



Wat is ESBL?

ESBL staat voor Extended Spectrum Beta-Lactamase. Dit is een enzym dat bepaalde soorten antibiotica (penicillines en cefalosporines) kan afbreken. De bacteriën die ESBL's kunnen produceren (Klebsiella, Escherichia coli), zijn gewone darmbacteriën. Zulke bacteriën zijn onschadelijk zolang ze zich in de darm bevinden van gezonde personen, maar kunnen infecties veroorzaken, soms zelfs ernstig. Met name in het ziekenhuis vormen infecties met deze bacteriën een probleem. Ruim driekwart van de urineweginfecties maar ook eenderde van de bloedbaaninfecties worden namelijk door deze bacteriën veroorzaakt. Wanneer deze bacteriën ESBL produceren, is zo'n infectie heel moeilijk te behandelen. Antibiotica die normaal gebruikt worden om deze infecties te behandelen werken dan niet meer. Het ESBL zorgt dat de bacteriën resistent worden tegen deze antibiotica. Een zeer beperkt aantal alternatieve behandelmethoden blijven over, en patiënten moeten dan behandeld worden in een ziekenhuis.

Zijn ESBL-bacteriën gevaarlijk?

Nee. Voor gezonde mensen zijn ESBL-producerende bacteriën niet gevaarlijk. Echter, voor mensen die een infectie hebben – bijvoorbeeld een simpele urineweginfectie – en daarvoor behandeld moeten worden, kan het de behandeling bemoeilijken. Wanneer iemand een infectie heeft die wordt veroorzaakt door ESBL-producerende bacteriën zijn de mogelijkheden om de infectie met antibiotica te bestrijden namelijk beperkt. In sommige gevallen is het zelfs nodig om voor behandeling te worden opgenomen in het ziekenhuis omdat alleen nog antibiotica die via een infuus worden toegediend, werkzaam zijn.

Waar komt de ESBL-producerende bacterie voor?

ESBL-producerende bacteriën kunnen aanwezig zijn in de darmen van mensen en dieren. Tijdens het slachten van dieren kunnen ESBL-producerende bacteriën de buitenkant van het vlees besmetten. ESBL-producerende bacteriën zijn dan ook aangetroffen bij rauw vlees in winkels zoals kip, kalkoen, varkensvlees en kalfsvlees. Onbekend is in welke hoeveelheden deze bacteriën aanwezig zijn op het vlees en of dat voldoende is om iemand te besmetten door het eten van het vlees. Er is geen reden om te denken dat ESBL-producerende bacteriën ook binnen in een ei aanwezig kunnen zijn. De bacteriën worden verder ook in het milieu (zoals het oppervlaktewater van rivieren) gevonden. Er zijn aanwijzingen dat door irrigatie ook groente besmet zou kunnen worden.

Kan ik nog wel kip, eieren en ander vlees eten?

Als de geldende keukenhygiëneregels in acht worden genomen kunnen vlees en eieren veilig gegeten worden. Verhit het vlees goed. Door verhitting gaan alle bacteriën dood en dus ook de ESBL-producerende bacteriën. Het is vooral belangrijk om contact tussen rauw (kippen)vlees en andere etenswaren te voorkomen. Vlees moet gekoeld bewaard worden. Dit vermindert de groei van bacteriën.

Kan ik iets doen om te zorgen dat ik niet met ESBL-producerende bacteriën besmet raak?

Besmetting met ESBL-producerende bacteriën is niet altijd te voorkomen omdat er verschillende bronnen zijn. Besmetting kan ook van mens tot mens plaats vinden. Ten aanzien van het eten van (kippen)vlees gelden de bestaande keukenhygiëneregels. Dit betekent onder meer dat het rauwe vlees en het daarvoor gebruikte keukengerei niet in aanraking mag komen met andere etenswaren. Ook is het belangrijk om (kippen)vlees door en door te verhitten voordat het gegeten wordt.

Speelt dit probleem alleen in Nederland?

Nee. Wereldwijd – en ook in Nederland – worden, onder andere, darmbacteriën tegen steeds meer soorten antibiotica resistent, doordat ze ESBL produceren. Bovendien laten verschillende studies sinds enkele jaren een toename zien van ESBL-producerende bacteriën als veroorzaker van infecties. Deze trend is niet alleen zichtbaar in Nederland, maar in heel Europa en zelfs wereldwijd. Hoe en in welke mate antibioticagebruik bij mens en dier tot deze toename leidt is niet goed bekend.