

SPEECH IG NVWA, DR. IR H. PAUL, GEHOUDEN TIJDENS DE JAARVERGADERING VAN HET CBL. SCHEVENINGEN, 18-6-2015

Goedemiddag, dank voor de uitnodiging.

Het heeft altijd een zeker risico in zich een toezichthouder uit te nodigen op een feestje. Toch zal ik proberen het zo objectief mogelijk te doen. Wel door u een spiegel voor te houden om te kijken wat we hier nou kunnen leren van elkaar. Ik heb een erge hekel aan zelfgenoegzaamheid, dat zal ook wel blijken uit mijn verhaal.

Ik heb met veel sectoren te maken als toezichthouder van de NVWA: van de boerderij tot grondstofleverancier; de retail, en uiteraard uiteindelijk ook de consument en de horeca. Het CBL ken ik ook al heel lang. De afgelopen twee jaar heb ik regelmatig mezelf de indringende vraag gesteld: hoe komt het toch dat bij elk groot voedselschandaal, bij elk groot voedselveiligheidsincident de producten ook in de schappen terecht komen. Of in ieder geval zover komen dat ze een aantal schakels verder in de keten zijn. Er is net al even gerefereerd aan informatieuitwisseling; ik kom daar zo op terug. Maar het is in ieder geval een feit dat bij grote schandalen – we hebben het gezien bij het paardenvleeschandaal – de producten gewoon in de supermarkt komen.

En dan hoor je nogal eens: ja, dat is fraude, daar kunnen we eigenlijk niets aan doen, dat overkomt je, dat zijn een stelletje boeven. Dat vind ik wel een beetje een makkelijk antwoord. Dat zal ook wel blijken zometeen.

Ik wil het eigenlijk met u gaan hebben over een aantal kwetsbaarheden die in mijn beleving in het systeem zitten zoals wij op dit moment met elkaar hebben. En als ik het dan over die kwetsbaarheden heb, dan wil ik het eigenlijk hebben over de ketenstructuur, over traceerbaarheid, en private kwaliteitssystemen, de rol van private kwaliteitssystemen, en ik wil nog iets over prijs zeggen.

En ik wil dat eigenlijk doen aan de hand van zo concreet mogelijke voorbeelden. Voorbeelden die we de afgelopen twee, drie jaar bij de NVWA gewoon van dichtbij hebben meegemaakt. En in een groot aantal van die gevallen bent u daar ook wel bij betrokken geweest.

Als ik het heb over de ketenstructuur. Een paar maanden geleden was het VMT-congres in Den Bosch en we stonden toen aan de vooravond van een FVO-missie. Dat is de Food and Veterinary Office uit Dublin, en die komt dan kijken of wij ons toezicht wel goed inrichten. Toen heb ik een hamburger omhoog gehouden van een bekende vleeswarenproducent uit het zuiden des lands. Een merkartikel dat gewoon in alle supermarkten te vinden is, een A-merk. Daarvan hebben we nagegaan: wat zit daar nou in, waar komt dat vandaan. Ik kan u vertellen dat in die ene enkele hamburger, waarvan je dan het batchnummer neemt en je gaat dan terug, het vlees zat van 10 verschillende slachterijen. En daarachter zit weer het nodige.

Een andere casus is de casus S. zoals wij die noemen. Dat is de paardenvleesfraude die in 2013 zo prominent in het nieuws was. Het begint bij iemand die fraudeert, die levert uit, en om een lang verhaal kort te maken: deze primaire bron leverde uiteindelijk aan ruim 7000 bedrijven. Het vlees van dit bedrijf, een middelgrote uitsnijderij, komt uiteindelijk bij 7000 bedrijven terecht.

Als ik het dan heb over de traceerbaarheid, dan kan ik u wel wat recente informatie geven over de FVO-missie die we gehad hebben. Er komt nog wel een uitgebreid rapport van, en daarover ga ik ook zeker met u in gesprek. Daar hebben wij de opdracht gekregen om 13 vleesproducten ons door de FVO aangereikt te gaan traceren. Dan ga je naar de producten toe, dan ga je naar de leveranciers toe, dan ga je naar de etiketten toe, naar de recepten toe. Ook wel een beetje tot onze eigen schrik klopte vrijwel geen enkel etiket. Als je dan naar de etiketten gaat en je gaat naar de recepturen, dan bleek dat ook dat in een aantal gevallen niet klopte. Er zaten dingen in die niet op het etiket stonden, en een aantal dingen die op het etiket stonden zaten er niet in.

Als je dan naar de voorraadadministratie kijkt, bleken de administraties in een groot aantal gevallen niet op orde als het gaat over wat blijkt uit de inkoopbonnen, wat blijkt uit de verkoopbonnen. Ik kan u vertellen, daar kwam heel veel uit. En dat zijn dan 13 producten die gewoon uit de schappen zijn gehaald. En dat is dus de sector.

U zult zeggen, ja dat geloof ik niet. Wij gaan hierover met u in gesprek, maar dit zijn in ieder geval de bevindingen die wij hadden. Wij hadden meerdere meters archief verzameld. Er zijn uiteindelijk 200 bedrijven bezocht die ingrediënten leverden voor deze 13 producten.

Als het dan gaat over traceerbaarheid, dan blijkt dat dat in een groot aantal gevallen onvoldoende op orde is.

En als het dan gaat over recalls bij een incident. Hoe kan je nou recallen op het moment dat de administratie niet op orde is. Dan hebben we alweer een probleem met elkaar. Ik denk dat op dit terrein er nog veel werk aan de winkel is.

Ik vind dat de consument, die op een gegeven moment de producten koopt, die misschien wel allergisch is voor bepaalde stoffen, die moet erop kunnen vertrouwen dat wat op het etiket staat gewoon klopt. Daar zijn we het volgens mij wel over eens.

Dan iets over kwaliteitssystemen. Ik zal u eerlijk zeggen, daar ben ik al jarenlang over aan het nadenken, over de waarde van kwaliteitssystemen. Daar ben ik heel dubbel in. Aan de ene kant kunnen we niet zonder, aan de andere kant geef ik er niets voor. Ik zal u zeggen waarom .

Mijn eerste ervaringen met kwaliteitssystemen waren met bodemsanering en asbestsanering. U zult zeggen: dat is een andere branche. Daaruit bleek dat heel vaak bedrijven allerlei certificaten hadden maar dat in de praktijk wel eens anders gewerkt werd.

Als ik nu kijk naar de ervaringen die wij de afgelopen tijd hadden met een paar grote schandalen, of het nou over veevoer gaat, of het nou over furazolidon gaat, of over de paardenvleesaffaire, dan zie je dat in de keten bedrijven komen, en dan komt nog wel eens een British Retail-certificaat naar voren. Toch een heel belangrijk certificaat. Ik kan u vertellen: alle fraudeurs hebben British Retail-certificaten.

Een van de dingen die ik ook wel redelijk shocking vond – ik heb beloofd daar niet de naam te noemen, en ook niet het bedrijf – dat een van uw inkopers mij toevertrouwd heeft. Op het moment dat een bedrijf British Retail had, voerde hij zelf geen audit meer uit. Al 7 jaar lang. Dus hij vertrouwde op de audit. De ene audit vertrouwt op de andere.

Hoe wordt er met audits omgegaan? Hoe wordt er met certificaten omgegaan? Daar ben ik ook heel simpel in: een certificaat is gewoon te koop. U wilt zich laten certificeren. U nodigt 3 bedrijven uit om een offerte te maken. U spreekt een dag af waarop u ge-audit wordt. U zorgt dat de boel op orde is, en u heeft uw certificaat. Wat in een aantal gevallen ook gewoon goed is, maar wat in een aantal gevallen ook de ruimte geeft om buiten de afgesproken dagen andere dingen te doen.

Een ander voorbeeld wat ik u zal noemen is het gebruik van zogenoemde vki-formulieren – dat is voedselketeninformatie. Als dieren bij een slachthuis worden aangeleverd, dan hoort daar een vki-formulier bij te zitten wat de medicijnhistorie van de dieren weergeeft. Dat vki-formulier wordt dus bij het slachthuis aangeleverd. Daarop moet in ieder geval staan dat de wachttermijn in acht genomen is, en informatie over al dan niet antibioticagebruik en medicijnen. Meestal staat er niets op die formulieren, zo van: deze dieren hebben niks gehad.

We hebben eens een klein onderzoek gedaan, een steekproefje om te kijken naar de vki-formulieren. Dan ga je naar de boerderijen toe en dan kijk je of er werkelijk medicijnen op de bedrijven gebruikt zijn. Vervolgens ga je dezelfde steekproef doen bij de dierenartsen die op die bedrijven geweest zijn. Ik ga niet zover te zeggen dat elke correlatie op toeval berust, maar daar klopte heel weinig van. En ik kan u vertellen dat bij heel veel formulieren waar niets op staat, die dieren wel een behoorlijk medicijnhistorie hebben.

Een tijdje geleden had ik nog een klein gevalletje bij een kleine slachterij, waar we constateerden: er staat toch wel heel vaak dezelfde handtekening op het formulier. Die was namelijk van de chauffeur.

Dan kunt u zeggen: u ziet het allemaal wat van de zwarte zijde. Ja, daar zijn we ook een beetje voor. Maar aan de andere kant wil ik u toch een spiegel voorhouden, want dit is echt de dagelijkse gang van zaken. Dit is geen uitzondering. Dit is echt de praktijk.

Dan als het gaat over prijs. Dan vind ik wel het huidige systeem buitengewoon kwetsbaar. En ik durf de stelling wel aan dat er in de Nederlandse voedselsector vooral op prijs gestuurd wordt en vooral op prijs gekozen wordt.

Wat ons opvalt dat bij de grootste voedselveiligheidsschandalen en –incidenten er vrijwel altijd onder de marktprijs aangeboden wordt, onder de marktprijs ingekocht wordt.

Het voedselveiligheidsschandaal van vorig jaar met de furazolidon, dat veevoer werd gewoon voor 60% van de marktprijs aangeboden. En volgens mij moet je dan toch gewoon even nadenken dat als iets zo goedkoop aangeboden wordt, of er dan niet iets aan de hand is.

Ik weet, dat zijn allemaal voorbeelden uit de dierlijke sector; ik zal er ook een noemen uit de vruchtensector. Enkele jaren geleden is er een grote, grote uitbraak geweest van het noro-virus in Duitsland, waarbij meerdere slachtoffers zijn gevallen en ook duizenden mensen ziek zijn geworden. Wat bleek: de bron was terug te voeren op een partij bevroren aardbeien die uit China was geïmporteerd. Als ik u dan vertel dat de grote container met bevroren aardbeien voor €5000 bezorgd werd, voor zo'n 10, 12 cent per kilo omgerekend. Dan weet je dat dat gewoon niet kan kloppen. Je moet het zelfs misschien niet willen.

Als het gaat over de prijsdruk, dan heb ik ook het genoegen om op een kruispunt te wonen van een aantal plaatsen. Ik woon namelijk in het mooie dorp Moerkapelle, vlakbij Zoetermeer gelegen, maar ook vlakbij Waddinxveen en Zevenhuizen en Gouda. En ik krijg elke week zo ongeveer de folders van alle supermarkten uit de omliggende plaatsen in de bus.

En wat mij dan altijd weer fascineert zijn de aanbiedingen, de prijzen. Ik kijk daar altijd wel naar. Het zal u niet verbazen dat ik daar soms met een bepaalde blik naar kijk. Van sommige dingen denk ik dan: dit kan niet, dit kan gewoon niet, dit is gewoon onder de kostprijs. Dit kan misschien een prijspakker zijn. Maar dan denk ik wel eens: wat is dan je verantwoordelijkheid.

Ik heb een tijdje geleden ook een voordracht gehouden voor de zuivelsector. Daar vroeg ik: waar voelt u zich nou verantwoordelijk voor? Dan is het antwoord: nou, voor de melk, en dat de consument goede zuivel heeft. Maar voelt u zich ook verantwoordelijk voor het mestbeleid bijvoorbeeld? Nee nee, het mestbeleid daar waren ze niet verantwoordelijk voor. Als het gaat over dierenwelzijn, of te kleine kalveren. Nee nee, daar zijn we niet verantwoordelijk voor. Dat vind ik allemaal wel iets te gemakkelijk.

Dus ik ga ook tegen u zeggen: over fraude moet u ook eens nadenken: werkt het prijsbeleid hier en daar wat fraude niet in de hand? Wat gaan we hier aan doen, wat is de oplossingsrichting?

De NVWA heeft als slogan: kennisgedreven en risicogericht. Wij willen dus al onze kennis bundelen. Daarmee ook sectorbeelden opbouwen en daarmee ook risicogericht aan de gang. Daar horen bijvoorbeeld ook administratieve controles bij. Wij gaan dus niet alleen maar fysieke controles doen, maar ook administratieve controles.

Wij gaan ook werken aan openbaarmaking. Openbaarmaking is voor een bedrijf heel belangrijk, maar voor ons ook. Want dat betekent dat openbaar wordt of wij al dan niet in vergelijkbare situaties vergelijkbaar hebben gehandeld. En in de situatie van een visverwerker die op dit moment regelmatig in het nieuws is, daar wordt ook regelmatig iets over ons gezegd.

Een ander heel belangrijk punt, dat zijn de private kwaliteitssystemen. Wij moeten van het vinkjes zetten af. Wij moeten echt naar een situatie toe waarbij kwaliteitssystemen ook een vorm van risicogericht werken ondersteunen. Wat ik heel erg belangrijk vind in de taskforce voedselvertrouwen: daar hebben we met elkaar afgesproken dat we ook met onaangekondigde audits komen, dat we ook werken aan informatieuitwisseling. Dat we ook werken aan sancties. Ik heb wel eens gevraagd: als iemand de regels overtreedt, wordt hij er dan uitgeknikkerd? Dat was wel een lastig verhaal. Sanctioneren, dat was altijd lastig.

We zullen echt die private kwaliteitssystemen moeten aanpakken. Dat we daar als toezichthouder op kunnen vertrouwen, en dat ook de consument weet dat die systemen ook echt te vertrouwen zijn. Dat heeft alles te maken met dit woord: vertrouwen.

Gelukkig, en dan eindig ik, want ik eindig wel positief, gelukkig kunnen we in Nederland trots zijn op een sector, is er ook gelukkig veel vertrouwen. Gelukkig heeft de NVWA ook een redelijk vertrouwen, net als het Voedingscentrum en anderen. Maar we moeten elkaar scherp houden. We

moeten niet zelfgenoegzaam zijn. En ik denk dat zowel het pad van de openbaarmaking, het pad van de aanscherping van de kwaliteitssystemen, en daar open en eerlijk over met elkaar omgaan, dat pad moeten we opgaan.

Ik eindig met de openbaarmaking bij incidenten. Wij zitten soms met strafrecht, als het OM de lead neemt. We zitten altijd met privacy-wetgeving. Maar we hebben gelukkig op dit moment de afspraak dat, als de voedselveiligheid in het geding is, er altijd informatie gedeeld mag worden, omdat het consumentenbelang gaat boven het al dan niet laten slagen van de strafzaak. Daar zit een spanning in, dat begrijp ik.

Maar er is een andere oplossing, en dat heb ik u wel eens vaker gezegd: als u nou in uw kwaliteitssystemen zelf toestemming geeft, privaat toestemming geeft, dat bij incidenten uw informatie gedeeld mag worden, dan zijn we er ook.

Dank u wel.