

Copyright foto

**Nieuwe richtlijnen voor kwaliteitsbewaking in de maak**

# Varkensvlees is veiliger dan ooit

Met de voedselveiligheid van Nederlands varkensvlees is het prima gesteld. Varkenshouderijbedrijven staan qua hygiëne op een hoog peil en de sector werkt met twee goede IKB-systemen. De komende jaren zal in de regelgeving de nadruk nog meer komen te liggen op procesbewaking dan op controle.

De varkenshouderij zit in de hoek waar de klappen vallen. Maatschappelijke kritiek en te lage opbrengstprijzen lijken veel ondernemers in de sector murw te hebben gemaakt. „Soms lijkt het alsof een ondernemer er nauwelijks meer voor uit durft te komen dat hij varkenshouder is. Dat is jammer”, zegt professor Frans van Knapen. „De Nederlandse varkenshouderij zou veel meer uit moeten stralen dat we het hier erg goed voor elkaar hebben. Nederlands varkensvlees is kwalitatief beter dan vlees uit veel andere landen.” Professor Van Knapen is hoogleraar Veterinaire Volksgezondheid bij de Faculteit Diergeneeskunde van Universiteit Utrecht. Hij roemt het hoge kwaliteitsniveau van de varkens die Nederlandse varkenshouders afleveren. En wat hem betreft, zouden varkenshouders daar best iets trotser op mogen zijn. „Met de hygiëne op het gemiddelde varkenshouderijbedrijf is het beter gesteld dan met de hygiëne in een gemiddeld ziekenhuis. Ik zeg wel eens tegen mijn studenten: je kunt met je vuile kloffie makkelijker hier in Utrecht het academisch ziekenhuis binnenlopen dan een varkenshouderijbedrijf.”

De bewaking van de veiligheid van voedingsmiddelen is gebaseerd op Europese regelgeving. Dat geldt dus ook voor varkensvlees. De basis voor voedselveiligheid vormt de General Food Law. Deze wet stelt de consument centraal. Die moet erop kunnen vertrouwen dat wat hij eet, veilig is. De hygiëne-eisen gelden voor de gehele productieketen, beginnend bij de grondstofleveranciers en eindigend in de winkelschappen. Dat heeft gevolgen voor de varkensbedrijf-

ven. De General Food Law benadert de varkenshouder als een levensmiddelenproducent, met alle verantwoordelijkheden van dien. Inclusief de aansprakelijkheid voor de veiligheid van producten. Dit betekent dat de bewijslast om alles goed te regelen, bij de varkenshouder ligt.

Veel Europese regels worden tegenwoordig als verordeningen afgekondigd. Deze verordeningen hebben rechtstreekse werking in Nederland. Maar ook is er veel wetgeving geïmplementeerd in Nederlandse wetten. Als het gaat om voedselveiligheid en varkenshouderij, spelen onder meer een rol: de Warenwet, de Gezondheids- en Welzijnswet voor Dieren (binnenkort vervangen door de Wet Dieren), de Diergeneesmiddelenwet, en de Verordening monitoring kritisch stoffen (MKS) van het Productschap Vee en Vlees (PVV).

### Integrale Keten Beheersing

De varkenshouderij heeft bijna alle regels vertaald in het kwaliteitssysteem IKB. IKB staat voor Integrale Keten Beheersing. Het PVV heeft in 1992 samen met de varkenshouderij een eerste IKB-systeem opgezet. Onder invloed van eisen uit de markt is IKB in de loop der jaren steeds verder uitgebouwd en vervolmaakt. IKB is overgeheveld van het productschap naar private organisaties. Inmiddels zijn er zelfs twee IKB-systemen. Inhoudelijk verschillen ze weinig van elkaar. Dat er in 2003 een tweede IKB-systeem bij is gekomen, heeft er mee te maken dat de varkenshouderij twee belangenbehartigers kent die het aan het eind van de 20ste en het begin van de 21ste eeuw veelvuldig met

elkaar oneens waren: LTO en de Nederlandse Vakbond Varkenshouders (NVV). Inmiddels lijken beide belangenbehartigers elkaar minder vliegen af te vangen dan tien jaar geleden. Dus wellicht wordt een fusie van de beide IKB-systemen snel bespreekbaar. Dat zou wel zo efficiënt zijn. Voor het niveau van het kwaliteitssysteem maakt dat niet uit: dat staat al op een hoog niveau.

Professor Van Knapen onderstreept het belang van een goed kwaliteitssysteem. „Elke beroepsgroep kent tien procent deugnieten. Dat zie je bij mijn beroepsgroep, de dierenartsen. Maar het zal ook in de varkenshouderij zo zijn.”

### Procesbewaking

Hoewel de voedselveiligheid in de varkensvleesketen goed is geregeld, zal er de komende jaren het een en ander gaan veranderen. De Europese Commissie werkt aan nieuwe richtlijnen voor kwaliteitsbewaking. De Commissie laat zich daarbij adviseren door de European Food Safety Authority (EFSA), de Europese voedselautoriteit dus. De nieuwe richtlijnen leggen het accent nog meer op procesbewaking dan nu al het geval is. Naar verwachting komt de EFSA in het najaar van 2012 met een advies over modernisering van de keuring in de varkenssector. Zo'n gemoderniseerde vleeskeuring gaat gepaard met een verdere verschuiving naar procesbewaking in de hele keten.

„Als je als varkenshouders harde garanties kunt geven over je productieproces, is er aan de slachtlijn geen keuringsdierenarts meer nodig. Wat dat betreft, is de varkensvleesketen hopeloos ouderwets”, aldus Van Knapen. „In bijvoorbeeld de pluimveehouderij is de procesbewaking al verder doorgevoerd. Vergelijk het maar met de autoindustrie. In de fabrieken van Mercedes zijn de garanties over het productieproces dusdanig goed dat ze aan het eind van de productielijn niet hoeven te controleren of de auto die van de band rolt wel een Mercedes is”, aldus de professor.

Hij is een groot voorstander van een strakkere procesbewaking. „Zo'n keuringsdierenarts staat aan een slachtlijn die veel te snel draait om te kunnen zien wat hij moet zien. Bovendien wordt hij geacht om te contro- ▶

### MRSA geen gevaar voor vlees

Media berichten veelvuldig dat veel varkens, en ook varkenshouders, drager zijn van de MRSA-bacterie (Methicil-  
lin Resistant Staphylococcus Aureus). De grootschalige MRSA-besmetting wordt regelmatig met voedselveiligheid in verband gebracht. Ten onrechte, concludeert Frans van Knapen, hoogleraar Veterinaire Volksgezondheid. „Voor tv-programma Zembla hebben zich schuldig gemaakt aan een schandalige manier van berichtgeving over MRSA. Dat programma plaatst varkenshouders ten onrechte in de verdachtenbank.” Van Knapen benadrukt dat hij de MRSA-problematiek niet wil bagatelliseren, maar hij wil wel gezegd hebben dat MRSA geen rechtstreekse gevolgen

heeft voor de voedselveiligheid van varkensvlees. „Dat varkens staphylococci bij zich dragen, is niet nieuw. Die bacteriën vind je normaal gesproken niet terug op het vlees. Dat gebeurt alleen bij onvoldoende hygiënemaatregelen in de vleesverwerkende keten. Bijvoorbeeld als een slager met ongewassen handen aan het varkensvlees zit. Los daarvan: als iemand onverhoopt wat staphylococci met zijn voedsel naar binnenwerkt, is dat niet problematisch. Zulke bacteriën leggen het loodje in de maag door de aanwezigheid van maagzuur.” Van Knapen stoort zich in hoge mate aan suggestieve berichtgeving die consumenten onnodig angst aanjaagt.

leren op afwijkingen die in de Nederlandse varkenshouderij al dertig jaar niet meer voorkomen, zoals trichinen.”

Van Knapen concludeert dat de richting die de EFSA voor ogen heeft, gunstig is voor de Nederlandse varkenshouderij. „De EFSA stimuleert het houden van varkens achter een hygiënebarrière. In tegenstelling tot een aantal andere Europese landen, is dit in de Nederlandse varkenshouderij al goed ingevuld. Dus het is goed voor onze concurrentiepositie.”

### Geen uitloop meer

Voor alternatieve varkenshouderijssystemen met buitenuitloop, met name de biologische varkenshouderij, pakt de koers van de EFSA minder goed uit. Van Knapen verwacht zelfs dat het bieden van buitenuitloop aan varkens onder invloed van de toekomstige regelgeving zal verdwijnen.

Varkens die buiten kunnen komen, lopen meer risico's. Met name besmettingen met parasieten liggen op de loer. Berucht zijn toxoplasma en trichinen waar mensen die besmet vlees eten, ernstig ziek van kunnen worden. „Varkenshouders zullen straks keihard moeten aantonen dat hun productieproces geen onveilig vlees kan opleveren. Biologische varkenshouders kunnen dat niet, tenzij ze ieder dier laten onderzoeken. En dat wordt veel te duur. Het gevolg zal zijn dat alle varkens binnen blijven.” ■



Reageren?

[b.kleinswormink@pigbusiness.nl](mailto:b.kleinswormink@pigbusiness.nl)

### Voedselveiligheid ontleed

Er zijn vier vormen van voedselveiligheid:

1. Biologische voedselveiligheid. Dat wil zeggen dat varkensvlees vrij is van schimmels, bacteriën en andere micro-organismen die er niet op thuishoren. Biologische voedselveiligheid bereik je door het hanteren van strikte hygiënenormen in de hele varkensvleesketen. Hygiënenormen voor primaire bedrijven zijn vooral terug te vinden in de twee IKB-systemen die de sector kent.
2. Chemische voedselveiligheid betekent dat varkensvlees vrij is van stoffen die er niet in thuis horen. Voer bleek in het verleden regelmatig een bron voor ongewenste stoffen, bijvoorbeeld dioxines. De veevoerindustrie werkt tegenwoordig met vergaande bewakingssystemen als Trusq en Safe Feed (beide systemen zijn aan het fuseren, red.) waarmee de kans op vervuiling van het voer sterk is verkleind.
3. Fysische voedselveiligheid. Er mogen geen andere materialen in varkensvlees (producten) terecht kunnen komen. Bijvoorbeeld stukjes glas of metaal. Kwaliteitssy-

stemmen en verfijnde detectiemethoden bij slachterijen en vleesverwerkende bedrijven voorkomen dat dit gebeurt.

4. Biotechnologische voedselveiligheid. Deze kan bijvoorbeeld in het geding komen als de varkenshouderij gebruik zou maken van genetisch gemodificeerde dieren. Daar is nu geen sprake van. Er zijn nog geen toepassingen toegelaten. Dit gaat de komende jaren mogelijk veranderen. De EFSA bereidt zich voor op de ontwikkeling van een toegespitste milieurisicoanalyse voor transgene zoogdieren, vissen en vogels met het oog op toekomstige marktaanvragen in Europa. COGEM, een wetenschappelijk adviesorgaan dat de regering adviseert over mogelijke risico's van productie en handelingen met genetische gemodificeerde organismen (GGO's) voor mens en milieu, verwacht dat deze ontwikkelingen zullen leiden tot nieuwe discussies over de toelaatbaarheid van genetische modificatie. COGEM adviseert de Nederlandse overheid om zich te bezinnen op een standpunt en aanpak.