

# OESTERKWEEK EN OPENBARE GEZONDHEID

Dr. A. GRYSON

*Rijksgezondheidsinspekteur  
te Brugge.*

De konsumptie van oesters, mosselen en andere weekdieren die rauw verbruikt worden, vergt op gebied van openbare hygiëne een zekere waarborg van gezondheid. Sporadische, epidemische en zelfs plaatselijke infecties, die aan het eten van de weekdieren kunnen toegeschreven worden, zijn voldoende bekend. Zij hebben in zekere landen, als de Verenigde Staten, Canada, Frankrijk, Nederland, Portugal, Engeland, e.a., het uitvaardigen van een wetgeving ter zake sterk in de hand gewerkt.

De oester is een heerlijk gerecht en een voedzame spijs. Het vlees is echter ook een bij uitstek stikstofrijk substraat voor bacteriën. De P.H. mag niet beneden 6 dalen, doch bij oesters die sinds verschillende dagen in het zeewater niet meer liggen, gebeurt dit wel, en deze zuurtegraad maakt het vlees ongeschikt voor de voeding.

Tijdens de warme maanden zijn de randen van de oesterschelpen brozer en men treft relatief meer microben aan — pathogene en andere — binnenin de schelp dan er buiten. Gedurende de koude maanden doet het tegenovergestelde zich voor. Daaren-

boven bevat het spijsverteringskanaal veel minder bacteriën dan het intervalvair vocht.

Volgens GORHAM zou de geringere besmetting in de winter te wijten zijn aan een beperking van de physiologische activiteit tot het strikt vitaal minimum.

De voedingswaarde van de oester mag niet onderschat worden. Zowel bij zieken, herstellenden als gezonden krijgt dit gerecht zijn volle waarde. Naast de rijke aanwezigheid van eiwitten, koolhydraten en vetstoffen, vinden wij er eveneens veel minerale zouten nodig voor de lichaamsopbouw alsook de voornaamste vitaminen.

De oester is goed verteerbaar, wekt de eetlust op, en mag als voeding in gevallen van rachitisme, lichaamszwakte, bloedarmoede e.a. ten zeerste aanbevolen worden.

Daar deze mollusk in zeewater dient gekweekt, moet met bezoedelingsmogelijkheid rekening gehouden worden. Het valt dus niet te verwonderen dat af

en toe gevallen van besmetting kunnen voorkomen, omdat geen voldoende voorzorgsmaatregelen genomen werden.

In 1954 en 1955 werden aan onze Kust voedingsvergiftigingen vastgesteld waarvan er juist sommige te wijten waren aan het verbruik van besmette oesters. Dit bracht mij er toe een sanitair toezicht in het leven te roepen, zowel op het water der oesterputten als op de oesters zelf. Dank zij de medewerking van de gemeentelijke overheden en van de uitbaters, konden met geringe kosten vlug gunstige resultaten bekomen worden.

In verband met bovenstaande bevindingen stellen zich volgende problemen :

1. Op welke manier dient de oester gezuiverd alvorens verkocht te worden ?
2. Welke bakteriologische normen waarborgen de zuiverheid ?
3. Welke sanitaire maatregelen dienen getroffen om produktie en verkoop te beschermen ?

1. Het zeewater heeft een zekere kiemdodende werking die het in staat stelt zijn mikrobengehalte ernstig te reduceren. Deze auto-epuratie kan gememd worden door stookolie die thans meer en meer onze stranden en havens verontreinigt. De geïnfecteerde oester kan gemakkelijk in enkele dagen gezuiverd worden in eenvoudige putten met zeewater, op voorwaarde dat dit laatste niet te vroeg ververst wordt. Voorafgaande ontsmetting met chloor of een andere vorm van sterilizatie zijn niet noodzakelijk. Er wordt aangeraden de oesters slechts in één laag te plaatsen en ze minstens vier dagen in de put te behouden. De waterversing in de putten moet periodisch gebeuren, met die verstande twee dagen te wachten alvorens de oesters in het vers water te « leggen ». Deze zekere en goedkope methode heeft bij ons zijn doeltreffendheid ten zeerste bewezen.

2. Alhoewel de methoden voor bakteriologisch onderzoek sterk verschillen van het ene land tot het andere, is men het toch eens om *Escherichia coli* als indicator van een verontreiniging aan te nemen. In 1932 werd overeengekomen het bakte-

riologisch onderzoek uit te voeren op het vlees van de mollusken en geen rekening te houden met het intervalvair water.

Tot op heden werd in ons laboratorium de « Fishmongers Company Test » gebruikt, doch vanaf 1960 zal de robbinsmethode van SHERWOOD toegepast worden.

Het opsporen van salmonella gebeurt op een specifieke voedingsbodem; tot op heden echter werd in de door ons onderzochte monsters nooit typhus of paratyphus bacillen aangetroffen.

3. In verschillende landen met bekende oesterteelt is een reglementering van kracht betreffende produktie en handel. Het zijn echter meestal maatregelen van algemene aard, en bakteriologische normen worden zelden vermeld. Het ware ten andere wenselijk deze normen op internationaal plan te standaardizeren.

Ons land bezit nog geen wetgeving op dit gebied. De gezondheidsinspektie gelast zich met regelmatig opnemen van stalen oesters en water. De uitslag van de ontleding wordt aan de burgemeester van de betrokken gemeente overgemaakt, die alleen verantwoordelijk is, en gemachtigd om — op advies van de gezondheidsinspekteur — de nodige sanitaire maatregelen te treffen.

\* \* \*

Aan het economisch belang van onze zeevisserij wordt grote aandacht besteed, het sanitair toezicht, dat slechts sinds enkele jaren doorgevoerd werd, heeft het zijne er toe bijgedragen om de degelijkheid van onze oesterteelt te waarborgen.

We drukken de hoop uit, dat de onlangs door de Minister van Landbouw opgerichte kommissie tot organisatie van het wetenschappelijk onderzoek, toegepast op de zeevisserij, er moge toe bijdragen de Belgische oesterkultuur te doen herleven ten einde haar vroegere faam terug te verwerven.

(\*) *Samenvatting uit een lezing gehouden op het Kongres van de Internationale Raad voor het onderzoek der zee, te Kopenhagen in oktober '59.*

**Wereldkampioenen**

**BIEREN**

**AIGLE - BELGICA**

BAB Lager Bier

PILS Aigle-Superieur

Beslissing van de Jury  
Wereldwedstrijd voor Bieren 1958

**4 eeuwen kwaliteit**

Brugge Tel. 367.11  
5 lijnen