



## risicomanagement

De hele zuivelproductiekolom is verantwoordelijk voor het beheersen van risico's. Het wordt dan ook steeds duidelijker hoe sterk de onderlinge afhankelijkheid is bij het streven om de gezondheid van de mens te vrijwaren van risico's. De vraag is hoe de samenwerking in de keten is georganiseerd en hoe het bedrijfsleven de zaken beheerst waarvoor het zelf verantwoordelijk is. Openheid hierin wordt bevorderd door heldere risicobepaling en deskundige controle.

**LTO** Nederland

De Nederlandse melkveehouders zijn voor het overgrote deel georganiseerd in LTO-Melkveehouderij, waarin de veelzijdigheid van de melkveehouderij aan bod komt. Deze belangenbehartiging wordt vanuit één landelijk punt aangestuurd en gecoördineerd. De organisatie richt zich als dé ondernemersorganisatie op de blijvers in de sector. Tegelijk heeft de organisatie de taak om ten behoeve van ondernemers die afscheid nemen van de sector te zorgen voor goede sociale en fiscale maatregelen. Vanwege de keuze die de organisatie maakt voor een meer grondgebonden melkveehouderij besteedt LTO-Melkveehouderij aandacht aan beleidsmatige discussies over de ruimtelijke indeling van Nederland.

LTO-Melkveehouderij staat een goede communicatie met zijn leden voor. De regionale LTO's spelen daarbij een onmisbare rol. Daarnaast maakt de organisatie bij belangrijke beleidsdiscussies gebruik van melkveehouderijpanels. Aan LTO-Melkveehouderij wordt leiding gegeven door een vakgroep van tien personen. Die houden zich bezig met onderwerpen zoals diergezondheid, kennisbeleid, superheffing, zuivelbeleid, sociale zaken en arbeidsvoorwaarden, vaktechniek, bedrijfsvoering, milieu, veevoer en kwaliteit.





Machiel Sol is binnen LTO-Melkveehouderij verantwoordelijk voor het taakveld kwaliteit van melk en zuivel. De melkveehouder weet wat dat inhoudt. 'Steeds weer blijkt dat bij discussies over voedselveiligheid onmiddellijk de afzet van voedingsmiddelen in het geding is.'

'Daarom koesteren melkveehouders het begrip voedselveiligheid. Het is de basisvoorwaarde voor de ongestoorde afzet van melk- en zuivelproducten. Daarom moet voedselveiligheid boven iedere verdenking staan', is de visie van LTO-Melkveehouderij.

#### Klant is koning

Ook hij heeft ervaren dat er steeds meer sprake lijkt te zijn van problemen met voedselveiligheid. Dat komt voor een deel omdat de nieuwe opsporingsmethoden en -apparatuur zaken tot in kleine hoeveelheden opsporen. 'Als er inderdaad een verontreiniging wordt gevonden, hoe gering ook, reageert de consument daar direct op. Je ziet dan dat wetenschappers op de bevindingen reageren met de mededeling dat de gevonden gehalten ver beneden de norm liggen. Dat is een lastig probleem. De voedingsmiddelenindustrie kan zich weliswaar beroepen op de wetenschap, maar uiteindelijk heeft de consument meer gelijk dan de wetenschapper. Heel simpel, de consument zorgt voor ons inkomen en niet de wetenschap. Daarom blijft de consument altijd koning', schetst Sol het dilemma.

In dat kader beziet LTO-Melkveehouderij de komst van de Europese Voedselveiligheids Autoriteit (EVA) als een positieve ontwikkeling. Zo'n instituut kan zorg dragen voor meer harmonisatie en uniformering van het beleid tussen de diverse EU-lidstaten. Sol: 'Ik constateer dat momenteel iedere EU-lidstaat een eigen uitleg heeft van de EU-zuivelhygiënerichtlijn, waarin kwaliteitsregels voor boerderijmelk

'BLIJVEN SPEUREN  
NAAR RISICO'S'

## Voedselveiligheid basisvoorwaarde afzet

zijn beschreven. Er moet snel meer uniformiteit, meer duidelijkheid komen, dan weet iedereen waar hij aan toe is. In de dioxinetijd gebeurde het dat Nederland een stringent plan van aanpak had, dat verder ging dan de Europese regels, terwijl de Grieken het volstrekt onvoldoende vonden. Het is de hoogste tijd dat we van dat soort gedoe afkomen. De EVA kan hier duidelijkheid verschaffen, zodat verstoring van de handelsstromen in de EU aan banden wordt gelegd.' Dat is in zijn ogen vooral belangrijk voor de Nederlandse melkveehouders. Die zijn voor hun inkomen als geen ander afhankelijk van export. Daarom heeft voedselveiligheid zo'n belangrijke plaats binnen de activiteiten van LTO-Melkveehouderij.

#### Voortgaand proces

De organisatie ziet het streven naar verhoging van de voedselveiligheid als een voortgaand proces. Zo hebben LTO-Melkveehouderij en Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO) het kwaliteitsborgingssysteem Keten Kwaliteit Melk opgezet. Daarmee geven de melkveehouders aan dat zowel de boerderijmelk alsook het productieproces op het melkveebedrijf geen enkel risico voor voedselveiligheid heeft. Sol is ervan overtuigd: 'Voedselveiligheid is de basis van de Nederlandse melkproductie. Ik denk dat ons systeem van toezicht en controle het meest intensief is van alle EU-landen.' Toch is het voor LTO-Melkveehouderij geen goede zaak om achterover te leunen: 'We moeten steeds in de gaten houden waar zich nieuwe risico's kunnen voordoen. Ik denk bijvoorbeeld aan het voorkomen van de schimmel aflatoxine in het veevoer. Er is toen direct een covenant gesloten tussen mengvoerindustrie, zuivelindustrie en melkveehouderij. Door een gerichte aanpak was deze verontreiniging snel uit het veevoer en daarmee uit de melk verdwenen.'

En recent stond diermeel centraal. NZO en LTO-Melkveehouderij zijn van mening dat diermeel niet in melkveevoeders thuishoort, ook niet in de vorm van de kleinste verontreiniging. Daarom zijn er keiharde eisen neergelegd bij de mengvoederindustrie. Die heeft nu een en ander geregeld in de HACCP-normen. Het komt er volgens Sol op neer dat in bedrijven die rundveevoeders maken, geen diermeel aanwezig mag zijn. Dit beleid gaat versterkt door. LTO-Melkveehouderij en zuivelindustrie blijven nadrukkelijk speuren naar risico's voor voedselveiligheid die zich in de zuivelketen kunnen voordoen. Immers, dit soort risico's hebben gevolgen voor het koopgedrag van de consument en daarmee voor de portemonnee van beide.

#### Actief beleid

Sol beschrijft dit actieve beleid van de keten als enig juist. 'De sector is zelf verantwoordelijk voor zijn handelen. De overheid oefent daar toezicht op uit. De overheid zou bij dit toezicht maximaal gebruik moeten maken van de bestaande zelfborgingssystemen. Op deze wijze zorgen we ervoor dat er geen dubbel werk wordt gedaan en niet te veel mensen op het melkveebedrijf komen. Deze rolverdeling moet nader worden vastgelegd.' Sol heeft namelijk het voor gevoel dat de Rijkskeuring voor Vee en Vlees een inspectieorganisatie wil optuigen om de diergezondheid per bedrijf te beoordelen. De overheid is door Brussel gehouden om voor elk bedrijf een toezichthoudende dierenarts te benoemen. Dat geeft dubbel werk, want iedere veehouder heeft zijn eigen dierenarts. 'Ik kan me voorstellen dat de eigen dierenartsen vrezende klem te komen tussen hun adviserende private taak en de vanwege Brussel opgelegde toezichthoudende taak. Het probleem is helder, maar over de oplossing moeten we nadenken', aldus Sol.

'Dringend gewenst en hoognodig'. Met deze kernachtige woorden begroet voorzitter L.G. Willigenburg van de Commissie Kwaliteitsaangelegenheden (CKA) van de NZO de voorstellen van de Europese Commissie inzake de Europese Voedselveiligheids Autoriteit (EVA). Dit instituut moet snel van de grond komen want de Nederlandse zuivelindustrie is steeds meer internationaal actief, ook mondiaal.

In die concurrentiestrijd is het een sterk punt van de Nederlandse zuivel dat het voor wat betreft voedselveiligheid de toets van de kritiek doorstaat. De EVA kan hieraan een bijdrage leveren door het voortouw te nemen bij een vergaande harmonisatie van de belangrijkste normen op dit gebied. Want het is volgens Willigenburg nog niet zo eenvoudig om producenten van voedingsmiddelen in het noordelijke deel van Europa en die rond de Middellandse Zee voor wat betreft voedselveiligheid op één lijn te krijgen.

#### Geen ambtelijk fenomeen

Toch heeft Willigenburg zijn twijfels over de EVA. 'Ik ben bang dat het een ver-van-mijn-bed-show wordt, waarbij ergens in Europa een groot ambtelijk fenomeen tot stand komt. Er moet alles in het werk worden gesteld om ervoor te zorgen dat de EVA zo veel mogelijk praktisch van aard

wordt en bovendien goede en directe contacten heeft met de EU-voedselproducenten.'

De NZO-bestuurder legt veel nadruk op uniformering van regels. 'Voedselveiligheid krijgt veel aandacht van de consument. Het is daarom nodig dat we overal in de wereld helder kunnen maken dat de Nederlandse voedselproducenten in het algemeen en de zuivelbedrijven in het bijzonder geen loopje nemen met voedselveiligheid.

Integendeel, melk wordt vanaf het melkveebedrijf tot en met het eindproduct intensief gecontroleerd. Ik durf te stellen dat onze zuivelproducten nog nooit zo veilig zijn geproduceerd als de laatste tientallen jaren. Er zijn uitgebreide monsternemingen van de melk en monitoringsprogramma's, waardoor direct en adequaat kan worden bijgestuurd bij de minste verontreiniging. Daardoor kan de Nederlandse zuivelindustrie haar afnemers keiharde garanties geven over de veiligheid van haar producten.'

#### Regisseursrol in zuivelketen

De zuivelindustrie heeft het begrip voedselveiligheid hoog in het vaandel staan. Dat is volgens Willigenburg het gevolg van het feit dat de zuivelindustrie met haar consumentgerede zuivelproducten zeer dicht staat bij de afnemers, retail en consument. Die klant heeft voortdurend

## Europese Voedsel Autoriteit dringend gewenst

## 'ZUIVEL WORDT INTENSIEF GECONTROLEERD'

wensen ten aanzien van de kwaliteit van zijn voedingsmiddelen en van de wijze waarop die worden geproduceerd. En het wensenpakket vermeldt niet alleen elementen die betrekking hebben op de zuivelindustrie, maar steeds meer zaken die spelen in voorgaande schakels van de keten. Willigenburg: 'Omdat de zuivelindustrie zo dicht bij de consument staat, zie je dat wij de laatste tijd als een soort ketenregisseur optreden. De wensen van de consumenten worden direct vertaald naar onze eigen productiebedrijven maar ook naar voorgaande schakels. Als daarbij voedselveiligheid in het geding is dan worden best harde en moeilijke gesprekken gevoerd met voorliggende schakels. Ik denk bijvoorbeeld aan de veevoedersector, die van over de hele wereld grondstoffen aanvoert. Dat zijn veevoedergrondstoffen die in Thailand worden geproduceerd, maar ook bijproducten die vrijkomen uit de voedselproductie. Zowel de mengvoederindustrie alsook andere toeleveranciers, zoals de verpakkingindustrie, moeten goed weten dat zij producten leveren aan de zuivelketen. En die maakt kwalitatief hoogwaardige voedingsmiddelen voor menselijke consumptie. Daarom zullen alle voorgaande schakels er ook in de toekomst rekening mee moeten houden dat zij harde garanties dienen te geven inzake voedselveiligheid. Dat is de enige mogelijkheid om het kwaliteitsimago van de totale keten op het huidige, hoge niveau te houden.'

#### Onmisbaar

Willigenburg wijst erop dat controle-instellingen zich bedienen van elektronische apparatuur en computers waardoor ingewikkelde onderzoeken steeds meer vereenvoudigd worden. Er wordt derhalve meer gemeten in voedingsmiddelen terwijl de kleinst mogelijke verontreinigingen meetbaar zijn. De voedingsmiddelenindustrie, ook de zuivel, wordt daar direct op aangesproken in de markt. 'De zuivelindustrie heeft voor de aanpak gekozen om via de brancheorganisatie NZO in de voorgaande schakels in de keten het begrip voedselveiligheid op het netvlies te brengen. Die gezamenlijke aanpak vanuit de zuivel is effectief en succesvol gebleken. Die is ook nodig om op betrokken schakels druk uit te oefenen. En de NZO zal onmisbaar blijven om kwaliteit en voedselveiligheid bij alle ketenpartijen bespreekbaar te houden. Er is heel wat bereikt. De onderscheiden schakels in de zuivelketen hebben hun eigen borgingssystemen, zoals GVP, GMP, KOM, KKM, ISO, HACCP. Maar de zuivelindustrie is ervan overtuigd dat zij voortdurend in samenspraak met deskundigen de vraag moet blijven stellen waar nieuwe risico's kunnen optreden. Die risico's moeten dan meteen worden aangepakt. Alleen daardoor kan de zuivelindustrie haar hoge kwaliteitsniveau dat door het COKZ als objectieve instantie wordt gemeten, handhaven.'



De VAI behartigt een aantal gemeenschappelijke belangen van de Nederlandse voedingsmiddelenindustrie. Daarnaast fungeert ze als overlegorgaan voor de bij de werkgeversvereniging VNO-NCW aangesloten brancheorganisaties en bedrijven in de voedings- en genotmiddelenindustrie. De gemeenschappelijke belangen worden vooral behartigd bij de overheid, de politiek, maatschappelijke organisaties en bij de Europese Unie. Dat laatste gebeurt middels inbreng bij de CIAA, de koepel van de voedingsmiddelenindustrie uit de diverse EU-landen.

De belangenbehartiging van de VAI heeft betrekking op hoofdthema's van beleid, zoals Warenwet, ketencontrole en dergelijke. Die belangrijke thema's moeten het de producenten van levensmiddelen mogelijk maken deze voedingsmiddelen die de consument meerwaarde bezorgen, rendabel te verkopen. De VAI ijvert ervoor dat hiertoe een effectief wettelijk en regelgevend kader wordt geschapen, die duurzaamheid, concurrentie en innovatie binnen de sector stimuleert. Naast het maatschappelijk belang dient volgens de VAI ook rekening te worden gehouden met de specifieke belangen van de producenten van voedingsmiddelen.



'De VAI is positief over de oprichting van de Voedsel Veiligheids Autoriteit, EVA. Maar we zien het als een eerste stap en niet als het einddoel.'

Dat benadrukt John Broekhuis, voorzitter van de Nederlandse Voedingsmiddelenindustrie, kortweg VAI. De organisatie is positief omdat hiermee het hoge niveau van de bescherming van de consument in relatie tot voedselveiligheid wordt verzekerd. Het helpt ook om het imago van de voedingsmiddelenindustrie te verbeteren.

#### Vertrouwen gebleven

Broekhuis: 'Ik formuleer het nadrukkelijk zo. Er wordt wel gezegd dat na de crises het consumentenvertrouwen in voeding zou zijn verdwenen. Onzin, want dat blijkt niet uit het koopgedrag. Bovendien biedt de industrie sinds jaar en dag kwalitatief goede voedingsmiddelen aan.'

Met betrekking tot de EVA wijst Broekhuis op het feit dat veel zaken door Brussel nog niet zijn ingevuld. Hij neemt daar vast een voorschot op. 'We vinden dat de EVA zelfstandig tot afweging van risicoanalyses moet komen. Dat betekent zonder invloed van de politiek. Het blijkt namelijk steeds weer dat bij discussies over voedselveiligheid tussen EU-lidstaten op grond van dezelfde wetenschap grote verschillen in inzicht ontstaan over de te volgen koers. Kijk naar de problemen tussen Groot-Brittannië en Frankrijk over BSE.'

De VAI-voorzitter hecht nog om een andere reden aan het onafhankelijke karakter van de EVA. 'De wetenschappelijke bevindingen moeten door iedereen worden gerespecteerd. Dat leidt ertoe dat EU-lidstaten niet meer vanwege geruchten en/of vooroordelen hun grenzen sluiten voor producten uit

andere landen. De kwaliteit van de Nederlandse zuivelproducten staat niet ter discussie. Maar zou dat op basis van vooroordelen ooit gebeuren, dan is het triest wanneer concurrenten uit andere landen het gat in de markt opvullen. De EVA moet hier vanuit zijn onafhankelijke positie een belangrijke rol spelen.'

#### Met de sector

De vraag is vervolgens hoe het risicomanagement eruit moet zien. 'Het is een goede zaak dat crisismanagement wordt overgelaten aan de Europese Commissie. Die heeft voldoende gezag om richtlijnen uit te vaardigen over hoe de industrie moet omgaan met een crisis. De VAI vindt wel dat er duidelijke draaiboeken moeten worden gemaakt, waarbij de belangrijkste schakels in de keten van voedselproductie zijn betrokken. Dat is nodig om deze regels te toetsen op hun praktische uitvoerbaarheid', aldus Broekhuis.

Hij vindt dat een voorwaarde. Tijdens de dioxinecrisis zijn regels uitgevaardigd die niet werkbaar bleken. Een voorbeeld daarvan was dat van voedingsmiddelen dioxine-analyses moesten worden uitgevoerd om ze in het winkelschap te kunnen laten. Dat was vanwege de beschikbare laboratoriumcapaciteit en de tijd die met zo'n analyse gemoeid was onmogelijk. Het voedingsmiddel zou dan bijvoorbeeld niet meer consumabel zijn. En terwijl het ene EU-land de oplossing vond in de snelle PCB-methode, werd deze methode in andere landen, zoals Nederland, niet toegelaten. 'Daarom moet de EVA ook hier een belangrijke rol spelen. Het uniformeren van normen en analysemethoden is even-

## EVA kan vertrouwen in voeding versterken

zeer nodig als onafhankelijke risicoanalyse. Voorts is de VAI er voorstander van dat de EVA actief wordt bij het toelaten van nieuwe voedingsmiddelen. Ik denk aan functional foods en gentechnisch gemodificeerde producten. Daarbij zijn eenduidige toetsingscriteria met een juiste interpretatie van wetenschappelijke informatie van het allergrootste belang', stelt de VAI-voorzitter.

Tot slot stelt hij nadrukkelijk dat het verwerkte product nog nooit zo veilig is geweest als nu. Dat heeft enerzijds te maken met de grote technologische ontwikkelingen die de voedingsmiddelenindustrie doormaakt. Anderzijds bedienen de voedselproducenten zich van HACCP-systemen en besteden ze veel energie en geld aan kwaliteitscontrole. 'Ik wijs hier op de belangrijke rol die in de zuivelsector het Nederlands Instituut voor Zuivelonderzoek, NIZO en het COKZ spelen. In veel bedrijven van de Nederlandse voedingsmiddelenindustrie ligt de lat rond voedselveiligheid veel hoger dan de wettelijke normen.'

En binnen dit gebeuren speelt de VAI sinds jaar en dag een belangrijke rol. Broekhuis: 'Jaren geleden heeft de VAI bij een jubileum een replica verspreid van een stenen scherf met daarop in spijkerschrift de eerste op schrift gestelde regelgeving met betrekking tot voedselveiligheid. Nu, duizenden jaren later, kunnen we stellen dat in de EU rond voedselveiligheid veel is geharmoniseerd. Maar het is nog niet perfect. Het is de uitdaging voor de komende jaren om hier verder verbeteringen aan te brengen. In dat kader vraag ik me af of het niet beter is wanneer er binnen de overheid in geval van een crisissituatie niet één loket zou moeten zijn voor voedselveiligheid in plaats van nu de beide ministeries van VWS en LNV. Want als twee ministeries bij een crisis verschillend denken over de oplossing ervan wordt, is het voor het bedrijfsleven niet gemakkelijk.'



GEMZU

Het Gemeenschappelijk Zuivelsecretariaat (GemZu) is de overkoepeling van de Nederlandse zuivelgrootbedrijven. Deze ongeveer 150 bedrijven zijn via een van de drie leden/verenigingen aangesloten bij GemZu. Dat zijn de Vereniging van Nederlandse Kaasgrootbedrijven (VKN), de Vereniging van Grootbedrijven in Melkproducten (VGM) en de Vereniging van Fabrikanten van en Grootbedrijven in Boter en Boterconcentraten (VGB). De GemZu-leden realiseren een jaaromzet van ongeveer twaalf miljard gulden. Daarbij is inbegrepen de internationale handel in zuivelproducten. Ongeveer eenderde van de invoer van zuivelproducten in de EU komt voor rekening van Nederlandse grootbedrijven. Internationaal zuivelbeleid, EU-zaken, kwaliteitsaangelegenheden, douane- en vervoersregelingen alsmede import- en veterinaire aangelegenheden zijn daarom belangrijke zaken voor GemZu. Daarnaast voert GemZu het secretariaat van de Vereniging Nederlandse Zuivelbeurs en de Vereniging Automatisering Kaasgrootbedrijven. Samen met de NZO coördineert GemZu de activiteiten van het zuivelcluster ten behoeve van het Verpakingsconvenant 2. Ook heeft GemZu het uitvoerend secretariaat van de stichting Kwaliteitszorg Boerderijzuivelproducten.

'ONAFHANKELIJK KARAKTER'

Het bestuur van het Gemeenschappelijk Zuivelsekretariaat (GemZu) heeft het door de Europese Commissie uitgebrachte witboek over voedselveiligheid nadrukkelijk onderschreven. Het onderwerp komt regelmatig terug op de agenda van het GemZu-bestuur, dat ook het eigen secretariaat heeft gevraagd om deze ontwikkelingen intensief te volgen.

GemZu-secretaris drs. Peter Poot geeft aan dat de zuivelhandel dramatisch slechte ervaringen heeft opgedaan met de vermeende dioxinecrisis in de zuivel. Onder het motto 'dat willen we niet nog eens meemaken' houdt GemZu de vinger aan de pols.

#### Te vrijblijvend

In het witboek wordt veel aandacht besteed aan de oprichting van de Europese Voedselveiligheids Autoriteit (EVA). Poot: 'Onze eerste indruk is dat dit een wat te vrijblijvende club wordt die vanuit een wetenschappelijke invalshoek actief zal zijn. Het is natuurlijk belangrijk dat risico's voor voedselveiligheid die op onze weg komen, op een juiste wijze worden beoordeeld. Maar wat veel minder tot zijn recht komt, is vervolgens het streven naar uniformiteit binnen de EU bij de besluitvorming en bij de aanpak van zo'n risico.'

Een beter voorbeeld dan de dioxinecrisis om uit te leggen wat er vorig jaar misging en via de EVA beter moet worden geregeld, is er in de visie van Poot niet. 'Ondanks het feit dat de Nederlandse zuivel vrij was van deze Belgische dioxinen, nam de Nederlandse overheid verdergaande maatregelen dan de Europese Commissie uitvaardigde. De Nederlandse zuivelhandel moest met lede ogen aanzien dat producten van Nederlandse origine in één klap verdacht werden. De EVA zal derhalve snel met adequate wetenschappelijke informatie moeten komen, zodat bij problemen de juiste maatregelen worden getroffen die voor het hele grondgebied van de EU gelden.'

#### Actief beleid voeren

De Brusselse ontwikkelingen zijn niet de belangrijkste reden voor GemZu om een actief beleid te voeren rond voedselveiligheid. Poot: 'Onze groothandelsbedrijven vinden dat ze het niet kunnen maken om producten aan de consument te leveren die niet verantwoord zijn geproduceerd. Ze willen voor honderd procent zekerheid hebben dat ze die garantie kunnen afgeven. En natuurlijk brengen de meeste bij GemZu aangesloten groothandelaren in zuivel zelf geen producten voort. Maar ze stellen aan de producenten voorwaarden, zodat die hun zuivelproducten op een goede en veilige manier voortbrengen. Het is onze taak om deze producten zonder wijziging van de omstandigheden met betrekking tot voedselveiligheid door te geven aan de volgende schakel



## 'KETENGERICHT AANPAKKEN'

in de keten op weg naar de consument. Dat vergt een ketengerichte aanpak en die heeft de laatste jaren goede invulling gekregen. Sprekend over het overheidsbeleid met betrekking tot toezicht en controle in de Nederlandse zuivelsector zegt Poot vooral door de zuivelbril naar die overheid te willen kijken. 'Dan merk ik wel eens dat er een spanningsveld ligt tussen de ministeries van VWS en LNV als het gaat om de verantwoordelijkheid voor voedselveiligheid. GemZu vindt dat er een duidelijke plek in de zuivelsector moet zijn die helemaal verantwoordelijk is voor de kwaliteit van de producten. En binnen het begrip kwaliteit is voedselveiligheid van doorslaggevend belang. Ik neem waar dat de overheid steeds meer toezichhoudende taken wil neerleggen bij het COKZ en dat kan GemZu onderschrijven. Dat betekent tegelijk dat we vanuit onze private verantwoordelijkheid bij voortdurend moeten aantonen dat een optimale voedselveiligheid hoog in ons vaandel staat.' Dat houdt volgens Poot niet het volledig uitbannen van alle mogelijke risico's in, maar het ruimschoots binnen de toelaatbare normen houden van risico's ten aanzien van voedselveiligheid. 'Voedselproductie mag niet zo rigide worden dat het riekt naar overdrevenheid die buiten iedere realiteit staat', voegt hij eraan toe.

#### Goed geregeld

Poot: 'De Nederlandse groothandelaren in zuivelproducten worden voortdurend door afnemers uit allerlei landen over de wereld aangesproken op de kwaliteit en daarmee de voedselveiligheid van Nederlandse zuivelproducten. We kunnen onze klanten duidelijk maken dat dat in ons land al begint bij de Goede Mengvoer Praktijk - GMP - van de voederfabrikanten, bij de Goede Veterinaire Praktijk - GVP - van de dierenartsen. En met Keten Kwaliteit Melk heeft de Nederlandse melkveehouderij veel oog voor voedselveiligheid. Dat gevoegd bij de proces- en productcertificering in de zuivelindustrie en -handel en alle toezicht en controle hierop ben ik van mening dat we het in Nederland goed hebben geregeld. En dat kan je niet van alle landen zeggen', aldus Poot. Volgens hem kan de Nederlandse zuivelsector met het COKZ als belangrijk orgaan van toezicht en controle op zuivelproducten wereldwijd de toets der kritiek gemakkelijk doorstaan. Hij leidt dat af aan het feit dat het toezicht van het COKZ, vertaald in kwaliteits- en exportcertificaten, wereldwijd wordt erkend en daarmee waarde heeft, zeker voor de Nederlandse zuivelgroothandel.



Het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL) is de belangenbehartiger en spreekbuis van de supermarkten in Nederland. Het CBL houdt zich bezig met public affairs, pr en voorlichting, met zaken die de consument en de kwaliteit van de producten in de supermarkt betreffen, met personeel en opleiding alsmede met logistieke zaken.

De uitgaven van consumenten in de supermarkten blijven stijgen. Consumenten kiezen in de eerste plaats een supermarkt voor de goede kwaliteit van de producten. Naast 'lekker en gezond' worden duurzaamheid, milieu- en dierenwelzijn steeds belangrijker. De afdeling 'Consument en Kwaliteit' probeert al deze zaken over het voetlicht te krijgen bij de brancheorganisaties van voedingsmiddelen in binnen- en buitenland. Na kwaliteit komt de afweging bij de consument of een supermarkt een prettige winkel is om boodschappen te doen. In dit kader wordt binnen CBL veel aandacht besteed aan het onderwerp 'personeel en opleiding'.

GemZu geeft voedselveiligheid alle aandacht



De supermarkten hebben geleerd van de dioxinecrisis van vorig jaar. Ze hebben toen een centrale rol vervuld bij het opsporen van voedingsmiddelen die eventueel verontreinigd konden zijn met dioxine. Lege schappen waren het gevolg. Terugkijkend op deze affaire bleken lang niet alle producten de toets der kritiek te kunnen doorstaan.

Maar mevrouw W. de Jong, hoofd Consument en Kwaliteit van het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL) is allang blij dat de consument duidelijkheid kon worden gegeven. En inmiddels is voedselveiligheid onder het motto 'eens maar nooit weer' het belangrijkste speerpunt van haar afdeling geworden.

#### BRC-standaarden

'Een van de zaken waarop het CBL zich dit jaar richt, is de invoering van internationale standaardnormen waarbij een derde onafhankelijke partij voedingsmiddelen kan beoordelen. Momenteel gebeurt dat door de fabrikant zelf en door het toezichthoudende controlebureau van het betrokken land. En ook supermarkten laten de kwaliteit controleren.

Maar omdat de voedingsmiddelenindustrie en -handel steeds internationaler zijn geworden, houdt een voedselcrisis niet op aan de nationale grenzen. Daarom is die internationale standaard nodig. In Groot-Brittannië is inmiddels de British Retail Consortium-standaard, kortweg BRC, ontwikkeld en het ziet ernaar uit dat die mondiaal zal worden geaccepteerd. Vanuit het CBL is de BRC-standaard nu voorgedragen bij de Raad voor de Accreditatie in Nederland', aldus mevrouw De Jong.

Uiteraard is ze bekend met de HACCP-systemen, die in de Europese voedingsmiddelenbedrijven zijn ingevoerd. Maar dat systeem is buiten de EU niet verplicht. En daarom wil de retail internationaal de BRC-standaard inzetten. Die geldt dan zowel voor kaas uit Nieuw-Zeeland als voor vlees uit



## 'NAAR EEN NEDERLANDSE VOEDSELAUTORITEIT'

Argentinië en vleeswaren uit Duitsland. Het CBL heeft van de crises ook geleerd dat er veel meer met certificaten moet worden gewerkt aan het begin van de voedselketen. Ze noemt concreet de dioxine in veevoer en de BSE-crisis die veroorzaakt zou zijn door diervoer. Het is van het grootste belang dat in het voortraject juist voordat allerlei producten de voedselketen binnenkomen met certificaten keiharde garanties worden afgegeven over de veiligheid van de grondstoffen voor de voedselketen. Melkveehouders die deze certificaten niet krijgen van hun toeleveranciers moeten die producten weigeren. Zij dragen daarbij een belangrijke verantwoordelijkheid, ook voor de consument.

#### Communicatie

Met de gang van zaken rond de dioxinecrisis in het achterhoofd pleit mevrouw De Jong voor de instelling van een Nederlandse Voedselveiligheids Autoriteit. Acht van de vijftien EU-lidstaten hebben zo'n organisatie. 'Nederland niet en dat hebben we tijdens de dioxinecrisis wel gemerkt. Er was veel behoefte aan afstemming tussen de ministeries van VWS en LNV en dat verliep zeker niet vlekkeloos. De besluiten kwamen niet snel genoeg naar buiten', aldus De Jong, die vindt dat één Nederlandse organisatie in tijden van crisis alleen maar winst betekent. Inmiddels zijn er ook Europese voorstellen tot de opzet van een Voedselveiligheids Autoriteit in de EU. 'De voorstellen zijn veel te mager en lijken alleen te zijn ingegeven door de behoefte aan wetenschappelijke risicoanalyses met betrekking tot calamiteiten. Maar de werkelijkheid is dat één

verkeerde grondstof kan doordringen in wel 10.000 verschillende producten. Daarom moet er een organisatie komen die snel het probleem in beeld kan brengen om het vervolgens in te kaderen en op te lossen', is ze van mening. Het CBL heeft hieraan grote behoefte, iedere dag opnieuw. Ze geeft dat aan met een voorbeeld. 'Ondanks het rapport Berenschot en ondanks alle goede bedoelingen van de ministeries van VWS en LNV blijkt rond voedselveiligheid niet alles ten goede gekeerd. Ik denk dan aan de problematiek van listeria in varkenstongen die speelde in Frankrijk. Dat was daar aan de orde sinds november 1999 en daaraan zijn in Frankrijk meer dan twintig mensen overleden. Pas ergens in februari kwam het ministerie van VWS met het bericht in de media dat het verstandig was om geen Franse vleeswaren en ook geen rauwmelkse Franse kazen meer te kopen. Het CBL heeft toen zelf naar het ministerie van VWS gebeld voor informatie. Daar werd erkend dat was verzuimd om het CBL te informeren. Uiteindelijk is het ons duidelijk geworden dat het hier alleen speciale Franse vleesproducten betrof die niet in Nederland verkocht worden. Daarna bleek dat deze problemen waren ontstaan omdat de betrokken consumenten de koelkast in hun huis op een veel te hoge temperatuur hadden afgesteld. Het CBL heeft besloten om deze case nauwkeurig te inventariseren. Want het blijkt dat ondanks de evaluatie van de dioxinecrisis nog lang niet alles goed loopt. Ook bij de problematiek van de Franse varkenstongen schortte het aan de communicatie', aldus mevrouw De Jong.

## Consumentenbond

De Consumentenbond wil consumenten in staat stellen om beter en gemakkelijker keuzen te maken in een duurzame en sociaal verantwoorde samenleving. Ruim 640.000 Nederlandse huishoudens zijn lid van deze organisatie. Om resultaten binnen te slepen voor al die consumenten onderhandelt de Consumentenbond met brancheorganisaties en de overheid. Ze oefent druk uit op de Tweede Kamer en toetst overheidsplannen op eventuele gevolgen voor de consument. De bond voert jaarlijks publieksacties en wanneer het consumentenbelang écht in het geding is en ze er met de tegenpartij op geen andere manier uitkomt, stapt de Consumentenbond ten behoeve van de consument naar de rechter. Op veel terreinen zijn volgens de Consumentenbond voor de consument verbeteringen mogelijk. Maar omdat niet alles tegelijk kan, zijn de belangrijkste speerpunten van de bond voor de komende jaren: voeding en gezondheid inclusief gentechniek, voedselveiligheid en kwaliteit, ICT, zoals internet, kabel en tv, persoonlijke financiën, economie en infrastructuur en verkeer en vervoer.

## Geleerd van dioxinecrisis

'Alles wat bijdraagt aan het sneller ingrijpen bij crises rond voedsel juichen wij als Consumentenbond toe. Dat geldt dus ook voor het witboek voedselveiligheid van de Europese Commissie en de daarin voorgestelde Europese Voedselveiligheids Autoriteit, EVA.'

Dr. Sandra Schalk van de Consumentenbond in Den Haag voegt er ogenblikkelijk aan toe dat het niet meer dan instrumenten zijn in het streven tot direct ingrijpen bij het optreden van calamiteiten. Ze houdt zich binnen de bond bezig met zaken rond voeding en gezondheid.

#### Blij met witboek

Ze geeft aan dat de Consumentenbond blij is met het verschijnen van het witboek. 'Het is goed dat de Europese Commissie het begrip voedselveiligheid en de maatregelen waarmee dat begrip inhoud gegeven zou moeten worden, goed onder de loep neemt. Immers, de verantwoordelijkheid voor voedselveiligheid is door de jaren heen aardig versnipperd geraakt binnen de Commissie. Het is belangrijk dat daar nu ketengewijs naar wordt gekeken, van farm to table.'

Als gevolg van de recente crises rond voedselveiligheid was daar ook alle aanleiding voor.

De Consumentenbond vindt dat de huidige regelingen moeten worden verscherpt zodat deze problemen in de toekomst zo veel mogelijk worden vermeden.

'Natuurlijk is het goed dat er een wetenschappelijke instantie komt als de EVA en dat die op een onafhankelijke wijze aan risicoanalyse rond voedselveiligheid kan werken. Het is ook goed dat daarin geen politici zitting hebben of rechtstreekse

belanghebbenden zoals de voedingsindustrie. Maar voor onze bond heeft het snel ingrijpen bij calamiteiten duidelijk de allerhoogste prioriteit', aldus mevrouw Schalk.

Ze onderbouwt de prioriteit. 'Kijk, we zien dat de productie van voedingsmiddelen steeds internationaler plaatsheeft. Het houdt in dat een voedselcrisis niet meer ophoudt aan de grens van een land. De grenzen vervallen. Maar dan zie je toch dat het ene land anders met zo'n crisis omgaat, ook sneller ingrijpt dan een andere EU-lidstaat. Als het gaat om risicomanagement rond voedselveiligheid, vindt de Consumentenbond dat er meer macht moet worden neergelegd bij de Europese Commissie.'

#### Uniformiteit in normstelling

De Consumentenbond pleit ook voor meer uniformiteit in normstelling als het gaat over veilige marges. 'Dat wijkt per land soms aanzienlijk af. En dan kun je als EU-lidstaat daar je eigen voedselproducenten wel op controleren, maar consumenten in andere lidstaten worden vervolgens wel

## Sneller ingrijpen bij crisis is nodig

blootgesteld aan soms veel te hoge doseringen. Daarom moet er uniforme EU-wetgeving komen, die door alle EU-lidstaten op dezelfde wijze wordt ingevoerd en nageleefd.'

Voor mevrouw Schalk is er eigenlijk maar één manier waarop voedselveiligheid adequaat kan worden gerealiseerd. Het is het standpunt van de Consumentenbond dat de producten in de voedselketen vanaf het prille begin tot het bord van de consument worden voorzien van certificaten. Daarop dient te worden aangetekend wat er in het traject van boerderij tot tafel mee gebeurt, welke grondstoffen zijn toegepast en dergelijke. Op deze manier kan dan de vraag worden beantwoord of de grondstoffen voor veevoer al dan niet zonder inzet van gentechnologie (met of zonder ggo's) zijn geproduceerd. De Consumentenbond is ervan overtuigd dat invoering van een dergelijk systeem bijdraagt aan het snel achterhalen en verwijderen van eventuele verontreinigingen in de voedselketen. In de ideale situatie zou de consument bij de aankoop van een zuivelproduct in de winkel moeten kunnen zien welke melkveehouder de melk heeft voortgebracht en of hij veevoedergrondstoffen gebruikte waaraan ggo's werden toegevoegd.

'Natuurlijk is het niet de bedoeling dat de keten van de voedselproductie te maken krijgt met een papierwinkel. We willen alleen dat het voedingsmiddel van het begin tot het einde in de keten een soort label krijgt, waarop de relevante gegevens worden vermeld. Belangrijk is vervolgens dat er een stelselmatige controle komt die onderzoekt of een en ander ook aan de gestelde normen voldoet', beschrijft mevrouw Schalk het systeem. En als het ergens in de keten is misgegaan, kunnen producten snel worden opgespoord en geblokkeerd.

Ze is er overigens van overtuigd dat het voedsel de laatste jaren veel veiliger is geworden. Dat komt door de voortschrijdende kennis die de mens heeft opgedaan rond levensmiddelentechnologie en het steeds nauwkeuriger kunnen meten van verontreinigingen in voedingsmiddelen. *Betekent die grotere nauwkeurigheid bij metingen dat gestreefd moet worden naar nultolerantie, naar het volledig uitbannen van verontreinigingen uit voedingsmiddelen?* 'Nee, dat is niet zo realistisch. De voedingsmiddelenindustrie zal door moeten gaan met het zo veel mogelijk reduceren van deze zaken tot ver onder de veilige marges. En wanneer deze veilige normen worden overschreden, zal er snel, adequaat en in EU-verband liefst uniform ingegrepen moeten worden', aldus mevrouw Schalk.

Het Voedingscentrum is een vraagbaak voor iedereen die iets wil weten over voeding en voedsel in relatie tot gezondheid, kwaliteit en veiligheid. Deskundige medewerkers van het Voedingscentrum vertalen wetenschappelijke kennis naar toegankelijke en op specifieke doelgroepen toegesneden, praktische en toepasbare normen, richtlijnen en informatie. Het Voedingscentrum is er allereerst voor de consument en de patiënt. In de Nederlandse voedingswereld neemt het centrum een unieke plaats in als onafhankelijk, objectief, betrouwbaar en gezaghebbend instituut. Het heeft een stem in de openbare discussie over voeding en alles wat daarmee samenhangt. Daartoe werkt het nauw samen met deskundigen uit wetenschappelijke instellingen en bedrijfsleven. De boodschappen van het Voedingscentrum zijn gebaseerd op resultaten van wetenschappelijk onderzoek en op consensus binnen maatschappij en wetenschap. Een belangrijke richtsnoer vormen daarbij de resultaten van de landelijke Voedselconsumptiepeiling, adviezen van de Beraadsgroep Voeding van de Gezondheidsraad en de conclusies van wetenschappelijke symposia en workshops.

'MEER WERKEN MET CERTIFICATEN'





Het kan verkeren. Enkele jaren geleden kreeg het Voorlichtingsbureau voor de Voeding de handen niet op elkaar voor de gedachte om meer aandacht te schenken aan voedselveiligheid. Het Voedingscentrum Nederland, de verzelfstandigde opvolger van dat bureau, gaat nu mede op verzoek van de rijksoverheid meer actief voorlichting geven over dit onderwerp.

Ir. Bou Breedveld van het Voedingscentrum toont een folder van tien jaar geleden met als titel 'Geheugensteuntje voor gezonde eters'. Daarin staat wat kinderen, tieners en volwassenen dagelijks aan voeding nodig hebben. In een van de afgedrukte spelregels 'Goede voeding' staat nog te lezen dat in alles wat we eten en drinken goede en slechte bestanddelen zitten. Over die slechte bestanddelen maken velen zich ongerust. Want door industrie, verkeer en afval wordt ons milieu er niet schoner op. Maar gelukkig zijn er goede wettelijke regels en is er een degelijke controle op alles wat we eten en drinken, zo gaat de folder verder. Breedveld: 'We hebben destijds geprobeerd om van voorlichting over voedselveiligheid een hoofdproject te maken. Maar omdat dat niet lukte, hebben we het onderwerp steeds zijdelings geïntegreerd in andere projecten.'

#### Tijden verandert

Door diverse oorzaken zijn de tijden veranderd. Vooraan in het Nederlandse volksgezondheidsbeleid stond de aandacht voor de preventie van welvaartsziekten. Een tweede speerpunt is het voorkomen van voedselinfecties. Maar door het optreden van calamiteiten en nieuwe technologische ontwikkelingen is daaraan nu voedselveiligheid toegevoegd. Daarmee kwam deze onder de aandacht van een breder publiek. 'Het Voedingscentrum heeft allereerst gekeken naar risico's op het vlak van microbiologie. We hebben de aandacht gericht op instellingen, zoals verpleegtehuizen en gevangenissen. Het Voedingscentrum adviseert daar rond invoering van HACCP-systemen', aldus Breedveld. Sinds enige tijd geeft het Voedingscentrum ook gerichte voorlichting om de voedselveiligheid in privé-huishoudens

## Naar actievere voorlichting voedselveiligheid

te vergroten. Dat gebeurt onder het motto dat deze risico's veelal niet van buiten komen. Consumenten kunnen zelf veel doen om gezond te blijven. Vanaf het moment dat ze de winkel binnenstappen tot de afwas hebben ze veel in eigen hand. Dat kan door op te letten wat ze kopen, door levensmiddelen op de juiste manier te bewaren en te bereiden. En ten slotte door in de keuken een strikte hygiëne in acht te nemen. Er is een technisch document opgesteld dat kritische punten rond voedsel in privé-huishoudens beschrijft. Deze elementen worden langzaam maar zeker in de voorlichtingsactiviteiten betrokken.

Het Voedingscentrum blijft ook hameren op de gevaren van chemische risico's. 'In de tijd dat de barbecue naar buiten gaat, geven we aan dat niet gaar vlees kan leiden tot voedselvergiftiging. We waarschuwen bijvoorbeeld tegen de zwarte korst rond het barbecuevlees en geven aan dat frituurvet goed moet worden ververs', aldus Breedveld.

#### Meer consumentenvragen

Hij beaamt dat er op de telefonische informatielijnen (jaarlijks ruim 30.000 telefoontjes) van het Voedingscentrum meer vragen binnenkomen over voedselveiligheid. 'Vooral bij calamiteiten weet de consument het Voedingscentrum te vinden over zaken rond voeding, veiligheid en gezondheid', licht hij toe.

De laatste jaren is het Voedingscentrum zich actiever gaan bezighouden met dit onderwerp. Zo heeft het bureau in 1998 ingetekend op een tender van de Europese Commissie. Het doel is de consument gerichte informatie te geven over voedselveiligheid. De tender is toegewezen en in samenwerking met partners uit handel, industrie, productschappen

en consumentenorganisaties zijn drie projecten opgezet. Er is een folder gemaakt die meer inzicht geeft in het etiket van een voedingsmiddel. De folder ging in een oplage van 700.000 via supermarkten naar de consument. Het tweede project betrof een website waarop de consument informatie kreeg over biotechnologie. Via het derde project ontvangen privé-huishoudens tips over de hygiëne in het traject van levensmiddelenwinkel tot etensbord.

#### 'CONSUMENT ZELF OOK VERANTWOORDELIJK'

En op verzoek van de ministeries van VWS en LNV gaat het Voedingscentrum zich straks nog actiever profileren op het terrein van voedselveiligheid. Breedveld stelt dat de voorbereidingen hiervoor in volle gang zijn. 'We zijn druk bezig om onze infrastructuur hierop in te richten. Dat leidt tot een forse uitbreiding van onze informatiesystemen waardoor allerlei gegevens rond voeding, gezondheid, ziekten en voedselveiligheid snel kunnen worden opgevraagd. En op verzoek van de overheid leveren we deze informatie niet alleen bij calamiteiten met voedselveiligheid maar ook in vredestand', licht Breedveld toe.

Naast de infrastructuur is ook de thematische invulling van voedselveiligheid binnen deze database van belang. Daarover is het Voedingscentrum in gesprek met zijn samenwerkingspartners. Hier moet worden gedacht aan de voedingsindustrie, handel, consumentenorganisaties en dergelijke. 'We willen niet wachten tot de database voedselveiligheid klaar is, maar eerder de lucht in gaan en het systeem op basis van ervaring uitbouwen.'