

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

379

Vragen van het lid **Schouw** (D66) aan de staatssecretaris van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie over *besmette zalm* (ingezonden 5 oktober 2012).

Antwoord van minister **Schippers** (Volksgezondheid, Welzijn en Sport) (ontvangen 29 oktober 2012)

Vraag 1

Kunt u een overzicht geven van alle voedingsmiddelen waar de met salmonella besmette zalm van de Harderwijkse leverancier Foppen in terecht gekomen is?¹

Antwoord 1

De mogelijk besmette zalm is in Nederland in verschillende voedingsmiddelen en diverse supermarkten terecht gekomen. Een lijst hiervan is op de site van de NVWA gepubliceerd.

<http://www.vwa.nl/actueel/waarschuwingen/waarschuwing/2026521/waarschuwing-voor-producten-met-salmonella-besmette-zalm>

De mogelijk besmette zalm is ook in viswinkels, horecagroothandels en visverwerkende bedrijven terecht gekomen. Deze bedrijven zijn hierover geïnformeerd door hun leveranciers en hebben goed gehoor gegeven aan de recall.

Ook is er geleverd aan Europese lidstaten en Derde landen. Deze landen zijn via het RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) systeem en Infosan (International Food Safety Authorities Network) hiervan op de hoogte gesteld.

Vraag 2

Hoe en hoe vaak wordt door de Nederlandse Voedsel- Warenautoriteit (NVWA) geïnspecteerd op salmonellabesmettingen bij zalm en andere visproducten die voor rauwe consumptie bedoeld zijn? Is de pakkans vergelijkbaar met andere voedselbesmettingen?

Antwoord 2

Het voorkomen van pathogene micro-organismen, waaronder Salmonella, in (rauw) te consumeren producten is in eerste instantie de verantwoordelijkheid van de producent. Deze dient in het kader van Verordening EG 852/2004

¹ <http://www.nu.nl/binnenland/2925419/salmonellazalm-in-salades.html>

zelf een risicoanalyse uit te voeren en op basis daarvan een beheersprogramma en verificatieprocedure vast te stellen. Tijdens de reguliere inspecties die de NVWA uitvoert wordt gecontroleerd of het bedrijf hieraan voldoende invulling geeft.

Daarnaast voert de NVWA zelf onderzoek uit. Voor onderzoek van kant-en-klare voedingsmiddelen die bedoeld zijn om direct te worden geconsumeerd, waaronder gerookte zalm en andere visproducten, richt de NVWA zich primair op relevante pathogenen die zijn opgenomen in de geldende wetgeving (zoals Verordening (EG) 2073/2005). Van 2011 tot op heden werden in het kader van monitoringsprojecten in totaal ruim 2000 monsters visproducten onderzocht door de NVWA. Alle op Salmonella onderzochte monsters waren daarbij negatief.

De pakkans is vergelijkbaar met andere voedselbesmettingen.

Vraag 3

Ziet u in deze situatie reden om actiever in te zetten op de bewustwording van consumenten ten aanzien van de veilige bereiding van zalm?

Antwoord 3

In het algemeen kan worden gesteld dat alle rauw te consumeren voedingsmiddelen een risico met zich meebrengen. Direct, door consumptie van deze rauwe producten en indirect als gevolg van kruisbesmetting. Ondanks alle maatregelen in de keten kunnen er soms toch nog onveilige voedingsmiddelen op de markt komen. Het is van belang dat de consument zich daar van bewust is. Het Voedingscentrum Nederland (VCN, gefinancierd door het Ministerie van VWS en EL&I) communiceert hierover richting de consument. Hierbij wordt met name aandacht besteed aan de het veilig kopen, koken en bewaren door de consument van voedingsmiddelen. Daarbij is speciale aandacht voor de zogenaamde risicogroepen (Young, Older (ouder dan², Pregnant and Immuno compromised YOPI's)

Vraag 4

Welke kansen biedt bijvoorbeeld een bacteriesticker om salmonella besmettingen en andere risico's actief voor de consument via de verpakking zichtbaar te maken? Zou dat voor deze vorm van salmonella een uitkomst kunnen bieden?

Antwoord 4

Een bacteriesticker om te waarschuwen voor deze vorm van Salmonella biedt geen uitkomst. De Salmonella besmetting op zalm betreft een incident. Salmonella wordt vrijwel nooit op zalm aangetroffen. Waarschuwing met een bacteriesticker is dan ook niet proportioneel. De focus zal zich vooral richten op de communicatie via het VCN (zie vraag³).

Vraag 5

Was deze zalm al besmet toen deze uit Griekenland naar Nederland getransporteerd werd en is de lading in Griekenland geïnspecteerd?

Antwoord 5

Het is bevestigd dat de besmette zalm afkomstig uit Griekenland al besmet was voor aflevering in Nederland. Op levensmiddelen die in Griekenland worden geproduceerd wordt door de Griekse Voedsel- en Warenautoriteit toezicht gehouden. Hierbij wordt uiteraard niet elke geproduceerde partij door hen gecontroleerd.

Vraag 6

Is er sprake van structurele samenwerking tussen de NVWA en het Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM) met de European Food Safety Authority (EFSA) en de voedselautoriteiten van andere EU-lidstaten op het vlak van wetenschappelijk onderzoek naar de gezondheidsrisico's van voedsel, zoals de mogelijke risico's op kanker als gevolg van Round-up resistente genmaïs, of het onderzoeken van besmettingen van vis en andere verse producten zoals deze salmonella besmetting?

² <http://www.nu.nl/binnenland/2925419/salmonellazalm-in-salades.html>

³ <http://www.nu.nl/binnenland/2925419/salmonellazalm-in-salades.html>

Antwoord 6

Ja. Het RIVM is een van de zo genoemde «artikel 36 instituten»⁴ in Nederland. In dit kader is er sprake van een regelmatige uitwisseling van wetenschappelijke kennis met de Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid (EFSA). Daarnaast nemen wetenschappers uit het RIVM zitting in verschillende panels en werkgroepen van de EFSA.

De NVWA levert op structurele basis informatie over monitoring en surveillance van voedselveiligheidsthema's (zoals bijvoorbeeld zoonosen) aan de EFSA. Tenslotte heeft het Bureau Risicobeoordeling en Onderzoeksprogrammering (BuRO) van de NVWA een bijzondere band met EFSA als zijnde haar nationale gelijke.

Vraag 7

Wordt in iedere lidstaat op dezelfde manier omgesprongen met de vraag of voedsel veilig is of verschillen de gezondheidsnormen en de onderzoeksmethoden, gelet op de grote hoeveelheid grensoverschrijdende handel?

Antwoord 7

De regelgeving op het terrein van voedselveiligheid is Europees. In de lidstaten worden dezelfde normen en geharmoniseerde onderzoeksmethoden gehanteerd. Dit is vanwege de open Europese grenzen voor voedingsmiddelen ook noodzakelijk. De NVWA ziet toe op de naleving van deze regels in Nederland. Het Voedsel- en veterinaire bureau (FVO) van de Europese Commissie ziet toe op de naleving in alle lidstaten.

⁴ Verwijst naar artikel 36 uit de Algemene Levensmiddelen Verordening (EG) 178/2002 : het betreft een lijst van door de lidstaten aangewezen bevoegde organisaties die de EFSA, afzonderlijk of in netwerken, bij de uitoefening van haar opdracht kunnen bijstaan. Op deze lijst staan 12 Nederlandse instituten.