

Leer kind veilig koken

Hoe goed producenten hun best ook doen, het valt nooit uit te sluiten dat er enkele ziekmakende bacteriën in een product zitten. Consumenten moeten in de keuken dus schoon blijven werken en ze moeten er ook steeds aan worden herinnerd, maakt Coen van Wagenberg van het LEI duidelijk. Omdat dit soort keukenhandelingen gewoontegedrag is, moet je kinderen al aanrechtmanieren leren.

We wassen onze handen niet vaak genoeg, maken snijplanken en messen niet goed schoon, en laten restjes nog uren op het aanrecht staan om af te koelen voordat we ze in de koelkast zetten. In de meeste keukens krijgen ziekmakende bacteriën volop kansen om ellende aan te richten. De overheid streeft daarom naar zo schoon mogelijke producten. Het kan echter een schijnveiligheid creëren, laat onderzoek van LEI, RIKILT en Wageningen Universiteit zien. “Om te beginnen is een nul-norm voor schadelijke bacteriën in de praktijk nauwelijks haalbaar”, vertelt Van Wagenberg. “Als er maar één salmonellabacterie in zit, is dat niet te meten. Daarnaast kan die norm contraproductief werken. Consumenten kunnen het minder nauw gaan nemen met veilig koken, omdat het toch wel goed zou zitten. Maar die ene bacterie kan in de tussentijd, tussen aankoop en consumptie, wel een gigantische familie hebben gekregen. De zwakke schakels blijven dus transport naar huis, hoe je het thuis bewaart, en de bereiding.”

Minder opletten

Dat consumenten minder opletten als innovaties de veiligheid hebben verbeterd, is al aangetoond. Ouders die hun kind in een veiliger badje zetten waarin het kind minder snel onderuit glijdt en verdrinkt, letten een stuk slechter op hun badderende kind. Terwijl de verbetering verdrinking toch niet uitsluit. Omdat veel voedingsmiddelen in de loop der jaren al veiliger zijn geworden, heeft onveilige bereiding ook minder consequenties: als je minder ziekmakende bacteriën binnenkrijgt, word je ook minder ziek. “Mensen die een ochtendje last hebben van hun darmen, denken nu eerder aan een virusje dan aan wat ze gegeten hebben”, zegt Van Wagenberg. “Omdat ze niet goed ziek meer worden, is er ook geen stimulans om handen, mes en plank goed schoon te maken na contact met rauw vlees, en voor je er weer wat anders mee doet. Terwijl als je al die ochtendjes dat mensen zich ziekmelden bij elkaar optelt, de schade nog wel degelijk groot is.” Een ander punt dat het onderzoek nog weer eens duidelijk maakte, is het verschil tussen weten en doen.

De meeste mensen weten op zich wel hoe het moet, maar, zo lieten experimenten met thuisbereiding van een kipkerriesalade zien, in de praktijk komt het er vaak niet van. Je moet dus gewoontes zien te veranderen. “Daarvoor moet je vroeg beginnen, met kooklessen op de middelbare school, of liefst nog eerder”, zegt Van Wagenberg. Mogelijk kun je dit soort informatie ook aan producten meegeven. In tegenstelling tot vroeger is een warme pan in de koelkast geen probleem meer voor de andere producten in de koelkast; de huidige apparaten kunnen snel genoeg koelen. Producenten kunnen dit bij aankoop duidelijk maken. Al blijft het natuurlijk de vraag of, als op de verpakking van bijvoorbeeld kipfilets informatie komt over veilige

bereiding, consumenten dat wel lezen en daar ook naar handelen. Als vervolg op deze studie leggen onderzoekers komend jaar de boodschappen van de ministeries van LNV, WVS, de Voedsel en Waren Autoriteit en het Voedingscentrum over duurzaamheid en voedselveiligheid van producten naast elkaar, om tegenstrijdigheden daarin op te lossen.

Cluster	Voedselkwaliteit, voedselveiligheid en diergezondheid
Informatie:	www.kennisonline.wur.nl LEI-nota 09-049
Contact:	Coen.vanWagenberg@wur.nl 0317 - 48 45 58



De meeste mensen weten hoe ze netjes moeten koken, maar doen het niet.