

2012Z16822

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

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?

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?

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?

Vraag 5

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

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

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

resistente genmais, of het onderzoeken van besmettingen van vis en andere verse producten zoals deze salmonella besmetting?

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?