

Onderbuikgevoelens: een symposium over voedselgerelateerde infecties

Amelieke Cremers, Daniëlle Hanssen, Maarten Heuvelmans, Lisa Mallinckrodt, George Sips

Op 9 februari 2018 vond het 26^e NVAMM-symposium plaats, met ditmaal als thema voedselgerelateerde infecties, en wel in de Verkadefabriek te 's Hertogenbosch: een locatie waar in het verleden volop biscuitjes, krakelingen en café noirs werden gebakken; tegenwoordig is het een complex voor theater, film en horeca.

Een scala aan sprekers uit verschillende disciplines gaf vanuit hun expertisegebied presentaties over de invloed van micro-organismen op ons dagelijks genuttigde voedsel: van hepatitis A in de muntblaadjes van tzatziki tot *Echinococcus*-eieren op geplukte bosbesjes.



Maarten Heuvelmans, één van de organisatoren van het symposium, startte de dag met een warm welkom voor alle aanwezigen. Laura van Dommelen (arts-microbioloog, Stichting PAMM Veldhoven) vervulde de rol van voorzitter tijdens de presentaties in de ochtendronde. Hoewel Laura is gepromoveerd op micro-organismen die niet zozeer zijn gerelateerd aan voedsel (*Chlamydia trachomatis* en *Treponema pallidum*), wist ze de ochtendsprekers kritisch te bevragen.

Antibioticaresistentie en voedsel

De eerste uiteenzetting van de dag werd

verzorgd door Jan Kluytmans (arts-microbioloog, Amphia Ziekenhuis en UMC Utrecht). Het thema waarmee hij opende, was niet mild. Wat is de rol van de voedselketen waar het gaat om (het ontstaan van) antibioticaresistentie? Jan nam ons mee in deze wereld en stilerde zijn verhaal met ons allen bekende voorbeelden zoals de EHEC-uitbraak in Europa. Hij wist door middel van herkenbare voorbeelden en nieuwe inzichten een verhaal te creëren waar de luisteraar in werd meegesleurd. Hij liet ons op de valreep achter met zekere "food for thought": waarom werd recent enkel nog *Klebsiella* in taugé aangetroffen terwijl in andere voedingsmiddelen *Escherichia coli* werd teruggevonden? Werd de taugé voorbereid? (Wellicht met bacteriofagen?). Een mooie afsluiter van een eerste uiteenzetting die het publiek op scherp zette voor de rest van de dag.

Moleculaire diagnostiek naar verwekkers van gastro-enteritis; een diarree aan gegevens

De tweede spreker van de dag was Theo Schuurs, moleculair microbioloog bij Izore. Hij vertelde over de ervaringen met PCR-diagnostiek van darmpathogenen voor de eerste lijn. Zo wist hij te vertellen dat *Dientamoeba fragilis* niet vaker voorkomt in de feces van patiënten met diarreeklachten dan bij patiënten zonder

Radboudumc, afdeling Medische Microbiologie, Nijmegen, dr. A.J.H. Cremers. Maastricht UMC, afdeling Medische Microbiologie, Maastricht, drs. D.A.T. Hanssen. Universitair Medisch Centrum Utrecht, afdeling Medische Microbiologie, Utrecht, drs. M. Heuvelmans. Universitair Medisch Centrum Groningen, afdeling Medische Microbiologie, Groningen, drs. E.M. Mallinckrodt. Erasmus MC, afdeling Medische Microbiologie en Infectieziekten, Rotterdam, dr. G.J. Sips.
Correspondentieadres: g.sips@erasmusmc.nl.

klachten, en dat de klinische betekenis van dit patho- geen dus ook onduidelijk is. Bij diagnostiek moet niet alleen worden gekeken naar de aanwezigheid van darm pathogenen, maar ook naar de load. Ten slotte benoemde hij het belang van differentiëren tussen STEC, en adviseerde hij om moleculaire diagnostiek naar pathogene *E. coli*'s te implementeren.



Microbiologische voedselveiligheid in Nederland

Benno ter Kuile (Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, NVWA) beschouwde met ons de regelgeving en handhaving omtrent voedselgerelateerde infecties in Nederland en Europa. Vergeleken met de traditionele voedselwetten neemt de overheid tegenwoordig een meer superviserende rol in, waarbij targets worden gesteld om risico's tijdens het gehele productieproces te reduceren. Microben groeien en sterven tijdens het productieproces en de opslag van voedsel, maar op het bord van de consument moet het veilig zijn. We werden meegenomen langs de vier elementen van de voedselveiligheidsprocedure zoals die door de NVWA wordt gehanteerd: identificatie van risico's, risicobeoordeling en prioritering, risicomangement en de implementatie van beleid. Benno verraste ons met de nodige humor en anekdotes, waardoor we allen met een glimlach de lunchruimte betraden.



Na de lunch, waarbij de gasten gelukkig nog durfden te eten, nam Annelies Riezebos-Brilman (arts-microbioloog, UMC Utrecht) het stokje van Laura over als voorzitter. Als expert op het gebied van virale infecties bij transplantatiepatiënten was zij bij uitstek een zeer geschikte voorzitter voor de middagsessie.

Voedselgerelateerde infecties bij de reiziger

De middagsessie werd afgetrapt door Perry van Genderen (internist, Havenziekenhuis en Instituut voor Tropische Ziekten Rotterdam-nu: Havenpolikliniek). Hij verplaatste het focus moeiteloos naar voedselgerelateerde pathologie zoals die kan spelen bij de reiziger, waarvan reizigersdiarree zonder twijfel het meest bekende voorbeeld vormt - althans bij reizen naar resource-limited landen. Scope en aandachtsgebied van de voordracht werden direct bij opening duidelijk: een veelzeggende foto van een richtingwijzer met opschrift 'toilet' wijzend in de lengterichting van de Chinese Muur met als bovenschrijft het adagium "Travel broadens the mind...as it loosens the bowels". Via een gedegen voordracht doorspekt met casuïstiek liet Perry onder andere zien wat onder reizigersdiarree wordt verstaan, en met welke klinische symptomatiek het gepaard gaat, welke verwekkers eraan ten grondslag kunnen liggen, wat de huidige state-of-the-arttherapie is en hoe het fenomeen eventueel kan worden voorkomen. Afgesloten werd met een bespreking van de COMBAT-studie, waarin de import en verspreiding van ESBL-*Enterobacteriaceae* via internationale reizigers werd aangetoond.

Outbreakmanagement bij voedselinfecties

Mariska Petrignani (arts M&G infectieziektenbestrijding bij GGD Haaglanden) toonde ons de rol van de GGD bij het herkennen, herleiden en indammen van voedselgerelateerde uitbraken. Aan de hand van aansprekende voorbeelden illustreerde zij het belang van kennis van de distributie en typering van infecties, alsmede het gedrag van diegenen die risico lopen, om te begrijpen waar in de voedselketen het infectierisico kan liggen. De medisch-microbiologische laboratoria kunnen de signaleringsfunctie van de huisarts versterken door een ongebruikelijk aantal infecties of aanvragen te herkennen en te melden bij de GGD.

Hepatitis E-virus in varkensvlees

De dag werd afgesloten door twee bevolgen sprekers: Hans Zaaijer en Titia Kortbeek. Hans Zaaijer (arts-microbioloog, Sanquin en AMC) vertelde vol enthousiasme en flair over het aantonen van hepatitis E-virus (genotype 3) in varkensvlees. Op dezelfde wijze leidde hij de discussie die daarop volgde over het al dan niet screenen van bloeddonors.



Voedselgerelateerde infecties en parasieten

Titia Kortbeek (arts-microbioloog, RIVM) sloot de dag af met een presentatie over parasitaire infecties, met de nadruk op fruit. Ze besteedde hierbij extra aandacht aan infecties met *Cyclospora cayetanensis*, en infecties met *Echinococcus multilocularis*, een parasiet die levertumorachtige laesies kan veroorzaken. De presentatie werd afgesloten met praktische tips, zoals het wassen van zelfgeplukte groenten, valfruit en paddestoelen, en het verhitten van zelfgeplukt fruit uit gebieden waar de vossenlintworm voorkomt.



Het was een zeer geslaagde dag. De organisatie wil de sprekers en voorzitters nogmaals bedanken voor hun inzet en de bezoekers voor hun komst. Tot volgend jaar!