



Vraag en antwoord

In deze rubriek stelt u praktische vragen of verduidelijkingen.

Sommige klanten spreken mij aan over de ESBL-bacterie. Hoe zit dat nu juist in elkaar?

Het einde van de vorige maand is er heel wat heisa geweest omtrent de ESBL-bacterie. Aangezien wij geen wetenschappers zijn is het moeilijk en misschien zelfs niet wenselijk hierover een standpunt in te nemen. Waar geen twijfel over bestaat is dat een antibioticaresistentie een (groot) gevaar is voor de volksgezondheid en dat deze resistentie steeds grotere vormen aanneemt waardoor een behandeling met antibiotica

in bepaalde gevallen geen effect meer heeft met alle mogelijke gevolgen van dien. De enige wijze om zich hiertegen te wapenen is zo weinig mogelijk antibiotica innemen. Wat ESBL bacterie in het vlees betreft is blijkbaar iedereen het erover eens dat deze gedood wordt door een goede verhitting van beide kanten van het vlees en er bijgevolg in voorkomend geval geen gevaar is. De inname gebeurt wel via het eten van rauw vlees, dit natuurlijk voor zover de bacterie aanwezig is. In Nederland is naar verluidt 13 % van het rundvlees en 40 % van

het kalfsvlees besmet. Het is dan ook nodig dat er spoedig klaarheid komt over de situatie in België en dat de noodzakelijke maatregelen getroffen worden om het gevaar in te dijken. Dit is in eerste instantie belangrijk voor de volksgezondheid maar ook voor de veehouderij en de beenhouwerijsector (die andermaal voor hun klanten geconfronteerd worden met een probleem waarvan zij de oorzaak NIET zijn) die er geen baat bij hebben dat het vlees in een slecht daglicht gezet wordt.

Het FAVV en de FOD Volksgezondheid, partners in de strijd tegen antibioticaresistentie (28/05/2013)

Het Voedselagentschap (FAVV) en de FOD (Federale Overheidsdienst) Volksgezondheid wensen hun rol en de samenwerking inzake de problematiek van de ESBL antibioticaresistentie toe te lichten. Het FAVV en de FOD Volksgezondheid wensen hiermee te reageren op de diverse commentaren die vandaag sommige media zijn verschenen.

ESBL is een verzamelnaam voor een groep enzymen die door bacteriën gemaakt worden (de ESBL-producerende bacteriën). Deze enzymen kunnen bepaalde soorten antibiotica hydrolyseren, waardoor ze onwerkzaam worden voor de behandeling van dergelijke bacteriën.

De twee instellingen benadrukken dat ze zich bewust zijn dat een vermindering van het antibioticagebruik in zowel de gezondheidszorg als in de veeteelt nodig is en dat daartoe alle betrokken sectoren de nodige inspanningen moeten leveren. Resistentie tegen antibiotica is een niet te onderschatten probleem en het is belangrijk om de bevolking hierover juiste informatie te verschaffen.

De uitspraken van de woordvoerder van het FAVV dat een eerste verbetering van de situa-

tie zichtbaar is bij het pluimvee zijn dan ook correct, ook al blijft het aantal positieve gevallen nog hoog.

Er is een daling van het aantal ESBL (Extended-spectrum bèta-lactamase) producerende bacteriën bij pluimvee van 77,5 % in 2011, 53 % in 2012 en voor 2013 : 37 %.

De tabel geeft de resultaten van het opsporen van E.coli in vlees van de verschillende diersoorten. E.coli wordt als indicatororganisme gebruikt om de algemene hygiënetoestand te schetsen. Het FAVV co-financiert sedert twee jaar het AMCRA (Antimicrobial Consumption and Resistance in Animal) onder het voorzitterschap van Prof. Dr. Jeroen De Wulf. Via dit kenniscentrum wordt aan sensibilisering gedaan van de landbouwers en de dierenartsen, wordt de situatie in kaart gebracht en worden gidsen voor het verantwoord antibioticagebruik opgesteld.

Het AMCRA geeft ook adviezen over hoe men het gebruik van antibiotica in de diergeneeskunde kan laten dalen door meer in te zetten

op preventieve maatregelen zoals vaccinatie, betere voeding, goede hygiëne, bioveiligheid,...

Het is absoluut juist dat het verhitten van rauw vlees bacteriën doodt en zo de overdracht van resistentie onmogelijk maakt.

Reeds in zijn jaarverslag in 2012 geeft het FAVV veel en nuttige informatie over antibiotica resistentie :

http://www.favv-afsc.fgov.be/jaarverslagen/_documents/2012-06-26_AV2011NI_S.pdf (pagina 136)

Het Voedselagentschap wenst ook te benadrukken dat het met zijn huidig monitoringprogramma op ESBL voorloopt op een Europese beschikking. Deze beschikking zal alle lidstaten verplichten om vanaf 2014 monitoringprogramma's uit te voeren op antimicrobiële resistentie van onder meer Salmonella, Campylobacter en E.coli bij pluimvee, varkens en rundvee. Zo wil de Europese Commissie een overzicht krijgen van de Europese situatie.

ESBL	2011		2012		2013 (jan-mei)	
	Aantal getest	% ESBL +	Aantal getest	% ESBL +	Aantal getest	% ESBL +
Pluimvee	289	77%	386	53%	170	37%

E. coli	2011			2012			2013 (jan-mai)		
	Aantal getest	< detectielimiet	> detectielimiet	Aantal getest	< detectielimiet	> detectielimiet	Aantal getest	< detectielimiet	> detectielimiet
Pluimvee	1567	360 (23%)	1207 (77%)	1109	162 (14.6%)	947 (85.4%)	761	176 (23.1%)	585 (76.9%)
Runderen en kalveren	1102	925 (83.9%)	177 (16.1%)	712	551 (77.4%)	161 (22.6%)	288	250 (86.8%)	38 (13.2%)
Varkens	580	480 (82.7%)	100 (17.3%)	401	322 (80.3%)	79 (19.7%)	268	224 (83.6%)	44 (16.4%)