

Vragen gesteld door de leden der Kamer, met de daarop door de regering gegeven antwoorden

2364

Vragen van het lid **Hazekamp** (PvdD) aan de staatssecretaris van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie en de minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport over *de geconstateerde overtredingen met betrekking tot de productie van filet americain* (ingezonden 2 april 2012).

Antwoord van minister **Schippers** (Volksgezondheid, Welzijn en Sport) (ontvangen 27 april 2012).

Vraag 1

Heeft u kennisgenomen van de uitzending van Keuringsdienst van Waarde over filet americain?¹

Antwoord 1

Ja.

Vraag 2

Is het waar dat filet americain op grote schaal veel meer bacteriën bevat dan wettelijk is toegestaan? Zo nee, waaraan ontleent u die zekerheid en welke reden heeft u het door TNO uitgevoerde onderzoek in twijfel te trekken? Zo ja, hoe beoordeelt u deze situatie in het licht van de volksgezondheid?

Antwoord 2

Nee, er bestaat namelijk geen wettelijke norm voor het aantal bacteriën in een product als filet americain. Wel is het wettelijk verboden om bedorven eetwaar in de handel te brengen. Bij 100 miljoen bacteriën per gram is een product bedorven. In de onderzochte producten werden deze hoge aantallen niet aangetroffen. Ook is het verboden dat (bepaalde) ziektemakende bacteriën in rauw te consumeren vleesproducten zitten. In de betreffende uitzending is hier geen aandacht aan besteed. Op de site van de Keuringsdienst van Waarde worden deze gegevens echter wel genoemd. Hieruit blijkt dat er geen ziekteverwekkende bacteriën in de onderzochte producten zijn aangetroffen. De door TNO onderzochte producten vormden dus geen risico voor de volksgezondheid.

¹ http://www.keuringsdienst.nl/seizoenen/2012/afleveringen/29-03-2012/de_filet_american_test

Vraag 3

Is het waar dat er op grote schaal varkensvlees wordt verwerkt in filet americain ondanks een wettelijk verbod daarop? Zo nee, waaraan ontleent u die zekerheid en welke reden heeft u het door TNO uitgevoerde onderzoek in twijfel te trekken? Zo ja, hoe beoordeelt u deze situatie in het licht van de volksgezondheid?

Antwoord 3

Er zijn geen aanwijzingen dat er op grote schaal varkensvlees verwerkt wordt in filet americain. Het is bovendien niet verboden om varkensvlees in filet americain te verwerken.

Indien aan filet americain varkensvlees wordt toegevoegd moet de consument daarover worden geïnformeerd. In het geval van verpakte filet americain dient het op de verpakking te worden vermeld. Voor het onverpakte product dient deze informatie bij het product te worden aangegeven. In de Algemene Levensmiddelenverordening (EG) nr. 178/2002 is geregeld dat in rauw te consumeren producten geen ziekteverwekkende bacteriën mogen zitten. De producent van de filet americain is verantwoordelijk dat het product veilig is voor de consument. Omdat varkensvlees meer ziekteverwekkende bacteriën kan bevatten zal de producent van filet americain die er varkensvlees in verwerkt vergaande hygiënemaatregelen moeten treffen om een eindproduct te kunnen maken dat veilig is. Naar verwachting vindt toevoeging van varkensvlees aan filet americain bij hoge uitzondering plaats. Het kan ook gebeuren dat er sprake is van onzorgvuldig werken en dat er onbewust varkensvlees in de filet americain terecht komt. Dit valt onder de controle van de nieuwe Voedsel- en Warenautoriteit (nVWA). Daar waar het wordt toegevoegd is extra aandacht van de nVWA voor de beheersing van het gevaar van ziekteverwekkende bacteriën. In het betreffende onderzoek van TNO bleek dat door toevoeging van het varkensvlees aan de filet americain geen risico's voor de volksgezondheid zijn opgetreden.

Vraag 4

Kunt u aangeven wat de oorzaak ervan is dat makers van het televisieprogramma Keuringsdienst van Waarde deze gegevens boven water kregen, waar verwacht zou mogen worden dat de nieuwe Voedsel- en Warenautoriteit (nVWA) adequaat toezicht houdt op kwesties als deze? Zo nee, waarom niet?

Antwoord 4

De nVWA ziet toe op naleving van wetgeving en dat gebeurt risicogebaseerd. Het toezicht van de nVWA richt zich op de hygiënische productie van voedsel in industriële en ambachtelijke bedrijven en op plaatsen van de verkoop aan de consument. Ter verificatie van het productieproces worden door de nVWA ook monsters genomen, die onderzocht worden op aantallen (ziekteverwekkende) bacteriën. Daarnaast vindt een monitoring plaats van risicovolle producten in het verkoopkanaal op de aanwezigheid van ziekteverwekkende bacteriën.

Het is bekend dat rauw te consumeren vleesbereidingen over het algemeen hoge aantallen bacteriën bevatten. Dit hoeft geen gevaar voor de volksgezondheid te betekenen op voorwaarde dat er geen ziekteverwekkende bacteriën aanwezig zijn. Ik vind de resultaten van dit onderzoek daarom niet verontrustend te meer omdat er door TNO geen ziekteverwekkende bacteriën zijn aangetoond in de onderzochte filet americain. Naar mijn mening is het nVWA-toezicht voldoende adequaat op dit punt en heeft het televisieprogramma geen nieuwe inzichten opgeleverd ten aanzien van de effectiviteit van het toezicht. Ik wil hier wel aangeven dat de consumptie van rauwe vleesproducten over het algemeen minder veilig is dan die van goed verhitte producten.

Vraag 5

Kunt u aangeven wanneer de nVWA voor het laatst onderzoek heeft ingesteld naar de kwaliteit van filet americain en wat de resultaten daarvan waren met betrekking tot de geconstateerde bacteriële besmetting en aanwezigheid van varkensvlees? Zo nee, waarom niet? Zo ja, kunt u specifiek zijn in uw beantwoording?

Antwoord 5

De nVWA heeft in 2011 onderzoek gedaan naar de microbiologische veiligheid van rauw te consumeren vleesproducten en -bereidingen, waaronder filet americain. In totaal zijn er 544 monsters onderzocht op de aanwezigheid van ziekteverwekkende bacteriën. In 5 gevallen werden deze bacteriën aangetroffen en in 2 gevallen werd een boeterapport opgemaakt, dit is minder dan 1%. In alle gevallen werd een vervolgonderzoek gedaan bij de producent om de hygiëne van het bereidingsproces te beoordelen. Omdat er geen wettelijk verbod is op het gebruik van varkensvlees in filet americain doet de nVWA daar geen specifiek onderzoek naar.

Vraag 6

Zijn de uitkomsten van het onderzoek van de Keuringsdienst van Waarde voor u aanleiding om de nVWA op te dragen verscherpt toezicht in te stellen op de verkoop en bereiding van rauwe vleesproducten? Zo nee, waarom niet? Zo ja, op welke termijn en wijze wilt u het toezicht verscherpen?

Antwoord 6

Omdat de uitkomsten van het TNO onderzoek geen nieuwe inzichten hebben opgeleverd is er voor mij geen aanleiding om de nVWA te vragen om het toezichtbeleid ten aanzien van rauw te consumeren vleesproducten te verscherpen.

Vraag 7

Kunt u aangeven welke sancties staan op het bereiden en in de handel brengen van filet americain met een te hoog kiemgetal en/of met toepassing van varkensvlees? Zo nee, waarom niet? Zo ja, hoe vaak zijn deze sancties opgelegd in de laatste 3 jaar?

Antwoord 7

Er kunnen geen sancties worden opgelegd indien er geen wettelijke normen zijn. Er kunnen, zoals uit de eerdere tekst blijkt, wél sancties worden opgelegd bij:

- het niet werken volgens de voorschriften uit een door mij goedgekeurde hygiëncode of het niet hebben en/of uitvoeren van een effectief voedselveiligheidsplan. Het hygiënisch werken en het beheersen van gevaren vormt namelijk de basis voor de voedselveiligheid welke is opgenomen in Europese verordeningen.
- het verhandelen van bedorven producten (hiervan zijn over de afgelopen jaren geen gevallen bekend bij rauw te consumeren vleesproducten);
- het verhandelen van rauw te consumeren producten met ziekteverwekkende bacteriën. Gegevens over de afgelopen 3 jaar:
2009 (n=1065, 2 positief, 1x boeterapport)
2010 (n=1384, 7 positief, 7x boeterapport)
2011 (n=544, 5 positief, 2x boeterapport).
- het verwerken van varkensvlees in filet americain zonder dit te vermelden op het etiket (hiervan zijn geen gevallen bekend in de afgelopen 3 jaar. De nVWA heeft er geen specifiek onderzoek naar gedaan).