

Het gebruik van bacteriofagen in de productie van levensmiddelen

Bacteriofagen zijn virussen die bacteriën infecteren en sommige van hen kunnen ook de bacteriën vernietigen die ze besmetten door zich erin te vermenigvuldigen en hun lysis (vernietiging) te veroorzaken.

Bacteriofagen werden in het verleden in West-Europa gebruikt om besmettelijke ziekten van bacteriële oorsprong bij mens en dier te behandelen en worden op heden nog steeds gebruikt voor dit doeleinde in bepaalde Oost-Europese landen. Over het algemeen zijn bacteriofagen veilig voor de mens, maar ze kunnen soms leiden tot de resistentie van de doelbacteriën en de overdracht van virulentiefactoren tussen bacteriën.

Er werden tal van bacteriofagen ontwikkeld en in de handel gebracht die bestemd zijn voor gebruik in en op levensmiddelen om eventueel aanwezige pathogene bacteriën te vernietigen (listeria, salmonella,...) die bacteriële toxi-infecties van dierlijke oorsprong bij consumenten kunnen veroorzaken. In Europa werden deze bacteriofagen in de handel gebracht zonder de vereiste toelatingen, wat de verkoop en het gebruik ervan illegaal maakt binnen de EU.

In dit stadium is de Europese Commissie immers van mening dat de bacteriofagen die werden ontwikkeld voor gebruik in de productie van levensmiddelen een “ontsmettende” werking hebben en daarvoor over een specifieke Europese toelating moeten beschikken. Deze toelating zou op Europees niveau moeten worden afgeleverd overeenkomstig Verordening nr. 853/2004 inzake levensmiddelen van dierlijke oorsprong. De Belgische autoriteiten zijn ook van mening dat bepaalde toepassingen van bacteriofagen overeenkomstig Verordening (EU) nr. 1333/2008 levensmiddelenadditieven zijn. Om een toelating te krijgen afgeleverd door de Commissie, moet het bedrijf dat een bacteriofaag in de handel wil brengen om levensmiddelen “te ontsmetten”, voldoen aan tal van wettelijke voorschriften. Zo moet het bedrijf bijvoorbeeld kunnen aantonen dat het gebruik van een bepaalde bacteriofaag op deze levensmiddelen geen enkel gezondheidsrisico inhoudt.

Aangezien er momenteel nog geen enkele toelating werd toegekend, is het gebruik van bacteriofagen in en op levensmiddelen om bacteriën te elimineren verboden in de Europese Unie. Het FAVV ziet erop toe dat dit gebruiksverbod wordt nageleefd, zoals vereist door de Europese Commissie. In voorkomend geval zou deze situatie in de toekomst kunnen wijzigen in functie van de evolutie van de Europese regelgeving of de aflevering van gebruikstoelatingen op EU-niveau.