

Salmonella bij Foppen wereldnieuws

Zalm-affaire krijgt nog een staartje

Tekst: Norbert van der Werff | Foto's: Tom van der Meer, SignElements

Drie doden en meer dan duizend zieken. Dat zijn de gevolgen van de besmetting van gerookte zalm van fabrikant Foppen met Salmonella Thompson. Foppen heeft bekendgemaakt ziek geworden consumenten schadeloos te stellen. Sommige slachtoffers hebben het bedrijf aangeklaagd. In het buitenland hebben dergelijke uitbraken voedingsmiddelenproducenten de kop gekost.

Pathogenen die normaal gesproken verantwoordelijk zijn voor de meeste ziektegevallen zijn Salmonella, Campylobacter en het Norovirus. Jaarlijks worden in Nederland naar schatting van de NVWA 680.000 mensen ziek door voeding. Dat is een grove schatting, want het aantal mensen dat met een voedselinfectie of een voedselvergiftiging naar de huisarts gaat, is maar klein. De verschijnselen van een infectie lijken namelijk op die van een griepje. Bovendien hebben huisartsen

voor bijvoorbeeld Salmonella-infecties geen meldingsplicht. Het kan dan ook lang duren voor een uitbraak wordt gesignaleerd. Als dat dan het geval is, is het lastig te achterhalen wat de bron is. Iedereen eet immers een groot aantal producten. Het is daarom te hopen dat kwaliteitsdiensten van voedingsmiddelenbedrijven de monitoring van grondstoffen, producten en machinerie goed uitvoeren en besmetting zelf op het spoor komen. Foppen ontdekte de besmetting van gerookte zalm met Salmonella niet zelf. Het bedrijf stelt op de website dat helemaal niet bekend was dat zalm drager kon zijn van Salmonella Thompson. In het Europese waarschuwingssysteem RASFF zijn de afgelopen jaren waarschuwingen geweest voor met Listeria monocytogenes besmette zalm en meldingen van diverse vissoorten met Salmonella, maar niet van met Salmonella besmette zalm. In de informatie op de website van de Foppen staat dat de productie van gerookte zalmproducten in zowel de Nederlandse als de Griekse productievestiging "op reguliere wijze" wordt getest. "Gedetailleerd nader onderzoek moet nog uitwijzen waarom de Salmonellabesmetting niet eerder aan het licht is gekomen."

Lagere zalmconsumptie

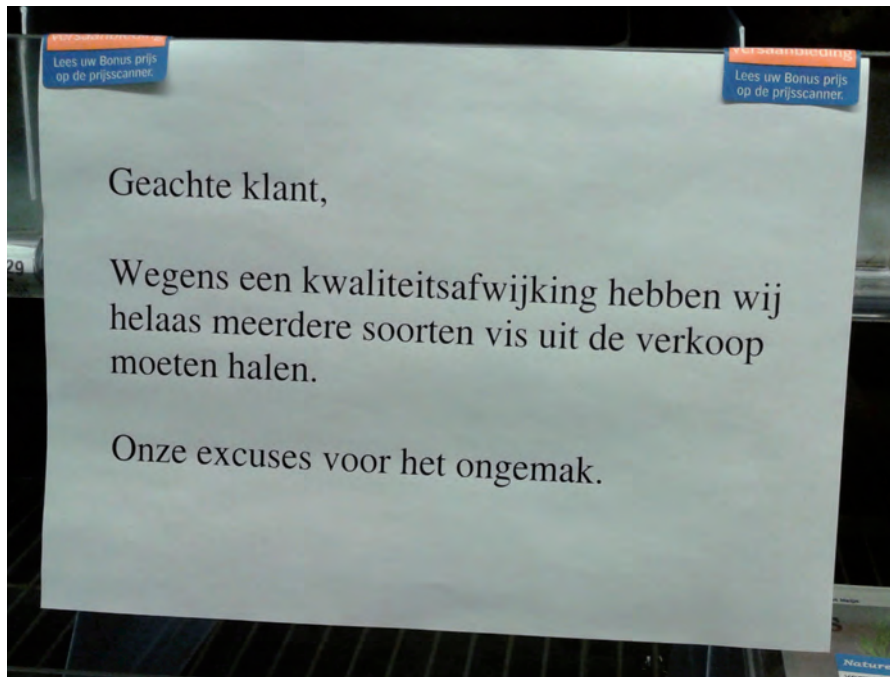
De besmetting van zalm van Foppen met Salmonella heeft geleid tot een lagere consumptie van gerookte zalm in Nederland. Dat heeft voor een deel te maken met de slechtere verkrijgbaarheid, maar ook met het gebrek aan vertrouwen in de veiligheid van het product. Waarschijnlijk is de consumptiedaling tijdelijk want uit eerdere voedselincidenten blijkt dat het vertrouwen van Nederlandse consumenten veel sneller herstelt dan dat van bijvoorbeeld de Italiaanse consument. Uit gegevens van marktonderzoeksbureau GfK blijkt dat een deel van de consumenten in plaats van gerookte zalm de niet-gerookte variant kocht.

Recall

Foppen werd op woensdag 26 september door de NVWA in kennis gesteld van een mogelijke Salmonella-besmetting, nadat geconstateerd was dat er sinds eind juli een toename van het aantal ziektegevallen door Salmonella Thompson was. Twee dagen later, op vrijdag, moest het bedrijf op aanwijzing van de NVWA zalmproducten uit de winkel halen. De maandag daarop plaatste Foppen advertenties in dagbladen waarin consumenten verzocht werd de producten niet te gebruiken. Door het grote marktaandeel van Foppen in private label en als leverancier aan viswinkels had de recall een enorme omvang. In de advertentie werden 37 producten genoemd. Enkele dagen later moesten nog eens twaalf maaltijdsalades en salades voor op toast aan de lijst worden toegevoegd. Het gebeurt vaak dat recalls moeten worden uitgebreid. Dat geeft aan dat het bedrijf de zaak niet onder controle heeft, wat het vertrouwen van consumenten in de veiligheid van de producten extra schaadt. In dit geval zou Foppen ook nog eens langzaam zijn geweest met het informeren van consumenten over de uitbreiding van de recall met salades.

Wereldnieuws

Op dat moment was bij ongeveer 200 mensen in Nederland in het lab vastgesteld dat zij door de besmette zalm ziek geworden waren. Volgens het RIVM was in de VS bij ruim 100 consumenten die uit Nederland geëxporteerde zalm hadden gegeten dezelfde bacte-



Uitleg bij het visschap van Albert Heijn over de recall.

riestam vastgesteld. Het instituut stelde dat de producten niet op grote schaal naar het buitenland waren geëxporteerd, behalve naar de VS. Uit de melding bij het Europese waarschuwingssysteem RASFF blijkt echter dat de producten ook terecht waren gekomen in België, Duitsland, Frankrijk, Luxemburg, Zwitserland, Canada en Mexico. Vervolgens werden de UK en nog wat later Curaçao als distributielanden aan de RASFF-melding toegevoegd. In de VS was de zalm op de markt gebracht door Costco Wholesale, onder de merknaam Foppen en de eigen merknaam Kirkland. Zalm onder die merknaam moest ook worden teruggehaald uit winkels van Costco in Taiwan.

Media in de Verenigde Staten schreven uitgebreid over de Salmonella-affaire en via internationale persbureaus werd het nieuws verspreid. De China Post kon eens over een buitenlandse voedselveiligheidskwestie schrijven en ook media in Australië berichtten erover. Een website in Zuid-Korea, waar Costco winkels heeft, waarschuwde consumenten al dan niet terecht voor de met Salmonella besmette zalm. De Salmonella-zalm was dus eventjes wereldnieuws.

Foppen had inmiddels geconcludeerd dat de productielijnen in Nederland niet besmet waren en dat er dus iets niet in orde moest zijn bij de vestiging in het Griekse Preveza. Daar werd bij één van de zes productielijnen Salmonella aangetroffen. Nader onderzoek wees uit dat bacteriën zich goed konden nestelen in de zalschalen die sinds een half jaar als onderlegger tijdens het mechanische productieproces werden gebruikt. Foppen stapte daarom over op zalschalen voor eenmalig gebruik.

Sterfgevallen

Het aantal bewezen infecties in Nederland bleef groeien, onder meer omdat consumenten zalm hadden ingevroren en later alsnog consumeerden. Op 25 oktober meldde het RIVM dat de uitbraak van Salmonella Thompson op zijn retour was. Tot dan toe waren in Nederland 1026 mensen ziek geworden. Enkele honderden moesten opgenomen worden in het ziekenhuis en er zouden drie ouderen zijn overleden als gevolg van de besmetting. Foppen gaf aan de ziekte- en sterfgevallen zeer te betreuren en mee te leven met de betrokkenen.

Daarmee is de kous voor Foppen niet af. De zaak krijgt een financieel staartje. Consumenten die de productcode hebben teruggestuurd

Boetes voor niet uitvoeren recall

De NVWA heeft elf bedrijven beboet omdat ze niet adequaat hebben gereageerd bij de recall van met Salmonella besmette zalm van Foppen. De bedrijven hadden mogelijk bacterieel verontreinigde zalm verkocht of hun afnemers niet goed geïnformeerd. Overigens benadrukt de NVWA dat het aantal bedrijven dat niet goed reageerde een fractie is van de gecontroleerde supermarkten, viswinkels, horecagroothandels en visverwerkende bedrijven.

krijgen hun geld terug. Foppen heeft toegezegd mensen die aantoonbaar ziek zijn geworden en nabestaanden van dodelijke slachtoffers een vergoeding voor materiële en immateriële schade uit te keren. Bovendien is Foppen door consumenten aangeklaagd. Uit de informatie op de website van Foppen blijkt dat het bedrijf verzekerd is. Het is voor Foppen te hopen dat het bedrijf een goede recall-verzekering heeft want er zijn meer kosten: directe kosten voor het terughalen van de producten, advertenties om de consumenten op de hoogte te stellen en onderzoeken om de oorzaak te achterhalen. Bovendien heeft de productie in zowel Nederland als Griekenland stilgelegen en is het imago geschaad. Bij consumenten valt dat laatste misschien mee, omdat Foppen veel private label levert. Wellicht ligt dat anders bij de afnemers in binnen- en buitenland, die eveneens schade hebben opgelopen. Het bedrijf zou klanten kunnen verliezen. Menig bedrijf in het buitenland overleefde een grote recall niet. Denk maar aan het Chinese zuivelconcern Sanlu (melkpoeder met melamine), het Amerikaanse PCA (pinda's met Salmonella) en de Duitse olie- en vetverwerker Harles & Jentzsch (feed verontreinigd met dioxine, dat terecht kwam in eieren). ■

