

Vergaderjaar 2013–2014

26 991

Voedselveiligheid

Nr. 416

BRIEF VAN DE MINISTER VAN VOLKSGEZONDHEID, WELZIJN EN SPORT

Aan de Voorzitter van de Tweede Kamer der Staten-Generaal

Den Haag, 15 mei 2014

De afgelopen periode hebben zich regelmatig incidenten voorgedaan op het terrein van voedsel, zowel wat betreft de voedselveiligheid als op het terrein misleiding. De paardenvleesaffaire in 2013 en de Salmonella in zalm in 2012 waren de meest in het oog springende incidenten. Het vertrouwen van de consument in voedsel is hierbij flink op de proef gesteld. Het is daarom belangrijk dat de consument goed is geïnformeerd over mogelijke risico's en handelingsperspectieven. Ik heb daarom tijdens het Algemeen Overleg Voedsel op 18 december 2013 aangekondigd de voorlichting naar de consument over voedselveiligheid te versterken. In het Algemeen Overleg Dierziekten en Antibioticagebruik op 15 januari jongstleden heb ik ook gemeld hierbij de informatie over de risico's door verspreiding van antibioticaresistente bacteriën via voedsel te betrekken. Naast voedselveiligheid hecht ik eraan dat informatie op het etiket helder en eenduidig is, zodat de consument niet misleid wordt. In deze brief licht ik u mijn aanpak toe.

Allereerst stel ik vast dat de veiligheid van voedsel in Nederland in het algemeen van een hoog niveau is. Levensmiddelenfabrikanten moeten voldoen aan strenge EU-regelgeving, hierdoor wordt een hoog beschermingsniveau bereikt. Het bedrijfsleven is verantwoordelijk voor de veiligheid en integriteit van haar producten en het verstrekken van juiste informatie (op het etiket) aan de consument. De overheid (NVWA) is verantwoordelijk voor het toezicht op de risicobeheersing en naleving van de regelgeving door het bedrijfsleven. Ondanks alle inspanningen nu en in de toekomst zal dat niet betekenen dat voedsel altijd vrij is van pathogene bacteriën. Daar waar de keten zwak is gebleken, zullen we die versterken en verbeteren. Vooral rauwe producten kunnen nog (pathogene) bacteriën bevatten. Daarom is het van belang dat consumenten op een veilige manier met voedsel omgaan. Voorlichting en goede informatie zijn hierbij essentieel. Het Voedingscentrum (VCN) is een geheel door de overheid gefinancierde organisatie, die vanuit haar

onafhankelijke positie een belangrijke rol speelt in het beschikbaar stellen van betrouwbare informatie aan de consument.

Op de website van het Voedingcentrum (VCN) is veel informatie te vinden over het veilig bewaren, behandelen en bereiden van voedsel. Maar ook het RIVM, huisartsen en GGD-en wijzen op de risico's van bijvoorbeeld het eten van rauw of onvoldoende verhitte producten. Om deze boodschap nu meer kracht bij te zetten, zodat deze zoveel mogelijk consumenten bereikt en zij ook het juiste handelingsperspectief krijgen zet ik in op de volgende acties:

1. meer informatie op de website van het Voedingcentrum en het nog beter vindbaar en bekend maken van deze website;
2. via onder andere een campagne actiever verspreiden van informatie om consumenten bewust te maken van de risico's van voedsel en vaardigheden bij te brengen om veilig met voedsel om te gaan;
3. onderzoek naar de effectiviteit van het reeds verplichte waarschuwingsetiket op vers pluimveevlees en mogelijke uitbreiding naar andere soorten vers vlees.

Ook is het van belang dat bij het winkelen de consument op via de verpakking op het etiket correct geïnformeerd wordt. Daarom zet ik, naast de eerder genoemde voorlichting over voedselveiligheid, in op:

4. heldere, eenduidige en transparante informatie over de aard, herkomst en inhoud van producten door a) meer handhaving door de NVWA op etikettering en b) EU verplichte herkomstetikettering van het land van herkomst van vlees en van vlees als ingrediënt.

Ad 1. Meer informatie op de website van het Voedingcentrum

Op de websites van de Rijksoverheid, het RIVM, de NVWA, het VCN en een aantal GGD-en is informatie beschikbaar over veilig eten, voedselinfecties, het etiket en relevante wet- en regelgeving op dit terrein.

Het is belangrijk dat de informatie op de websites goed beschikbaar, toegankelijk en vindbaar is. Het VCN heeft hier vorig jaar verbeteringen in gerealiseerd door de structuur en inhoud van de website te optimaliseren en de vindbaarheid via google te vergroten. Ook heeft het VCN het afgelopen jaar intensiever van social media (Twitter, Facebook) gebruik gemaakt door te communiceren over incidenten en risico's met betrekking tot voedselveiligheid.

Daarnaast gaan consumenten zelf ook actief op zoek naar informatie over (veilig omgaan met) voedsel of ingrediënten. Uit onderzoek van het VCN is gebleken dat de consument zich zorgen maakt over specifieke voedsel-(veiligheids)onderwerpen. Ik heb naar aanleiding van de uitkomsten van dit onderzoek afgelopen jaar het VCN gevraagd voor deze onderwerpen themapagina's op internet te ontwikkelen met achtergrondinformatie. Inmiddels zijn er themapagina's beschikbaar over zoetstoffen en suiker¹, aromaversterkers en zout² en bestrijdingsmiddelen³.

Bovengenoemde inzet van het VCN heeft, samen met een meer campagneachtige aanpak («De waarheid op tafel»), inmiddels al geresulteerd in een nog betere vindbaarheid van het VCN: het bezoekcijfer van de website is in het afgelopen jaar met 50% gestegen.

Aanvullend op wat afgelopen jaar in gang is gezet heb ik het VCN gevraagd dit jaar op de pagina over voedselveiligheid nadrukkelijk

¹ www.voedingscentrum.nl/nl/mijn-boodschappen/Veilig-eten/alles-over-zoet.aspx.

² www.voedingscentrum.nl/nl/mijn-boodschappen/Veilig-eten/alles-over-hartig.aspx.

³ www.allesoverbestrijdingsmiddelen.nl.

aandacht te besteden aan antibioticaresistentie. Zo zal het VCN een factsheet ontwikkelen met informatie over antibioticaresistentie in relatie tot voedsel. Deze factsheet zal na de zomer beschikbaar zijn op de website van het VCN. Daarnaast zal ook in de campagne «*De waarheid op tafel*» aandacht aan dit onderwerp worden besteed. In deze campagne wordt aan consumenten een aantal prikkelende stellingen over eten voorgelegd. Het uitgangspunt daarbij is: *Niet alles wat je hoort of leest over eten is «de» waarheid. De waarheid is soms ingewikkelder dan je in eerste instantie zou denken. Hoe jij tegen eten aankijkt bepaal je zelf. Maar baseer jouw visie wel op betrouwbare informatie, die gefundeerd is op de gedeelde meningen van voedingswetenschappers («wetenschappelijke consensus»).*

Ad 2. Actiever verspreiden van informatie over de risico's van voedsel en het handelingsperspectief naar de consument

Het is belangrijk dat informatie over voedsel breed onder de aandacht wordt gebracht. Ik heb het VCN gevraagd voor de komende twee jaar een communicatiestrategie uit te voeren met als doel te bereiken dat zo veel mogelijk consumenten bekend zijn met de informatie over voedselveiligheidsrisico's en de mogelijke handelingsperspectieven. Uiterlijk na de zomer start een eerste campagne die zich richt op het algemene publiek. Verder heb ik het VCN gevraagd hierbij specifiek te bezien hoe kwetsbare groepen als bijvoorbeeld zwangere vrouwen, mensen met jonge kinderen en ouderen of zieke mensen nog beter bereikt kunnen worden.

In 2013 zijn door het VCN de vijf keer veilig iconen ontwikkeld (veilig kopen, wassen, scheiden, verhitten, koelen). De consument kan met deze iconen snel zien op welke manier voedsel veilig gekocht, bereid en bewaard kan worden. Het VCN, het RIVM en de NVWA gebruiken de iconen inmiddels in hun uitingen naar de consument. In de campagne die door het VCN gestart wordt zullen deze iconen nog breder onder de aandacht worden gebracht.

Het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL) heeft aangegeven in de komende tijd te willen verkennen op welke manier supermarkten betrokken kunnen worden bij de nadere invulling van de communicatie-aanpak die nu vanuit het VCN ontwikkeld wordt. Naast de voorlichting door de overheid is het zeer relevant dat ook deze partijen actief communiceren over voedselveiligheid en het etiket. In en via de supermarkten zijn de consumenten immers het best te benaderen met informatie over voedsel. Het is goed als supermarkten in hun tijdschriften en andere uitingen naar de consument aandacht besteden aan het veilig bewaren en bereiden van voedingsmiddelen en aan uitleg van de informatie op het etiket. Daarnaast wil het CBL bezien hoe zij hun website www.passievoorfood.nl kunnen inzetten om activiteiten van de supermarkten op dit vlak zichtbaar te maken.

Ad 3. Onderzoek mogelijkheid verplicht waarschuwingslabel op vers vlees

In het Algemeen Overleg over Dierziekten en antibiotica is kort stilgestaan bij de mogelijkheid voor een waarschuwingslabel op vers vlees, net zoals bij vers pluimveevlees, om consumenten te informeren over de wijze waarop vlees bereid moet worden om eventueel aanwezige pathogene bacteriën te doden.

Sinds 2001 bestaat de verplichting van een waarschuwingslabel op vers pluimveevlees. Op het etiket staat: *«let op, geef schadelijke bacteriën geen kans. Zorg daarom dat deze bacteriën niet via de verpakking, uw handen of het keukengerei in uw eten terecht komen. Maak dit vlees door en door gaar om deze bacteriën uit te schakelen».* Soms wordt deze tekst

aangevuld met andere mededelingen, bijvoorbeeld over temperatuur en het niet rauw eten van vers pluimveevlees.

Opmerkelijk is dat er tot nu toe nog geen onderzoek is gedaan naar het effect dat het waarschuwingsetiket op vers pluimveevlees heeft bij de consument. Ik hecht er aan hier eerst onderzoek naar te doen alvorens een uitbreiding van het waarschuwingsetiket naar andere soorten vers vlees te overwegen. Ik heb daarom het RIVM gevraagd dit effectiviteitsonderzoek uit te voeren. De resultaten daarvan verwacht ik uiterlijk eind 2014. De resultaten van deze studie wil ik mee laten wegen in de keuze voor het in te zetten instrument zoals de mogelijkheden voor uitbreiding van het waarschuwingsetiket naar andere verse vleessoorten. Het is immers ook mogelijk dat een andere wijze van aanbieden van deze informatie effectiever en praktisch beter haalbaar is. Bij het eventueel invoeren van een waarschuwingsetiket moet ook rekening gehouden worden met een verplichting tot notificatie in Brussel van een maatregel die uitsluitend voor de nationale productie kan gelden. Wanneer uit onderzoek blijkt dat het huidige waarschuwingsetiket op vers pluimveevlees effectief is, dan zal ik me inzetten voor een Europees geharmoniseerde aanpak voor alle verse vleessoorten.

Ad 4. Inzet op een helder en eenduidig etiket

De consument moet een bewuste keuze kunnen maken op grond van eenduidige en eerlijke informatie op het etiket. Via informatie van het VCN worden consumenten geïnformeerd over hoe zij de informatie op de etiketten van levensmiddelen kunnen gebruiken. Het VCN zal hier in de komende tijd meer aandacht aan besteden.

In het Warenwetbesluit etikettering van levensmiddelen is in artikel 29 vastgelegd dat op het etiket geen aanduidingen aangebracht mogen worden die een onjuiste indruk wekken. Ook in de nieuwe Europese verordening voor voedselinformatie voor consumenten ((EU) 1169/2011) is dit opgenomen. De consument mag dus niet misleid worden. Op uw verzoek heb ik in het Algemeen Overleg Voedsel op 18 december 2013 toegezegd te zullen onderzoeken op welke wijze ik ervoor ga zorgen dat de consument inderdaad niet op het verkeerde been wordt gezet.

Ik zal dit als volgt aanpakken. De NVWA zal in de komende periode prioriteit geven aan de handhaving op de etikettering van voorverpakte levensmiddelen. Met het eind 2014 van kracht gaan van de genoemde nieuwe Europese verordening is voor het bedrijfsleven het moment waarop ze haar etiketten aangepast moet hebben aan de vereisten in de nieuwe regelgeving.

Vanaf 2015 zullen allereerst de meest in het oog springende zaken worden aangepakt. Het aspect «misleiding» zal gerichte aandacht hebben in de handhaving.

Daarnaast zal vanaf 2015 door de NVWA steekproefsgewijs worden bekeken of het bedrijfsleven de elementen van de nieuwe verordening op juiste wijze geïmplementeerd heeft. Aspecten zoals de wijze van vermelding van allergenen, de lettergrootte, enkele specifieke nieuwe termen zoals de vermelding van de invriesdatum zullen worden beoordeeld.

Tenslotte benadruk ik nogmaals⁴ dat ik mij inzet voor een verplichte herkomstetikettering van vlees en van vlees als ingrediënt. Keuzevrijheid voor de consument en transparantie zijn belangrijke overwegingen voor

⁴ Brief Tweede Kamer «herkomstetikettering «vlees als ingrediënt», beantwoording vragen Schriftelijk Overleg 18 maart», Kamerstuk 21 501-32, nr. 774.

mijn inzet in de EU voor een verplichting van de vermelding van het land van herkomst.

Tenslotte

Ik verwacht dat een verbeterde informatievoorziening en voorlichting aan consumenten over voedselveiligheid en het etiket de basiskennis van consumenten over veilig omgaan met voedsel zal verbreden en dat met eerlijke informatie op het etiket de consument zelf een bewuste keuze kan maken.

Ik beschouw deze basis dan ook als een investering in de toekomst om de consument de juiste middelen aan te reiken om zowel in het dagelijks leven als bij incidenten op een verantwoorde manier met voedsel om te gaan.

De Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,
E.I. Schippers