experts, Herman Goossens in humane geneeskunde en Jeroen Dewulf in diergeneeskunde, lichten één en ander toe in de pers.

"Op zich is het niet gevaarlijk om het vlees op te eten waar die bacterie in zit", verduidelijkt Herman Goossens, professor microbiologie aan Universiteit Antwerpen. "Die bacterie gaat zich gewoon in onze darmen nestelen en zal daar op een bepaald ogenblik ook verdwijnen. Maar die bacterie kan ook een infectie veroorzaken. En dan wordt het zeer moeilijk om die infectie te bestrijden."

Hij wijst met een beschuldigende vinger naar de onhygiënische productie van vlees in landen zoals Brazilië en China. "Eerder deze week was er een zeer ophefmakende studie uit China. De onderzoekers hebben vastgesteld dat een derde van het kippenvlees in de Chinese supermarkten besmet was met de CPE-bacterie. Dat is een hallucinant cijfer. In Brazilië is op 12 markten in en rond de stad São Paulo de zeer resistente bacterie vastgesteld op een vijfde van het vlees", vertelt professor Goossens. In beide landen wordt kwistig omgesprongen met antibiotica om de gebreken in de productiewijze te maskeren. Goossens staat daarom niet lang stil bij de CPE-bacterie in Belgisch varkensgehakt maar waarschuwt vooral voor de import van besmet kippenvlees uit Brazilië, Thailand en China. Brazilië is wereldwijd de grootste uitvoerder ter wereld van kippenvlees. Het Voedselagentschap nuanceert in De Morgen dat er geen reden is tot paniek. "Als het vlees goed gebakken wordt, is er geen enkel gevaar. Sinds 2015 is er in ons land maar één geval van besmetting gevonden in geïmporteerd vlees."

Het probleem van resistente bacteriën wordt veroorzaakt door overmatig antibioticagebruik bij mens én dier. Professor diergeneeskunde Jeroen Dewulf (UGent) zegt aan VRT te betreuren dat de sfeer wordt gecreëerd dat vlees hét probleem zou zijn. "De CPE-bacterie die in 2015 op een partij vlees in België is ontdekt, is voornamelijk een probleem in de menselijke geneeskunde." In een gezamenlijk persbericht van kenniscentrum AMCRA en het Voedsel- en Geneesmiddelenagentschap wordt dat verduidelijkt: "De controles van stalen genomen op landbouwbedrijven en in slachthuizen hebben tot nu toe geen CPE-bacteriën op levende dieren aangetoond in ons land. Vermoedelijk gaat het om een cross-contaminatie van het vlees met CPE-bacteriën veroorzaakt tijdens de productie, of door een persoon die drager was van CPE-bacteriën. Het rapport van EFSA en ECDC vermeldt een heel laag voorkomen van CPE-bacteriën op vlees en levende dieren in Europa."

"In de diergeneeskunde bij ons worden almaar meer maatregelen genomen om het antibioticagebruik terug te dringen. De laatste jaren is het gebruik van antibiotica bij dieren al met 16 procent gedaald", merkt professor Dewulf op. "Dat is een grote stap in de goede richting en we blijven verder dalen." Dewulf heeft wel bedenkingen bij vlees van buiten Europa. Hij beweert niet dat het Belgische of Europese vlees perfect in orde is, "maar het is in elk geval wel veiliger dan vlees dat van buiten Europa komt". In landen als China of Brazilië gebeuren volgens hem dingen die inderdaad niet koosjer zijn op het gebied van antibioticagebruik en resistente bacteriën. "We moeten daaraan werken, maar ook daarover moeten we op dit moment geen paniek creëren", aldus professor Dewulf. "Naar China exporteren we vooral vlees, in plaats van te importeren. Vanuit Brazilië importeren we wel, maar dat vlees komt doorgaans van grotere bedrijven die een redelijk hoog kwaliteitsniveau hebben." Er gebeuren volgens hem nog te weinig specifieke tests op resistente bacteriën in buitenlands vlees.

Hoe dan ook zijn er veel redenen om vooral lokaal vlees te kopen, besluit Jeroen Dewulf. "We zijn hier nog niet aan ons einddoel, maar we zijn op de goeie weg wat betreft het antibioticagebruik. En de resistentie daalt." Dat wordt nog een keer extra benadrukt in een gezamenlijk persbericht van AMCRA, FAVV en FAGG. Zij zetten de doelstellingen in eigen land op een rijtje: "In 2017 wordt gestreefd naar een halvering van het gebruik van met antibiotica gemediceerde voeders, tegen 2020 moet het totale gebruik van antibiotica gehalveerd zijn en het gebruik van de kritische belangrijke antibiotica met 75 procent zijn teruggebracht ten opzichte van het referentiejaar (2011)."

Vorig jaar werd een **convenant** afgesloten tussen overheid en betrokken sectoren om de inspanningen nog te versterken en de samenwerking te verbeteren. Ook werd het gebruik van kritisch belangrijke antibiotica in de diergeneeskunde wettelijk streng aan banden gelegd.

Bron: eigen verslaggeving / deredactie.be / De Morgen

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/viltnieuwbsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra