

puntkomma
dinsdag

Pas op: koud gerookt

pagina 2

beeld iStock



4 Davids slinger trefzeker tegen raketten op Israël.

11 Met Ewout Kieckens op verkenning door Rome.

„Darmbacterie listeria gevaarlijker dan zikavirus”

tekst Dick den Braber

De aanwezigheid van gevaarlijke darmbacteriën in koud gerookte zalm uit de supermarkt valt vanwege het gebruikte procedé nauwelijks te voorkomen, stelt voedingsdeskundige IJsbrand Velzeboer. „Eén rotte vis besmet de hele productielijn.” Hij voorziet een verbod op deze conserveringstechniek.

Sinds Omroep Gelderland begin vorige maand aankartte dat visproducten, waaronder gerookte zalm, te vaak met de darmbacterie *Listeria monocytogenes* besmet blijken, buitelen de terugroepacties over elkaar heen.

De omroep meldde op 2 februari dat onder meer de Nederlandse visverwerkers Foppen uit Harderwijk en H. van Wijnen uit Krimpen aan den IJssel hun listeriacontroles niet op orde hadden. Bij steekproeven die de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) in 2014 nam in supermarkten, bleek bijna één op de vijf pakjes zalm met listeria besmet. Van Wijnen zelf had de besmettingen niet opgemerkt. In reacties

verzekerden de twee zalmrokers dat dit slechts in het (recente) verleden speelde.

Bijna anderhalve week later constateerde voedselwaakhond NVWA echter het tegendeel bij Van Wijnen. Het leidde tot een terugroepactie bij supermarktketen Jumbo, afnemer van Van Wijnen. De keten haalde zalmproducten met vijf verschillende productie-data terug. Gelijktijdig stelde de NVWA Van Wijnen onder verscherpte toezicht.

Maar hier bleef het niet bij. Vier dagen later riep de ALDI pakjes gerookte regenboogforel terug, eveneens van Van Wijnen. Ook hierin bleken listeriabacteriën te huizen. Kort daarop waarschuwde de zalmroker zelf tegen het con-

sumeren van een selectie gerookte toastzalm, maar zaterdag 20 februari volgde de grootste recall: Jumbo riep alle tien varianten van zijn gerookte zalmproducten terug naar de winkel. Alweer om dezelfde reden. „Jumbo heeft de leverancier om opheldering gevraagd en neemt op z'n minst voorlopig geen producten af van deze partij”, luidde hierbij het afgemeten commentaar van de keten.

Geïnfecteerd

Voor voedingsmiddelentechnoloog IJsbrand Velzeboer (63) kwam deze kettingreactie niet als een verrassing. „Op zich kun je de forellenkwestie als toeval beschouwen, want die vis importeert Van



Toen in 2012 gerookte zalm van de Harderwijkse visverwerker Foppen met salmonella besmet bleek, plaatste Jumbo bordjes in zijn winkels met de tekst: „Onze zalm is veilig”. Vorige maand bleek echter dat ook de leverancier van Jumbo, visverwerker H. van Wijnen uit Krimpen aan de IJssel, problemen heeft met zijn zalm: de listeriabacterie werd erop aangetroffen. beeld Hollandse Hoogte

Wijnen uit Turkije. Maar alle zalm komt uit zijn eigen rokerij. Als er één rotte vis op de transportband belandt, raakt heel de productielijn erachter geïnfecteerd."

Juist Velzeboer, directeur-eigenaar van onderzoeks- en adviesbureau Scienta Nova in Raalte, tipte Omroep Gelderland om bij de NVWA onderzoeksrapporten over Van Wijnen op te vragen. „De omroep houdt zich al jarenlang bezig met publicaties over misstanden bij Foppen in Harderwijk. In 2012 ontdekten wij bij een eigen onderzoek rotte zalm van dat bedrijf, waarmee wij naar de omroep zijn gestapt. Vorig jaar zeiden we: ga ook eens bij Van Wijnen kijken."

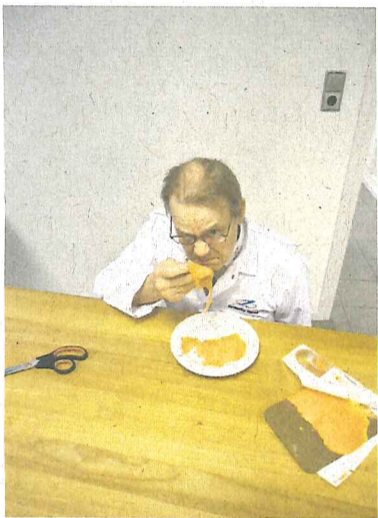
De oorzaak van de listeriabesmettingen zit in het verwerkingsproces van de zalmrokers, stelt Velzeboer. De injectoren die zout water in de vis spuiten, noemt hij de grootste boosdoeners. „Dat gebeurt voordat de zalm gerookt wordt." Officieel is het injecteren bedoeld om de vis te zouten en om het vocht te compenseren dat bij het roken verdampst. Velzeboer: „Maar dat de zalm hierbij nog wat zwaarder gaat wegen dan nodig vindt zo'n producent uiteraard geen bezwaar. Dit is niet strafbaar –al heb ik liever niet geïnjecteerd spul– maar het probleem is dat die pekelinejectoren hun spuitwater recirculeren. Als er dan een rotte vis langskomt, krijg je kruisbesmetting. Dit gebeurt allemaal volautomatisch, dus geen mens die het ziet."

Na de rookkast pikken medewerkers zo'n bedorven zalm er wel uit, weet Velzeboer. „Maar de hele productie van die dag is in bacteriologisch opzicht naar z'n grootje. Door die injectoren. Vergelijk het met een vuile injectienaald waarmee een arts ook de volgende patiënt prikt. Toch verzuimt de NVWA hier de vinger bij te leggen."

Rookproces

Het rookproces dat na de pekelinejecties volgt, bevordert de voedselveiligheid niet, volgens Velzeboer. „De zalm wordt twee uur lang gerookt op een temperatuur van 30 graden. Het is dus belangrijk dat er vooraf weinig gevaarlijke microben in zitten, want de zalm blijft rauw. Koud gerookt, noem je dat. Het is vragen om onoplosbare bacteriologische problemen."

Van Wijnen rookt de zalm zelfs acht tot zestien uur lang op een



Voedingsmiddelentechnoloog IJsbrand Velzeboer test regelmatig vis. Het koud roken van zalm is volgens hem vragen om bacteriologische problemen. beeld Scienta Nova

temperatuur van maximaal 24 graden, meldt het bedrijf op zijn website. Velzeboer: „Ik verbaas mij hierover. Zo veel uren op kamertemperatuur houden, is spelen met vuur." Het geïnjecteerde pekewater hindert die bacteriën amper, stelt de voedingsdeskundige. „Dat zou pas bij een zoutgehalte van minstens 3 procent gebeuren: zo zout als zeewater. Maar dan lust niemand die zalm meer."

Als de besmette zalm vervolgens, via de supermarkt, bij de consument terecht is gekomen, belandt hij in de koelkast. Velzeboer: „De meeste bacteriën beginnen bij 3 graden Celsius te soezen. Maar de listeriabacterie behoort tot de

gevaarlijke soorten die ook in de koelkast doorgroeien."

Zwanger

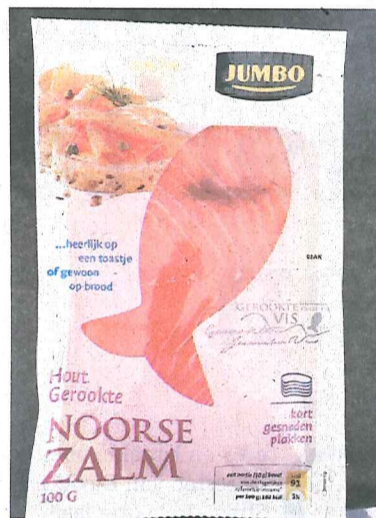
Als de argeloze zalmsoeper vervolgens een toastje met de vis erop naar binnenschuift –inclusief miljoenen darmbacteriën– kunnen de gevolgen meevallen. Velzeboer: „Als je gezond bent, doodt het maagzuur de meeste microben. Als je er niet te veel bij drinkt, tenminste, want met een liter thee verdun je het maagzuur behoorlijk."

Als een te grote hoeveelheid listeriabacteriën echter heelhuids in de twaalfvingerige darm belandt, kunnen de gevolgen voor zwangere vrouwen en –vooral– hun ongeboren kind zeer ernstig zijn (zie ook kader "Ernstige gevolgen"). Velzeboer: „Listeriose kan het ongeboren kind doden. Het zikavirus mag dan ernstig zijn vanwege de kans op een verkleinde schedel bij foetussen, maar deze bacterie is nog veel gevaarlijker."

Hoeveel vergiftigings- of zelfs sterfgevallen de bacterie jaarlijks veroorzaakt, valt volgens Velzeboer niet te zeggen. „De NVWA spreekt van vijftien tot twintig doden per jaar, maar ze bagatelliseert het probleem. Ten eerste rekent ze ongeborenen niet mee, en ten tweede valt een listeriosebesmetting vaak lastig te traceren."

Weinig vertrouwen

Jumbo beweerde bij zijn terugroepacties dat „veel consumenten zich doorgaans bewust zijn van de risico's van het eten van



Een van de pakjes zalm van Jumbo die vorige maand uit de winkel werden gehaald. beeld ANP

producten zoals gerookte zalm." Gevaarlijke onzin, stelt Velzeboer. „Een consument vertrouwt steeds vaker blindelings op de houdbaarheidsdatum. Dat is zorgelijk, maar een klant mag ervan uitgaan dat de Jumbo veilig voedsel verkoopt. Hiermee staat of valt het imago van zowel de producent als de supermarktketen."

Hij hekelt ook de maatregel van de NVWA. Die dwong Van Wijnen naderhand om de houdbaarheidsdatum op de zalmproducten te verkorten. „Hiermee gaat ze op de stoel van de producent zitten. Niet de NVWA, maar Van Wijnen is primair verantwoordelijk. Bovendien kijkt ze nu naar de gevolgen, niet naar de oorzaak. Van Wijnen moet heel het proces op orde krijgen."

Daar heeft Velzeboer wel wat tips over. „Veel vaker de machines

desinfecteren, bijvoorbeeld. En af en toe van middel veranderen, om te voorkomen dat bacteriën een resistentie ontwikkelen. Bedrijven gebruiken nu vaak jarenlang hetzelfde desinfectiemiddel."

Maar eigenlijk heeft hij weinig vertrouwen in een goede afloop. „Na zo'n spelbeurt besmet de volgende bedorven vis opnieuw het systeem. Feitelijk is veilig produceren vrijwel onmogelijk."

Een oplossing heeft hij wel: „Rook de zalm op 72 graden Celsius. Dan krijg je stevige, gegaarde zalm. Anders van structuur maar minstens zo lekker. Zulke zalm zie je nu nog niet zo vaak in de winkel, maar dan ben je van heel het listeriaprobleem af. Ik zie het er nog wel van komen dat de NVWA de conclusie trekt dat het koud roken geen veilig proces is. Wat de massaproductie betreft, tenminste."

Reactie

Zalmrokerij H. van Wijnen uit Krimpen aan den IJssel laat –na herhaalde verzoeken van deze krant– in een summiere reactie weten zich niet in de weergave van Velzeboer te kunnen vinden. Een inhoudelijk antwoord blijft vooralsnog achterwege. In eerdere persberichten stelde het bedrijf de incidenten „ten zeerste" te betreffen. Over het gebruik van pekelinejectoren valt in Van Wijnen's omschrijving van het rookproces –op zijn website– overigens niets te vinden.

Ook perswoordvoester Paula de Jonge van de NVWA reageert terughoudend op vragen over het verscherpte toezicht op Van Wijnen. „Over het algemeen doen wij over individuele bedrijven geen meldingen." Als concrete stap die de NVWA bij de kwestie heeft gezet, noemt ze wel het verkorten van de uiterste houdbaarheidsdatum van zalm van Van Wijnen, tot vier dagen na de productiedatum. De Jonge: „Dit is een permanente maatregel. Hoe langer koud gerookte zalm in de koelkast ligt, hoe groter de kans op listeriose." Verder houdt de voedselwaakhond momenteel bij Van Wijnen „het proces tegen het licht. Wij kijken naar punten waar het hygiënischer kan."

Een verbod op koud gerookte, rauwe zalm is niet in beeld, stelt de NVWA-woordvoester. „Als toezichthouder adviseren wij departementen wel over dit soort dingen, maar wat dit geval betreft is zo'n advies momenteel niet aan de orde."

Ernstige gevolgen

Listeriose –de ziekte die wordt veroorzaakt door listeriabesmetting– komt niet vaak voor. De kans dat slachtoffers eraan overlijden is echter relatief groot. Risicoproducten zijn rauwmelkse zachte kaas, verpakte gerookte vis (uit massaproductie), rauwe dierlijke producten en bepaalde salades. Risicogroepen zijn –naast zwangere vrouwen en hun ongeboren kind– pasgeborene zuigelingen, diabetici, gebruikers van maagzuurremmers, ouderen en (andere) mensen met een verzwakte weerstand. Bij elkaar is dat een enorme bevolkingsgroep: Nederland telt in totaal alleen al zo'n 3,2 miljoen baby's, zwangere vrouwen en ouderen.

Bij gezonde (niet-zwangere) personen kan de infectie ongemerkt voorbijgaan of wat griepachtige verschijnselen geven. Denk aan koorts, spierpijn, misselijkheid en diarree. Bij mensen met een zwakke gezondheid kan de infectie ernstigere gevolgen hebben, waar-

onder aantasting van het centrale zenuwstelsel en/of hartproblemen.

Van ongeborenen kinderen die een listeria-infectie oplopen, overlijdt een „zeer hoog" percentage, meldt het Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu. Naarmate de zwangerschap vordert neemt de kans hierop af maar voor pasgeborenen (nul tot vier dagen) geldt nog altijd een overlevingskans van slechts 50 procent. Bij oudere zuigelingen stijgt dit tot 70 procent. Bij oude mensen met listeriose sterven drie op de vijf slachtoffers hieraan.

De incubatietijd –de periode tussen besmetting en het zich openbaren van de ziekte– is meestal twee tot vier weken, maar kan zelfs enkele maanden bestrijken.