

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

1735

Vragen van het lid **Dijkers** (PvdA) aan de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport over *de verkoop van bedorven slavinken* (ingezonden 26 februari 2015).

Antwoord van Minister **Schippers** (Volksgezondheid, Welzijn en Sport) (ontvangen 27 maart 2015)

Vraag 1

Kent u het bericht «Slavinken van supermarkten verre van vers»?¹

Antwoord 1

Ja, het bericht in de Telegraaf, maar ook het achterliggende artikel in de Consumentengids² is mij bekend.

Vraag 2

Onderschrijft u de uitkomsten van het onderzoek van de Consumentenbond? Zo ja, wat gaat u doen met de uitkomsten van dit onderzoek? Zo nee, waarom niet?

Antwoord 2

Uit het onderzoek van de Consumentenbond blijkt dat sommige slavinken al ruim voor de uiterste consumptiedatum bedorven zijn. Daarnaast constateert de Consumentenbond dat veel producten veel verzadigd vet en zout bevatten. Ik deel de mening van de Consumentenbond dat dit ongewenst is.

Wat betreft de verkoop van bedorven producten merk ik op dat de NVWA passende maatregelen neemt als zij dit aantreft tijdens de uitvoering van haar toezichtstaak.

De Consumentenbond constateert dat het gehalte aan zout en verzadigd vet sterk varieert tussen verschillende merken slavinken. Door de verplichte vermelding op het etiket kan de consument onder meer zien hoeveel zout en verzadigd vet de betreffende slavinken bevatten. De door de Consumentenbond geconstateerde grote spreiding van zout- en vetgehalten geeft aan dat er voor vele producten ruimte is voor verbetering. Afspraken voor dergelijke verbeteringen worden gemaakt in het kader van het *Akkoord Verbetering*

¹ <http://www.telegraaf.nl/uitwinkelen/23723224/>

___Slavinken_vaak_bedorven___.html?utm_source=email&utm_medium=email&utm_campaign=email

² www.consumentenbond.nl/morello-bestanden/gidsarchieef/consumentengids/2015/201503p16_Test_slavinken.pdf?bodyClass=dossiers+overview

*Productsamenstelling*³. Met de vleessector zijn al eerder afspraken gemaakt over de reductie van het gehalte aan zout en verzadigd vet in vleeswaren⁴. In 2015 is een uitbreiding van de afspraken gepland met een maximaal zoutgehalte voor vleesproducten gericht op kinderen. Ik zal de resultaten van het onderzoek in de stuurgroep van het Akkoord bespreken.

Vraag 3

Kunt u aangeven welke controles ten aanzien van versheid en bacteriën de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) uitvoert op vleesproducten, met welke frequentie, welk percentage van de producten het betreft en in welke stappen van de productketen?

Antwoord 3

De NVWA voert controles uit in alle stadia van de productieketen. Primair controleert de NVWA of de bedrijven voldoen aan de voorschriften van kwaliteitsborging, die inhouden dat de producenten zelf regelmatig producten op de aanwezigheid van bacteriën controleren en zelf actie ondernemen bij overschrijding van de normen. Het gaat hierbij om de wettelijk voorgeschreven testen op Salmonella en E. coli. Ook gaat de NVWA na of op de verpakking opgegeven houdbaarheidstermijnen met testen zijn onderbouwd. Daarnaast onderzoekt de NVWA steekproefsgewijs zelf producten; hiermee wordt nagegaan of het onderzoek van de bedrijven betrouwbaar is. Hierbij heeft het bacteriologische onderzoek prioriteit. Dit onderzoek vindt steekproefsgewijs plaats én wanneer inspectieresultaten daartoe aanleiding geven; een frequentie hiervan is niet te geven.

Vraag 4

Kunt u aangeven wat het sanctieregime is dat wordt gebruikt wanneer de door de NVWA gecontroleerde producten niet aan de normen voldoen?

Antwoord 4

Voor de overtreding van microbiologische normen heeft de NVWA het *specifiek interventiebeleid levensmiddelen microbiologie*⁵ opgesteld. Per norm wordt daarin aangegeven welke maatregelen bij overschrijding worden genomen. Het zou te ver voeren hierbij alle normen en interventies op te noemen, daarom volsta ik hier met een voorbeeld. Bij de aanwezigheid van Salmonella in slavinke (vleesbereiding) zijn de aangewezen interventies een boeterapport, het uit de handel nemen, tracering van het product, een openbare recall en eventueel de nodige nalevingshulp. In het kader van de follow-up vindt herbemonstering plaats.

Vraag 5

Deelt u de mening dat de bedrijven waarvan de Consumentenbond heeft geconstateerd dat ze niet aan de kwaliteitseisen voldoen scherper gecontroleerd moeten worden door de NVWA? Zo ja, hoe gaat u dat aanpakken? Zo nee, waarom niet?

Antwoord 5

De bedrijven die door de Consumentenbond zijn genoemd, maken onderdeel uit van de doelgroepen waarop de NVWA toezicht houdt. In de methode van toezicht is ingebouwd dat bedrijven die niet voldoen aan de wettelijke normen, scherper worden gecontroleerd. De NVWA past hierbij het *specifiek interventiebeleid inspectie levensmiddelen voedselveiligheid geregistreerde bedrijven*⁶ toe. De NVWA stelt dit interventiebeleid in werking op basis van eigen waarnemingen, niet op basis van waarnemingen van derden. Waarnemingen van derden kunnen wel aanleiding vormen een extra inspectie uit te voeren; bij overtreding is dan alsnog het interventiebeleid van toepassing.

³ www.akkkoordverbeteringproductsamenstelling.nl/

⁴ www.volksgezondheidtoekomstverkenning.nl//dsresource?objectid=rivmp:248214&type=org&disposition=inline&ns_nc=1

⁵ <http://www.nvwa.nl/onderwerpen/toezicht-nvwa-plant/dossier/interventiebeleid/interventiebeleid-levensmiddelen-microbiologie>

⁶ <http://www.nvwa.nl/onderwerpen/meest-bezocht-a-z/dossier/interventiebeleid/interventiebeleid-inspectie-levensmiddelen-voedselveiligheid-geregistreerde-bedr>

Vraag 6

Bent u ervan op de hoogte dat de supermarkten aangeven interne controlesystemen te hebben die versheid, bacteriën en andere ziekteverwekkers moeten signaleren, evenals de juistheid van de productinformatie op de verpakkingen? Wat is uw oordeel over het feit dat, ondanks deze controlesystemen, de door de Consumentenbond geconstateerde misstanden hebben kunnen plaatsvinden?

Antwoord 6

Het is mij bekend dat bedrijven systemen van kwaliteitsbeheersing hebben; de wetgeving verplicht hen daartoe. De NVWA is op de hoogte van de controlesystemen die de individuele bedrijven hanteren. De opzet van deze systemen en de resultaten ervan neemt zij mee bij de uitvoering van haar toezicht. Algemeen is aan te geven dat de systemen zich ten minste richten op de veiligheid van de levensmiddelen.

Vraag 7

Op welke wijze maakt de NVWA gebruik van deze controlesystemen?

Antwoord 7

De NVWA kan in haar risicogebaseerde onderzoek rekening houden met de bevindingen van de bedrijven zelf, maar zal altijd zelf steekproefsgewijs onderzoek blijven doen.

Vraag 8

Welke rol speelt de overheid bij het accrediteren van de controlesystemen bij de vleessector, en in het bijzonder bij de supermarkten?

Antwoord 8

De overheid speelt geen rol bij het accrediteren van controlesystemen.

Vraag 9

Is er naar uw oordeel iets misgegaan bij de controles van de NVWA, waardoor bedorven en verkeerd geëtiketteerde producten in de supermarkt kwamen te liggen, en ook bleven liggen? Zo ja, wat is dan mis gegaan, en wat gaat u er aan doen om dit in de toekomst te voorkomen? Zo nee, waarom niet?

Antwoord 9

Nee. Ik wil benadrukken dat de wijze waarop de NVWA haar controles uitvoert, nooit de oorzaak van een tekortkoming is. Het bedrijf en niet de NVWA is verantwoordelijk voor de kwaliteit en de veiligheid van voedingsmiddelen. Voor mij staat vast dat er iets is misgegaan in het proces van productie, verpakking, vervoer en opslag van de betreffende slavinke; zonder nader onderzoek is niet te zeggen wat er is misgegaan. Als dit soort problemen zich voordoet, zal de NVWA optreden. Ondanks het gedetailleerde toezichts- en sanctieregime van de NVWA is het echter ondenkbaar dat toezicht van de NVWA deze problemen in alle gevallen kan voorkomen. Als fouten optreden, is het ten eerste van belang dat gevaar voor de volksgezondheid wordt voorkomen of geminimaliseerd. Ten tweede moet herhaling worden voorkomen. De NVWA heeft aangegeven deze informatie mee te nemen in haar toezicht, de bedrijven op hun verantwoordelijkheid aan te spreken en daar waar nodig handhavend op te treden.