

# Voedsel- veiligheid en groene middelen

Groene middelen zijn niet automatisch de veilige vervanger van chemische middelen. Een nuancerende waarschuwing van Nicolette Quadvlieg onlangs op een bijeenkomst voor bladgewassentelers. Quadvlieg is beleidsmedewerker voedselveiligheid bij het GroentenFruithuis.

Groene middelen kunnen effect hebben op voedselveiligheid of hebben consequenties op residueringen. *Bacillus thuringiensis* is een biologisch middel, maar is via een chemische residu-test nauwelijks te onderscheiden van *Bacillus cereus*. Deze laatste veroorzaakt voedselvergiftiging.

## E-coli

Dat pleit voor een gedegen analyse van groene middelen. Beter is het om te spreken van laag risico middelen om te benadrukken dat voedselveiligheid een belangrijk aspect is in het gebruik van middelen. Voedselveiligheid heeft niet overal dezelfde lading hield Quadvlieg voor. In de Verenigde Staten is residu geen thema. Daar is wel een sterke focus op micro-organismen als E-coli. Nu wordt er in de VS ook anders omgegaan met hygiëne. alle producten die gesneden zijn, worden gewassen met chloor. Dat doodt alle micro-organismen goed en slecht, maar maakt het product tegelijkertijd vatbaar voor alles wat het onderweg tegenkomt. En E-coli is alom aanwezig. E-coli kan zorgen voor acute voedselvergiftiging.

## Chemofobie

In Europa is er een sterke focus op residu veroorzaakt door wat Quadvlieg omschrijft als 'chemofobie'. Een onterechte emotie die chemische stoffen tegenover natuurlijke stoffen stelt waarbij natuurlijke stoffen per definitie veiliger zouden zijn. Een onlogische gedachtegang omdat natuurlijke stoffen ook chemisch zijn en in de natuur heel veel stoffen aanwezig zijn waar je niet alleen voedselvergiftiging van krijgt maar ook acuut aan kunt overlijden.

## Giftig

De ontwikkeling in Europa is nog steeds een focus op residu maar ook micro-organismen kom steeds meer onder de aandacht aldus Quadvlieg. Het verplicht nemen van een watermonster zoals dat in Global Gap sinds 2016 verplicht is, is daar een voorbeeld van. Maar ook zaken die minder in het oog springen kunnen gevolgen hebben voor de voedselveiligheid. Onkruiden als klein kruiskruid zijn giftig maar ook gifstoffen in schimmels kunnen invloed hebben op de voedselveiligheid als producten gaan bederven. Monitoren in de keten is inmiddels een gangbare procedure. Monitoren gaat verder dan alleen residu-monsters nemen.

Het is wel zaak dat in onderzoek dat primair gericht is op plantgezondheid ook de voedselveiligheidsaspecten worden meegenomen. Eenvoudig vervangen van chemische middelen door groene middelen kan effectief zijn voor de plantgezondheid. Het is niet vanzelfsprekend dat er geen effecten zijn op de voedselveiligheid ook al zijn de groene middelen van natuurlijke oorsprong. In het topsector programma duurzame teelt van bladgewassen participeert ook het GroentenFruithuis als vertegenwoordiger van de ketenpartijen. De boodschap dat een goed product ook moet voldoen aan voedselveiligheidseisen, blijkt essentiële inbreng van de ketenpartijen.