

Zekerheid op je bord



Bedrijven en handelaren knoeien soms met voedsel. Ze stoppen er andere dingen in dan ze op de verpakking vermelden of ze nemen een loopje met de veiligheid. Moet Nederland strenger controleren of zijn dit slechts incidenten die we op de koop toe moeten nemen?

TEKST ASTRID SMIT ILLUSTRATIES IEN VAN LAANEN

Twee jaar lang verkocht het bedrijf Willy Selten in Oss paardenvlees als rundvlees. Het paardenvlees werd gemengd met rundvlees en vervolgens verkocht aan 370 bedrijven in heel Europa. Die verwerkten het in hun pizza's, lasagne of gehaktballen en verkochten deze producten weer aan supermarkten en grote horeca-bedrijven. Makkelijk geld verdienen, dachten ze in Oss. Paardenvlees is immers goedkoper dan rundvlees. Het is het grootste, maar niet het enige voedselincident dat het afgelopen half jaar aan het licht kwam. In Duitsland werden scharreleieren verkocht als biologische eieren. En maïs uit Servië dat was vervuild met aflatoxine – een zeer kankerverwekkende stof afkomstig van een schimmel – werd gevoerd aan Nederlandse koeien waardoor deze stof ook in de melk terecht kwam. Die werd snel teruggeroepen, maar was deels al geconsumeerd. Al deze incidenten maken consumenten wantrouwig. Heeft Nederland de controle van ons voedsel wel op orde? 'Nee, dat heeft Nederland niet', zegt Babs van der Staak van de Consumentenbond. 'Het is toch ongelooflijk dat

Selten twee jaar lang ongezien zijn gang kon gaan. En dat gebeurt vaker. Een paar jaar geleden ontdekten we dat bedrijven water verkochten voor de prijs van vis. Een paar zalm- en palingproducenten in Nederland voegden kaaseiwit toe aan gerookte zalm en paling waardoor de vis meer water vasthoudt. Dat mag, maar dan moet het wel op de verpakking staan en dat was niet het geval.'

VEILIGHEID IS VOLDOENDE

De controle op economische fraude, zoals bij het vervangen van rundvlees door paardenvlees, is onvoldoende in Nederland, aldus Robert van Gorcom, directeur van RIKILT Wageningen UR, dat onderzoek doet naar voedselveiligheid. Door bezuinigingen op de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) is de aandacht voor eerlijke handel vrijwel verdwenen. 'Maar de controle op de veiligheid is wel voldoende', aldus Van Gorcom. Sinds in 2002 de General Food Law binnen de Europese Unie in werking trad, ligt de verantwoordelijkheid daarvoor bij de bedrijven zelf. Die controleren de kwaliteit van hun producten. Zij moeten kunnen aantonen >

‘Het zou fijn zijn als de
media de gevaren niet
zouden opblazen’

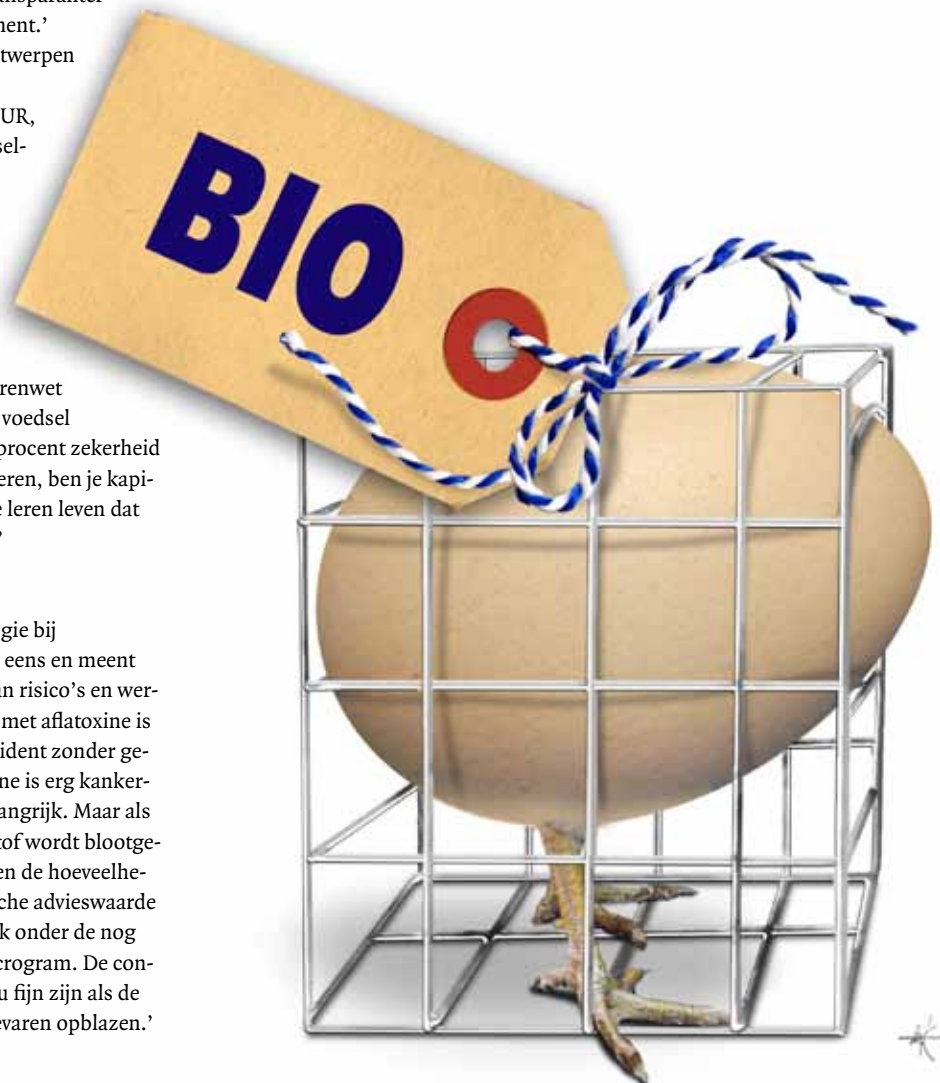


waar de ingrediënten vandaan komen en nagaan of die voldoen aan de EU-normen. De NVWA controleert steekproefsgewijs of de bedrijven zich daaraan houden. De General Food Law is sterk gericht op transparantie. Bedrijven moeten aan de NVWA kunnen laten zien hoe vaak ze controleren. Als ze iets verkeerd aantreffen, moeten ze dit zelf melden en gelijk actie ondernemen. 'Het bedrijfsleven controleert meer en beter dan vroeger. In de EU-rapportage van incidenten kun je dat ook zien', aldus Van Gorcom. 'Er zijn meer meldingen, maar de incidenten worden steeds kleiner en zijn sneller opgelost. Door de toegenomen transparantie komen er meer incidenten naar buiten en lijkt het of er meer aan de hand is met ons voedsel dan vóór de General Food Law. Dat is een vreemd soort bijwerking. Hoe transparanter het systeem, hoe ongeruster de consument.' Tiny van Boekel, hoogleraar Productontwerpen en kwaliteitskunde bij Wageningen University, onderdeel van Wageningen UR, meent ook dat de controle van de voedselveiligheid in Nederland goed is: 'Ons voedsel is nog nooit zo veilig geweest. Honderd jaar geleden, toen de levensmiddelenindustrie opkwam, werd er veel gerommeld met producten. Dat bedreigde zelfs onze exportpositie. De levensmiddelenfabrikanten hebben er toen zelf voor gezorgd dat er een Warenwet kwam. Sindsdien is de controle op ons voedsel steeds beter geworden. Maar honderd procent zekerheid is niet te geven. Als je alles wilt controleren, ben je kapitalen kwijt. De consument moet er mee leren leven dat hij wel eens een heel klein risico loopt.'

ERG KANKERVERWEKKEND

Tinka Murk, hoogleraar Milieutoxicologie bij Wageningen University, is het daarmee eens en meent dat de consument onvoldoende weet van risico's en werkelijk gevaar. 'De besmetting van melk met aflatoxine is een mooi voorbeeld van een voedselincident zonder gevaar voor de volksgezondheid. Aflatoxine is erg kankerverwekkend, daarom is controle zo belangrijk. Maar als je in heel lage concentraties aan deze stof wordt blootgesteld, is er geen gevaar. In dit geval lagen de hoeveelheden aflatoxine ver onder de toxicologische advieswaarde van 0,5 microgram per kilo melk en ook onder de nog scherpere wettelijke norm van 0,05 microgram. De consument had dus niets te vrezen. Het zou fijn zijn als de media dat ook zo brengen en niet de gevaren opblazen.'

'Hoe transparanter het systeem, hoe ongeruster de consument'



Over de controle op de voedselveiligheid in Nederland is Murk minder positief. ‘De controle is oké, maar voor mijn gevoel net op het randje.’ Door de bezuinigingen doet de NVWA nauwelijks meer grote overzichtsstudies naar de algemene veiligheid van het voedsel. Studies die bijvoorbeeld verkennen of nieuwe productiemethoden nieuwe toxische stoffen in ons eten brengen of studies die monitoren of bepaalde producten nog steeds veilig zijn. Murk: ‘Daardoor kunnen we belangrijke ontwikkelingen missen.’

Een voorbeeld van zo’n verkennende studie is die naar de kwaliteit van het drinkwater. Het Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM) constateerde in april dat drinkwaterbedrijven steeds meer moeite hebben om moeilijk afbreekbare resten van schoonmaakmiddelen, zonnebrand en medicijnen uit het drinkwater te halen. ‘Dat is toch een belangrijke bevinding waarop we in moeten spelen, maar voor dergelijke studies is steeds minder geld.’

RIKILT-directeur Van Gorcom beaamt dat. Het EU-systeem focust zich op de hazards, de voedselbronnen die – door de herkomst of wijze van productie – het meeste risico lopen om besmet te raken met een ziekteverwekker of een giftige stof. Voor verkennende studies of monitoring is veel minder aandacht en geld. ‘Daardoor is het lastig een algemeen kwantitatief beeld te krijgen van de veiligheid van ons voedsel.’

BEZUINIGINGEN TERUGDRAAIEN

Hoe kan de controle op het voedsel dan beter? In ieder geval de bezuinigingen op NVWA deels terugdraaien, menen de meeste geïnterviewden. Er moet meer geld komen voor de controle op economische voedsel fraude en algemene monitoring op de veiligheid van het voedsel. Daarnaast, meent Van Gorcom, moet de NVWA meer de regie in eigen hand houden. ‘Als een bedrijf een incident meldt, laat de NVWA, om geld te besparen, het onderzoek vaak over aan het bedrijf zelf. Dat vind ik geen goede zaak. Op die manier kan een bedrijf om het probleem heen lopen en de ernst van het incident verdoezelen.’

Maar ook de voedselketen – de verwerking van een landbouwproduct tot een levensmiddel – zal korter moeten worden, aldus de Consumentenbond. Dus zo min mogelijk tussenstappen voordat het eten op het bord van de consument komt. Van Gorcom relateert het effect van deze maatregel. ‘De lengte van de voedselketen zegt op zich niets over de betrouwbaarheid van het product. Met een product dat je direct van een boer afneemt, kan ook

gesjoemeld zijn.’ Hij benadrukt het onderscheid tussen voedselketens waarbij elke verhandeling iets toevoegt aan een product – de een slacht de kip, de volgende maakt er saté van – en voedselketens waar voedselproducten alléén van hand tot hand gaan. ‘In het laatste geval is het voedsel meer een speculatieproduct. De kans op onzorgvuldigheid is dan groter.’

Saskia van Ruth, hoogleraar Voedselauthenticiteit en -integriteit bij Wageningen University en werkzaam bij het RIKILT, meent dat certificering op voedselchtheid kan helpen. ‘Op de producten moet dan precies staan waar de ingrediënten vandaan komen, hoe ze zijn geproduceerd en wat er aan is toegevoegd. Op die manier zouden we de hele voedselketen kunnen borgen.’

OP DE HUID ZITTEN

Genoeg ideeën, maar gaat er iets veranderen?

Waarschijnlijk wel. Door de incidenten, zoals rond paardenvlees en aflatoxine, vond op 14 maart een debat plaats in de Tweede Kamer. Daarin zegden minister Edith Schippers van Volksgezondheid en staatssecretaris Sharon Dijkma van Economische Zaken toe de bezuinigingen op de NVWA deels terug te draaien zodat die bedrijven meer op de huid kan zitten, vooral qua voedsel fraude en algemene monitoring. Daarnaast beloofden ze hogere boetes uit te delen aan frauderende bedrijven en de ketens korter te maken. Verder stelden ze een week eerder voor, een taskforce ‘voedselvertrouwen’ op te richten, samen met de vleesindustrie en supermarkten. Die moet de zwakke schakels in de vleesketen opsporen en concrete voorstellen doen om de ketens korter te maken.

De Consumentenbond is verheugd over de uitkomsten van het Kamerdebat maar ziet niet veel heil in de taskforce. Van der Staak: ‘Wij vinden dat de NVWA die taak moet uitvoeren. Taskforces van het bedrijfsleven en de overheid liepen tot nu toe op niets uit.’

Van Boekel was niet zo onder de indruk van het Kamerdebat. ‘Meer controles en kortere ketens zijn volgens mij symptoombestrijding. De kern van het probleem werd helaas niet besproken en dat is dat de consument is vervreemd van zijn voedsel. Hij weet niet meer hoe zijn eten wordt gemaakt. Als hij daarvan meer kennis zou hebben, zou hij ook sneller begrijpen dat er wel eens wat mis kan gaan en niet zo verontwaardigd zijn over de paardenvleesaffaire. We moeten de consument veel meer bij zijn voedsel betrekken. Dan waardeert hij zijn voedsel meer en begrijpt hij ook dat je meer moet betalen voor een eerlijk stukje vlees.’ ■