

# Falende communicatie rond EHEC

Tekst: Tom van der Meer

Foto's: Tom van der Meer, Norbert van der Werff

►►► Bij de aanpak van grote voedselveiligheidskwesties, zoals recentelijk de uitbraak van de EHEC-bacterie, blijkt communicatie nog altijd de sleutel tot succes (óf de oorzaak van mislukking). De procedures zijn over het algemeen goed, maar het schort nog vaak aan de naleving ervan. Dat bleek tijdens het Nationaal Congres Food Safety in Soestduinen.

*Consumenten werden in verwarring gebracht, zodat ze komkommers, tomaten en zelfs alle groenten links lieten liggen.*

De EHEC-kwestie kon in Duitsland uitgroeien tot een affaire door falende communicatie. Informatie was er wel maar werd niet gedeeld. Instanties werkten langs elkaar heen en kwamen met soms strijdige adviezen. Consumenten werden hierdoor in verwarring gebracht, zodat ze komkommers, tomaten en zelfs alle groenten links lieten liggen. Dit bracht grote schade toe aan de Nederlandse tuinbouwsector. Ook in Nederland zelf ging het een en ander mis met de communicatie. Volgens Kenneth Dafares van de Nederlandse Vereniging voor Levensmiddelenrecht (NVLR) zijn eisen uit de General Food Law niet goed nageleefd. Het gaat daarbij onder andere over het regelmatig informeren van het publiek en het uitwisselen van informatie via het rapid alert systeem.

Microbioloog Benno ter Kuile van het Office for Risk Assessment and Research van de nVWA stelde dat het RIVM al in 2009 gekeken heeft naar besmettingsbronnen. "Toen ik van de EHEC-uitbraak hoorde, dacht ik direct aan taugé. Dat is een beruchte bron. Het leek daarna een andere kant op te gaan, maar uiteindelijk was het toch weer de usual suspect." Andere aanwezigen vonden dat de VWA al direct iets met die verdenking had moeten doen. "Als de VWA al in 2009 wist dat taugé een mogelijke oorzaak is", zei Dafares, "waarom is dat nu dan niet gecommuniceerd met de andere EU-lidstaten?" "En als jullie al een vermoeden hadden", ging Anne-Corine Vlaardingebroek, expert voedselveiligheid en certificering van het CBL, hierop door, "waarom namen jullie dan monsters van komkommers en niet van meerdere groenten?" "Dat had te maken met de beschikbare ca-





Anne-Corine Vlaardingebroek (CBL), naast Benno ter Kuile (Office for Risk Assessment and Research van de VWA) en Kenneth Defares (NVLR) (rechts): "Er zijn bij de EHEC-uitbraak in Nederland fouten gemaakt in de communicatie."

paciteit", antwoordde Ter Kuile, "en het feit dat we bij een rapid alert verplicht zijn om hierop in te gaan."

"Maar waarom hadden jullie niet proactiever de sector geadviseerd over kiemgroenten als jullie dat in 2009 al wisten?", vroeg Vlaardingebroek verder. "Dat kwam omdat we geen enkele informatie hadden dat het inderdaad van kiemgroenten afkwam", reageerde Ter Kuile. "Wij waren afhankelijk van de informatie die we uit Duitsland kregen."

### Systeem werkt

Volgens Ter Kuile werkt het systeem van tracking & tracing, waarbij binnen de keten binnen vier uur de schakel terug en vooruit achterhaald moet zijn, in Nederland altijd goed. Hij stelde dat het aantal stille recalls (dat producten teruggeroepen worden zonder dat de consument daar iets van merkt) tien keer zo groot is als het aantal daadwerkelijke recalls (waarbij producten uit de winkelschappen gehaald worden). "Dan gaat het goed en komt het niet in de publiciteit", zei hij. Bij de Duitse voedselveiligheidscollega's ging volgens hem alles fout wat maar fout kon gaan. "De structuur is goed, maar de uitvoering daar was beneden alle peil. Mensen die de kennis hadden, zijn niet toegelaten tot het systeem. Verschillende instanties in verschillende deelstaten bleven elk op de eigen informatie zit-

ten, waardoor deze niet werd uitgewisseld. Iedere politicus met een eigen labresultaatje kwam direct op tv, wat de verwarring nog vergrootte. Ze hadden één instantie moeten benoemen die alle informatie kreeg."

Volgens hem zouden, als de 'statistisch gecorreleerde hotspots' direct in het systeem waren gezet, de betreffende restaurants er direct uitgekomen zijn. "Dan hadden ze de bron veel eerder geweten. Onze Duitse collega's zeiden echter dat de benodigde informatie niet aanwezig was. Ze hadden die informatie wel, maar deze was te verdeeld. We hebben hier afgelopen week bij EFSA nog over gesproken. Hier gaan gegarandeerd binnen de EU nog harde woorden over vallen. Ik heb de hoop dat we de bron in Nederland veel sneller zouden hebben gevonden."

### Regie ontbrak

Vlaardingebroek had vooral moeite met de communicatie van de Nederlandse autoriteiten en de VWA. "Ik verwachtte dat proactief met verschillende partijen contact zou worden opgenomen. Dat heb ik allemaal gemist." Zij kreeg bijval van Ivan Huntjens, hoofd kwaliteitsdienst van Sligro: "Wij kregen allemaal vragen van consumenten en leveranciers. Ik wilde dat de VWA zou zeggen: 'Maakt u zich niet ongerust'. In plaats van de VWA of het CBL was het nu de Tele-

graaf die consumenten informeerde..."

"Wij hadden de communicatie niet goed op orde en hebben ons op dit punt de kaas van het brood laten eten", reageerde Ter Kuile. Volgens hem komt dat mede door de derde reorganisatie in negen jaar tijd bij de VWA. Vlaardingebroek stelde dat komkommertelers en supermarkten daar geen boodschap aan hebben. "Communicatie is een van onze grootste problemen", erkende Ter Kuile. "Dat is ook het moeilijkste. Kijk maar naar EFSA."

Ook Huub Welles van LTO Groeiservice uitte, namens de groentetelers onder glas, kritiek. Op Duitsland, maar ook op de Nederlandse autoriteiten, de VWA en het CBL. "Ik heb ze, op staatssecretaris Bleker na, >>>

### 'Voedsel veiliger dan ooit'

Wouter de Heij van Top bv brak een lans voor de voedselveiligheid. "Ons voedsel is veiliger dan ooit." Hij gaf aan dat het in Duitsland om de Escherichia Coli O104:H4 bacterie ging, die resistent is tegen een aantal antibiotica. "Dat E.coli vooral op kiemgroenten zit, komt omdat deze meer in de volle grond staan en kleiner zijn, dus dichterbij de grond groeien. De aarde op de groente zorgt voor de besmetting. Maar groenten zijn verantwoordelijk voor slechts 3 tot 5 procent van de uitbraken, en dan nog vooral door contaminatie in restaurants, dus niet zoals nu in Duitsland of bij de uitbraak door spinazie in de VS. RIVM-onderzoek stelt dat de risico's op een uitbraak groter zijn bij vlees en vleeswaren."





ment  
en de sec-  
tor. "Van  
rapid alert moe-  
ten we toe naar een  
early detectie systeem,  
zodat direct gereageerd kan  
worden. En bij EFSA moet een  
systeem worden opgezet voor de de-  
tectie van diffuse uitbraken, zodat eerder  
zichtbaar is wat aan de hand is."

#### Vernietigende combinatie

Volgens Ter Kuile kon de EHEC-uitbraak zo vernietigend worden doordat de stam zich goed aan de darmen hecht en bovendien toxisch is. "Deze combinatie gaan we in de toekomst nog vaker zien. Toch kunnen we er ons goed op voorbereiden." "Nieuwe technologieën, als pulse electric field (PEF) en pascaliseren kunnen bacteriën succesvol deactiveren", vond ook Wouter de Heij van Top bv. "Het maakt het risico op besmetting kleiner, terwijl de kans al waanzinnig klein was." Wel stelde De Heij dat de kwaliteit van gesneden groenten omhoog moet. "Blad heeft een waslaag. Bij het snijden komt intracellulair materiaal in aanraking met zandkorrels. Dat vinden bacteriën heerlijk. Na het wassen is met name drogen heel belangrijk. Dat is lastig omdat in centrifuges altijd vocht achterblijft." De Heij wees erop dat schaalvergroting bij kiemgroentebedrijven zorgt voor meer risico. "De kans op een uitbraak neemt wellicht af, maar door de grotere afzet worden de gevolgen vele malen groter. Bij groot-schalige groententeelt moet het kwaliteitsmanagement op Unilever- of FrieslandCampina-niveau gebracht worden. Dat is nu nog lang niet zo." Volgens hem ontbreekt het veel bedrijven en instanties aan inhoudelijke kennis. "Alleen al bij de statistiek rond het nemen van monsters. Steekproeven worden vaker niet dan wel goed genomen. Bij het RIVM en de VWA is het niet veel beter. Monitoren en de statistiek van monsternames is basis-VWO. Vooral bij complexe voedingsmiddelen, koelverse maaltijden met meerdere componenten, worden vaak geen goede steekproeven gehouden."

nauwelijks gezien. We zijn boos over het ontbreken van de regie. Er was niemand die aangaf dat er geen enkele reden was om te twijfelen aan het Nederlands product." Ter Kuile stelde dat de VWA dit wel degelijk in een persbericht gezet had. "Het werd alleen niet opgepikt door de media." "Het CBL is vanaf het begin scherp geweest", vond Vlaardingerbroek. "Wij hebben direct contact opgenomen met het productschap Tuinbouw en de VWA." Huntjens vond dat er in Nederland, met organisaties als de VWA, het RIVM en twee ministeries, eigenlijk gewoon dezelfde situatie is als in Duitsland. Ter Kuile vond van niet. "Want in Nederland ging het mis op communicatiegebied. Het gaat niet mis bij de uitwisseling van informatie." Hij gaf wel aan dat het hebben van twee bazen bij de VWA (de ministeries van LNV en VWS) lastig is. Dagvoorzitter Jacqueline Wijbenga van EVMI opperde om de VWA dan alleen onder VWS te laten vallen. Defares vond dit nog niet zo eenvoudig. "Moeten crises rond dioxine en MKZ dan ook onder VWS vallen? Betrokken partijen willen dan niet ineens een andere minister." Er werd ook gekeken hoe de communicatie in de toekomst beter kan. Volgens Vlaardingerbroek moet bij een crisis een crisisteam worden ingesteld die alle schakels in de keten informeert. "Met de dioxinecrisis in Duitsland lukte dat in Nederland wél. Vreemd dat dat nu niet kon." Zij ziet een regierol weggelegd voor de VWA. Ter Kuile stelde dat de VWA meer moet doen aan de uitwisseling van informatie aan de consu-

#### Onrust bij consument

Stephan Peters, kennisspecialist voedselveiligheid en kwaliteit en waarnemend afdelingshoofd afdeling kennis van het Voedingscentrum, belichtte het consumentenperspectief. "Bij communicatie heb je een zender en een ontvanger. De zender is, zeker in een chaotische situatie, vooral met zichzelf bezig. Verschillende instanties communiceren waar ze zelf verantwoordelijk - lees: aansprakelijk - voor zijn. Maar daar heeft de consument niets aan."

Uit de Eurobarometer uit 2010, gehouden vóór de EHEC-affaire, blijkt dat de Nederlander zich minder druk maakt over voedselrisico's dan de gemiddelde Europese consument. Ook is hij laconiek over berichten rond voedselcrises en ongezonde voeding en heeft hij meer vertrouwen in overheden rond risicocommunicatie dan consumenten elders in Europa. "De consument maakt zich vooral druk over zaken als antibiotica in vlees, dioxines in vis en bestrijdingsmiddelen in voeding. Dit terwijl deze risico's relatief klein zijn. De grootste risico's voor de consument liggen in ongezonde voeding en daar maakt hij zich juist weinig zorgen om."

EHEC bracht veel onrust bij consumenten. Het Voedingscentrum heeft veel vragen gehad en het nieuwsbericht over EHEC haalde een nieuw record in pageviews. Peters miste in de berichtgeving vooral wat consumenten zelf konden doen om risico's te vermijden.

#### Vertrouwen terugwinnen

Peters gaat ervan uit dat het consumentenvertrouwen - al dan niet tijdelijk - geschaad is. "Om vertrouwen terug te winnen, moet je op de korte termijn juiste informatie geven, eerlijk zijn en niets verbloemen. Geef ook aan dat een nul-risico niet bestaat en blijf erop hameren dat groenten en fruit belangrijk zijn. Het Voedingscentrum zelf denkt op dit moment na over een campagne rond gezondheid en groente en fruit.

Voor de lange termijn stelde hij: "Als je wilt zaaien, moet dat op goede grond. De consument (de grond) staat te ver van de voedselketen af. Laten we de grond omploegen om de afstand tot food te verkleinen. Consumenten hebben meer kennis nodig hoe voedsel tot stand komt."

"We moeten kinderen voedselbewustzijn aanleren. Dit kan via smaaklessen en campagnes." Huub Welles van LTO Groeiservice reageerde dat LTO Nederland ook campagnes voert en gaf aan graag met het Voedingscentrum om de tafel te gaan zitten om de boodschap te kunnen afstemmen. ◀◀◀

