



28/03/2012



Campylobacter in kippenlachthuizen: onderzoek naar risicofactoren

Gastro-enteritis, in de volksmond ook buikgriep genoemd, wordt in België onder andere veroorzaakt door de bacterie Campylobacter die vaak op kippenkarkassen te vinden is. Het recente 'CAMPYVAR' onderzoek van de Universiteit Gent in opdracht van de FOD Volksgezondheid toont aan wat de risicofactoren voor besmetting met Campylobacter in Belgische kippenlachthuizen zijn. Het vierjarige vervolgproject 'CAMPYTRACE' zal de risicofactoren diepgaander onderzoeken en bepalen welke maatregelen kippenlachthuizen kunnen nemen om deze besmetting terug te dringen.

Aanleiding voor het onderzoek 'CAMPYVAR' van de FOD Volksgezondheid was een analyse van de Europese Voedselautoriteit EFSA. Volgens deze analyse zouden bepaalde kippenlachthuizen er beter in slagen dan andere om hoge concentraties van Campylobacter op kippenkarkassen te voorkomen. Het EFSA concludeerde hieruit dat er mogelijkheden moeten zijn om besmetting met Campylobacter in kippenlachthuizen te verminderen en beval de lidstaten aan om de situatie nationaal te onderzoeken.

Op 67% tot 100% van de karkassen van geselecteerde braadkippen die op de boerderij al drager waren van Campylobacter kon de bacterie bij staalname in het slachthuis in het kader van CAMPYVAR worden teruggevonden. De besmetting varieerde zowel binnen een lot, tussen verschillende loten in eenzelfde slachthuis, als tussen de slachthuizen.

Volgende factoren bleken een invloed te hebben op het besmettingsniveau van de karkassen met Campylobacter:

- De initiële externe besmettingsgraad, dit is het aantal Campylobacterkolonies dat werd gevonden op de pluimen en de huid bij het begin van het slachtproces. Verder onderzoek is nodig om na te gaan of deze besmetting voornamelijk op de boerderij of tijdens het transport gebeurt en of verbeterde hygiënepraktijken op de boerderij de besmettingsgraad kunnen verlagen;
- De kruiscontaminatie tijdens het pluk- en evisceratieproces. De impact hiervan bleek vooral van belang te zijn indien het initiële externe besmettingsniveau van de braadkippen bij het begin van de slachtlijn laag was;
- De reducerende werking van zowel het wassen als het koelen van de karkassen.

Een optimale controle van deze factoren kan hoogstwaarschijnlijk bijdragen tot het produceren van braadkipkarkassen met een Campylobacter besmettingsniveau dat lager ligt dan 1000 kolonies per gram. Uit de studie bleek dat 56 % van de karkassen onder dit niveau zat.



service public fédéral

**SANTÉ PUBLIQUE,
SECURITE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE
ET ENVIRONNEMENT**

Deze resultaten werden tijdens een workshop aan vertegenwoordigers van de gevogelte-slachthuissector, de primaire productie en de Europese Commissie gepresenteerd. De presentaties van deze workshop kunt u hier ([baseline data](#), [baseline study](#), [campyvar](#)) terugvinden.

De hoge variatie in de data van CAMPYVAR maakt het echter noodzakelijk om nog meer gegevens te verzamelen in meer slachthuizen. Daarom is in januari 2012 een vierjarig vervolgproject CAMPYTRACE opgestart dat zal nagaan wanneer het risico op besmetting met Campylobacter het hoogst is en hoe die kan worden vermeden.

De aanwezigheid van Campylobacter in voeding veroorzaakt doorgaans symptomen zoals diarree, misselijkheid, koorts en buikkrampen. Omdat kippenkarkassen vaak met deze bacteriën besmet zijn, blijven goede keukenpraktijken tijdens de bereiding van kip heel belangrijk. De handen wassen, aparte snijplanken en messen gebruiken voor vlees en groenten die rauw worden gegeten en het gevogelte goed verhitten tot in de kern is absoluut nodig.