

Vietnam kan nieuwe bron voor kokkels worden

Wageningse onderzoekers gaan Vietnam helpen om de puntjes op de i te zetten bij hun monitoringsprogramma voor de voedselveiligheid van schaal- en schelpdieren, en ze bijscholen in risicomangement en HACCP-audits. Want Vietnam wil graag de controles op visproductie verbeteren en meer kokkels, mosselen en oesters naar Europa gaan exporteren.

In Vietnam worden schelpdieren in zeegebieden en baaien gekweekt in drijvende systemen met touwen en mandjes met schelpdieren, en in het wild gevangen met schepen en met de hand. Naast de verkoop binnen Azië zouden producenten graag meer schelpdieren in Europa willen afzetten. Interessant als exportproduct zijn onder meer bloedkokkels met hun rode vlees. Voor Nederlandse visverwerkers zou Vietnam een mooie nieuwe bron van aanvoer zijn. In open water kunnen schelpdieren echter makkelijk ongewenste vervuilingen oplopen. Ze kunnen er bijvoorbeeld zware metalen oppikken, bacteriën en virussen uit menselijke ontas-

ting of giftige stofjes die algen uitscheiden. Voor een exportvergunning naar de EU moet Vietnam dus laten zien dat het een veilig product levert, onder meer door aan te tonen dat ze de kwaliteit van het buitenwater goed in de gaten houden. 'Want gaan er algen bloeien die toxines uitscheiden, dan moet je een schelpdiergebied sluiten', vertelt Marnix Poelman van IMARES, onderdeel van Wageningen UR. 'Je moet dus ook de stroming in de vangstgebieden en verontreinigingsbronnen in kaart brengen; verontreinigingen komen ten slotte vaak ergens vandaan. Over dat soort zaken willen ze in Vietnam meer leren; over wat er

bij komt kijken aan voorschriften en analyses. De Europese Unie komt namelijk eind van dit jaar controleren of het land haar zaken op vis- en schelpdiergebied op orde heeft.' Het bezoek dat de medewerkers van RIKILT en IMARES in augustus aan Vietnam brengen is dus vooral bedoeld om kennis over te dragen rond *risk assessment* en EU-regelgeving voor vis en schelpdieren. Verder gaan ze overheidsmedewerkers trainen in het controleren van productiebedrijven op het werken volgens HACCP. 'We bieden een vraaggestuurd programma aan.' Poelman heeft alle vertrouwen in een goede afloop voor Vietnam, al blijven er altijd uitdagingen liggen. 'Maar het is ze ten slotte ook met kweekvis gelukt.'

Contact:

marnix.poelman@wur.nl
0317 - 48 70 35