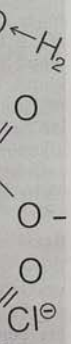


hierbij op de bijvoorbeeld  $^{\circ}\text{C}$ , geruimte,

van be- micro-or- en ver- besmet- n rauwe- gen ge- ter. Bij leesge- tot mi- zezenlijk. n gere- levens- or diver- mtes te en, een n, etc.). de pro-

de am- perso- herbe- werk- teed te als aan grond- d om te ad van , etc. is en een



chemische  
smidde-  
veld (afb.)

goede reiniging en desinfectie van gereedschappen, apparatuur en werkruimten een grote bijdrage aan het voorkomen van herbesmettingen.

Na de bereiding van het voedsel volgt altijd een kortere of langere tijd tot het moment van consumptie. Deze periode is zeer kritisch in verband met de veiligheid van het voedsel. Bij een gekoppeld bereidingsstelsel, wordt het voedsel warmgehouden totdat het geconsumeerd wordt. Om in deze periode de groei van micro-organismen tegen te gaan is zeker een temperatuur van  $60^{\circ}\text{C}$  nodig. Bij een ontkoppeld systeem is het belangrijk dat het bereide voedsel binnen 2 uur van ca.  $60^{\circ}\text{C}$  tot  $15^{\circ}\text{C}$  wordt afgekoeld en vervolgens zo snel mogelijk wordt doorgekoeld tot  $2$  à  $4^{\circ}\text{C}$ . De gekoelde bewaarde maaltijden moeten dan voor consumptie tot een temperatuur van  $70^{\circ}\text{C}$  door en door verhit worden. Bij de keuze tussen warm of koud portioneren moet ook rekening gehouden worden met de eis dat de koeling zo snel mogelijk moet beginnen, of zo kort mogelijk onderbroken mag worden.

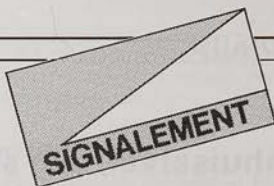
De leiding van de voedingsdienst heeft tot taak om controle op de genoemde kritische punten uit te oefenen. Men behoeft beslist geen microbioloog te zijn om zich te vergewissen van de hygiënische toestand in en om de keuken en om de temperatuur te meten van warm of koud bewaarde gerechten of de tijd in het oog te houden, gedurende welke gerechten in de gevaarlijke temperatuurzone blijven.

#### Literatuur

- Beckers, H. J., 1984. Voedselinfecties en vergiftigingen in Nederland. Jaaroverzicht 1980. Staatsuitgeverij, 's-Gravenhage.
- Gilbert, R. J., 1983. Food-borne infections and intoxications. Recent trends and prospects for the future. In: Food microbiology, advances and prospects. T. A. Roberts and F. A. Skinner, red., Acad. Press, London (pp. 47-66).
- Kampelmacher, E. H., 1985. Die Leuten sagen immer ... Rede bij zijn afscheid als buitengewoon hoogleraar in de levensmiddelenmicrobiologie en -hygiëne aan de Landbouwhogeschool (12 p.).
- Mossel, D. A. A., H. van der Zee, J. E. L. Corry en P. van Netten, 1984. Microbiological quality control. In: Quality control in the food industry, 1, Academy Press, London (pp. 79-167).
- Nota Voedingsbeleid. Ministerie van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur, 1983.
- Oosterom, J., 1985. Studies on the epidemiology of Campylobacter jejuni. Proefschrift, Erasmusuniversiteit, Rotterdam.

#### Correspondentieadres

Dr. ir. F. M. Rombouts en ir. J. C. de Wit, Vakgroep Levensmiddelentechnologie, Landbouwhogeschool, De Dreijen 12, 6703 BC, Wageningen.



## Consumentenproblemen met levensmiddelen

D. A. Franken, F. M. van Zon en M. H. Feenstra, 1985. SWOKA onderzoeksrapporten nr. 33; 75 p., prijs f 20,- (excl. portok.), te bestellen bij SWOKA, Koningin Emmakade 192-195, 2518 JP, Den Haag, 070-469225.

Dit rapport "Consumentenproblemen met levensmiddelen" is het eerste uit een reeks, die in de komende jaren zal verschijnen bij SWOKA over consumentenproblemen in Nederland. In deze reeks zullen de problemen van consumenten, verspreid over diverse consumptieve velden, onder de loep worden genomen. Binnen elk veld zal een inventarisatie worden gemaakt van de aard, de omvang, de oorzaken en de gevolgen van consumentenproblemen, alsmede van de klachtendrempels en verhaalmogelijkheden. Hiermee wordt beoogd vanuit een breed kader consumentenproblemen in kaart te brengen voor het beleid.

Consumenten ervaren velerlei problemen met levensmiddelen en met de winkels waarin deze worden gekocht. Hierdoor wordt nogal eens schade ondervonden. Bovendien is de consument niet onverdeeld tevreden over de wettelijk verplichte productinformatie en over de mate van het overheids-toezicht op het gebruik van bestrijdingsmiddelen in land- en tuinbouw en van hormonen in diergeneesmiddelen.

Meer dan de helft (53%) van de consumenten heeft geen enkele actie ondernomen naar aanleiding van hun ergste probleem met levensmiddelen in 1984. Een kwart heeft het product of merk, al dan niet tijdelijk, minder of helemaal niet meer gekocht en/of is naar de winkelier teruggegaan om het "probleemproduct" te ruilen of er geld voor terug te krijgen. De "onafhankelijke" instanties blijven grotendeels onwetend van de consumentenproblemen met levensmiddelen, slechts 3% van alle problemen komt daar terecht.

Eén op de acht consumenten vindt het overheidstoezicht op het leveren van de juiste hoeveelheid/gewicht en op de kwaliteit van levensmiddelen onvolgende.

Meer dan de helft van de consumenten vindt dat de overheid te weinig toezicht houdt op het gebruik van bestrijdingsmiddelen in land- en tuinbouw en van hormonen in diergeneesmiddelen.