

## Overheid jaagt kip de winkel uit

Monday 04 July 2005



Supermarkten vrezin in de toekomst geen pluimveevlees meer te kunnen verkopen als gevolg van de herijking van het Campylobacterbeleid door de overheid. In Brussel is gesteld dat pluimveevlees per 1-1-2011 vrij moet zijn van salmonella.

De Nederlandse overheid gaat twee zeer forse stappen verder door te eisen dat pluimveevlees per 1 januari 2007 vrij moet zijn van salmonella en campylobacter. Met nog enkele extra eisen moet het mogelijk zijn om vers pluimveevlees vrij te krijgen van salmonella, zeker in 2011. Campylobacter is volgens het RIVM niet uit te roeien.

Het gevolg van het nieuwe beleid is volgens het Centraal Bureau Levensmiddelen (CBL) zeer hoge uitvoeringslasten voor overheid (belastinggeld) en bedrijfsleven.

Wanneer de overheid per se wil dat pluimveevlees steriel wordt gemaakt, moet als laatste redmiddel ook decontaminatie mogelijk worden gemaakt. Dit betekent dat pluimveevlees ontsmet zou moeten kunnen worden met melkzuur, gechlloreerd water of doorstraling. Uiteraard met als randvoorwaarde dat dit geen gevaar oplevert voor de volksgezondheid. De consument zal door de alevangang van de Nederlandse overheid in verwarring worden gebracht. Het CBL wil dat dit soort drastische maatregelen van de overheid gebaseerd zijn op een risico-beoordeling en niet op emotie.

In de supermarkt wordt pluimveevlees vrijwel uitsluitend voorverpakt aan de consument aangeboden. Het voorkomen van besmetting moet plaatsvinden bij pluimveehouders en slachterijen en uitsnijderijen. Wanneer de overheid steriel pluimveevlees wenst, moet ook in deze fase van productie de decontaminatie plaatsvinden. De reactie van de consument op decontaminatie van pluimveevlees is onbekend. De consument kan er ook zelf thuis voor zorgen dat eventueel besmet vlees geen gevaar oplevert door hygiënisch te werken en het vlees goed te doorbakken en zeker niet rauw te eten. De controle op het vrij zijn van salmonella en campylobacter gebeurt in de winkel. De VWA werkt momenteel aan een handhavingprotocol waarbij gedacht wordt aan 5 monsters van elk 25 gram die allen vrij moeten zijn van S&C na opkweken van de monsters. Over een ondergrens wordt niet gesproken dus aangenomen moet worden dat iedere aanwezige bacterie zal kunnen worden aangetoond wat vervolgens zal leiden tot hoge boetes voor supermarkten en recalls van partijen pluimveevlees.

Update: Bacterien worden overigens ook de winkel ingejaagd.

Voedingsmiddelen met gezondheidsclaims zijn een nieuwe trend in de supermarkt. Het maken van een gezonde voedselkeuze door de consument is er daarmee echter niet eenvoudiger op geworden. Ten eerste omdat de consument er niet zonder meer op kan vertrouwen dat alle gezondheidsclaims op voedingsmiddelen juist zijn. Ten tweede omdat het de consument vaak aan de kennis ontbreekt om, als hij dat zou willen, daarmee een gezond voedingspakket samen te stellen. De huidige Nederlandse regelgeving dwingt de betrouwbaarheid van gezondheidsclaims onvoldoende af. Weliswaar is er Europese regelgeving in de maak maar hoe die zal uitpakken is nog onzeker.

Het blijkt dat de voedselgerelateerde ziekteschade in Nederland vergelijkbaar is met die van roken. Voor 95% wordt deze veroorzaakt door ongezond voedingsgedrag. Het is denkbaar dat voedingsmiddelen met gezondheidsclaims een bijdrage zullen leveren in het terugdringen van deze ziektelast, maar dan zal de consument ook in staat moeten worden gesteld om, mede op basis van dergelijke producten, een gezond voedingspakket samen te stellen. Hierbij mag

overigens niet vergeten worden dat de betekenis van voedsel verder gaat dan haar belang voor de gezondheid.

Bron: [www.gezondheidsraad.nl/](http://www.gezondheidsraad.nl/)