

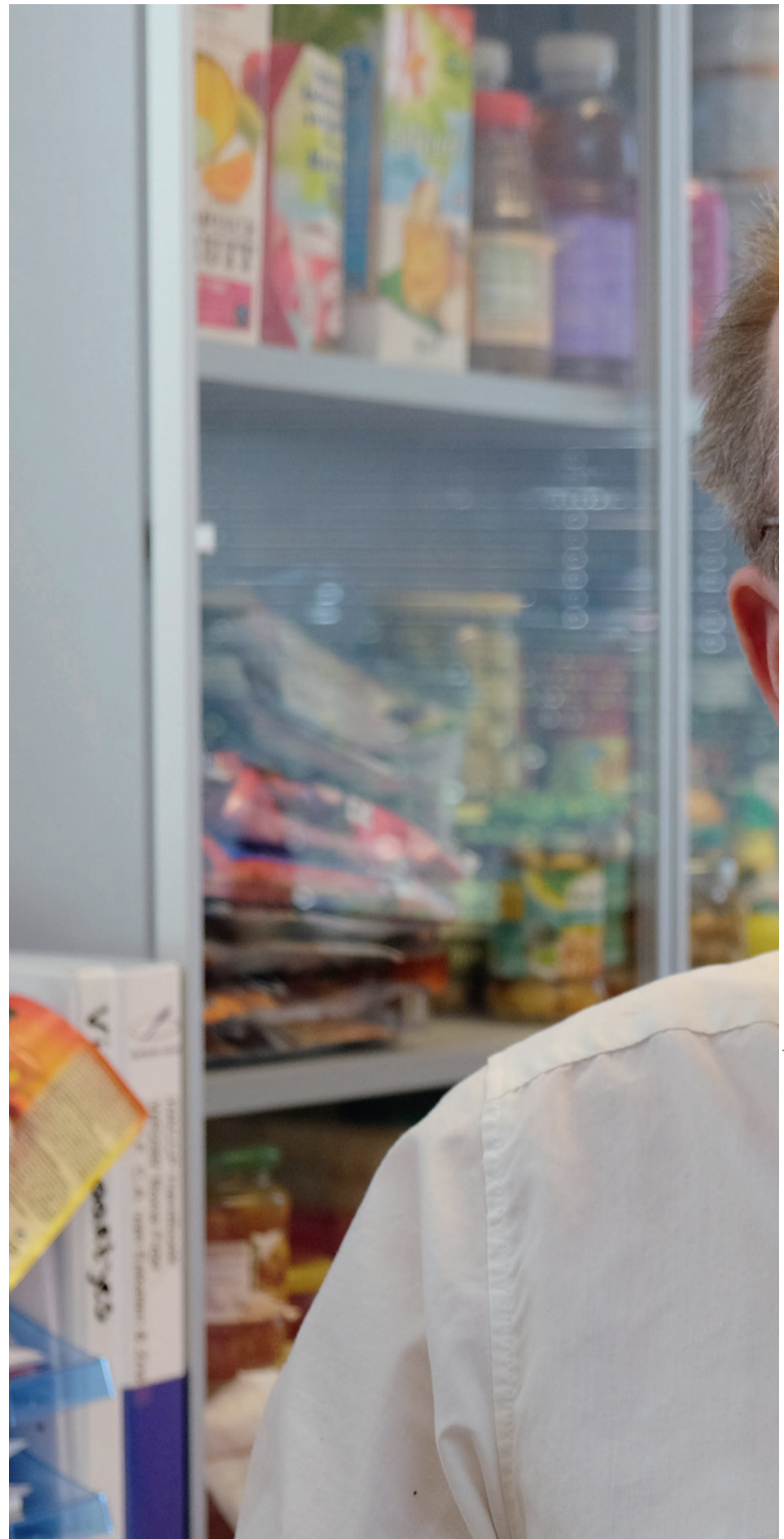
Interview



IJsbrand Velzeboer heeft een kast vol producten die hetzij zijn bedorven of waarin 'vreemde' producten zijn aangetroffen. 'Die gebruiken we als illustratiemateriaal bij de cursussen die we geven.'

'Met listeria besmette Jumbo-zalm had dodelijk kunnen zijn'

RAALTE - De listeriabesmetting van de gerookte zalm van Jumbo had dodelijk kunnen aflopen voor zwakkere ouderen en miskramen kunnen veroorzaken bij zwangere vrouwen. Dat zegt IJsbrand Velzeboer van voedseltechnologisch advies- en opleidingsbureau Scienta Nova in Raalte. Daarom zou koudgerookte zalm eigenlijk uit de schappen van supermarkten moeten verdwijnen. 'Zoals gerookte zalm nu wordt geproduceerd, is het een gevaarlijk product.' Hij wijt dat aan de prijsdruk door supermarkten. Daardoor gaan fabrikanten - en dus ook zalmrokers zoals Jumbo-leverancier Van Wijnen - in de fout. 'Je kunt op de volgende affaire wachten.'



'Prijsdruk van supermarkten werkt risicogedrag in de hand'

Gerookte zalm wordt volgens een industrieel proces gemaakt. Dat hoeft, volgens voedingstechnoloog IJsbrand Velzeboer, geen belemmering te zijn voor een veilig product. Volgens hem gaan leveranciers in de fout omdat zij onder druk van supermarkten voor te lage prijzen moeten leveren.

Had dodelijk kunnen zijn. Dat is nogal een uitspraak...
'Listeria is een sluipmoordenaar. Deze bacterie veroorzaakt een ver-

nauwing van de fijne bloedvaten en kan bijvoorbeeld nierfalen veroorzaken. Het merendeel van de mensen komt er vanaf met een buikgriep. Maar voor zwakke ouderen kan het fataal zijn en zwangere vrouwen kunnen hun kindje verliezen.'

U zegt dat koudgerookte zalm eigenlijk maar afgeschafte moet worden. Waarom?

'Koud roken gebeurt bij een temperatuur waarbij bacteriën niet doodgaan. Zoals gerookte zalm nu wordt geproduceerd, in een industrieel proces, en zoals de voedselveiligheid

wordt geborgd, kun je op een volgende affaire wachten. Kweekzalm is een massaproduct waar bijna geen mens aan te pas komt. Er zijn te weinig handjes en oogjes voor controle. Dat begint al bij de kwekerijen en ook slachten is een geautomatiseerd proces. Als er een besmette, zieke, zalm tussen zit, raakt de rest ook besmet. De verdere verspreiding kan ook in de rokerij gebeuren. Waarschijnlijk op de plek waar de zalm met water wordt geïnjecteerd. Dat mag, om het vochtverlies door het roken te compenseren. Dat gebeurt met pekewater dat wordt hergebruikt. Zo kan een

besmette zalm een complete partij verpesten door kruisbesmetting. Bovendien zijn die injectoren lastig te reinigen. Dat zal daardoor niet altijd goed gebeuren. Het is een moeilijk beheersbaar proces. Als het mis gaat, gaat het goed mis.'

Fabrikanten zijn toch gecertificeerd, dan mag zo'n proces toch niet fout gaan?

'Certificaten zijn in mijn ogen puur windowdressing. Een BRC-certificaat is bijna te koop. Certificeringbureaus zijn een soort geldmachines. Supermarkten houden zelf ook wel audits

bij leveranciers, maar dat zijn momentopnames, als ze al niet alleen schriftelijk worden afgedaan. Ze kunnen ook moeilijk een handhavingsunit op de been houden.'

Is het supermarkten desondanks te verwijten dat het fout gaat?

'Absoluut. Supermarkten dicteren de prijs die de fabrikant of leverancier krijgt. Ze maken een rekensom van grondstoffen en verpakking en leggen een prijs op. Bij acties hebben fabrikanten vaak een terugnameverplichting als een product niet wordt verkocht. Als ze het etiket verknal-

Interview



Listeria, zoals die op de zalm van Jumbo is aangetroffen, is de sluipmoordenaar van de koelkast, zegt IJsbrand Velzeboer. 'De listeriabacterie groeit, in tegenstelling tot bijvoorbeeld salmonella, ook in gekoelde producten door.' Vaak wordt een buikgriep door een infectie met listeria niet aan een bepaald product gekoppeld. 'De incubatietijd is vier dagen, weet jij nog wat je toen hebt gegeten?' Foto: Distrifood

len, zijn ze hun marge al kwijt. De marges zijn daardoor zodanig uitgeknepen, dat het eigenlijk niet meer kan. De rek is er uit. Dat werkt risicogedrag in de hand. Je ziet het terug in onderhoud, vervangingsinvesteringen die worden uitgesteld en een kwaliteitsdienst die is uitgekleeft. Die opeenstapeling van op zich kleine risico's zorgt er voor dat ze opgeteld over een kritische grens kunnen gaan. Ik heb me daardoor in het verleden verschrikkelijk geërgerd aan Marc Jansen van het CBL. Die zei ooit dat er geen relatie is tussen prijs en voedselveiligheid. Dat kun je toch niet met droge ogen beweren?'

Moeten fabrikanten geen eieren voor hun geld kiezen en maar niet meer leveren bij een te lage prijs?

'Het is aan de vraagzijde een oligopolistische markt met weinig afnemers, er zijn immers nog maar een paar grote supermarktketens. Als je voor 70 procent van je omzet afhankelijk bent van een klant, kun je als fabrikant niet anders dan daarin meegaan. Anders zul je de deuren moeten sluiten. De macht ligt niet bij de

leveranciers maar bij de supermarkten.'

Welke rol zouden supermarkten zich moeten aanmeten?

'Supermarkten beweren in een spaagat te zitten. Ze zeggen dat de klant niet meer wil betalen. Ze trekken klanten met bijvoorbeeld plofkip in de hoop dat die de rest ook bij ze koopt. Ze kunnen dat veranderen, daar hebben ze de macht, het geld en de middelen voor. Als ze in hun bladen, zoals Allerhande, een eerlijk verhaal over voedsel gaan vertellen, gaat de consument wel om.'

U noemt de recente recalls, van miljoenen Mars-repen en die van snij- en cervelaatworst, pure onzin. Hoe dat zo?

'Die worst is gesneden in plakjes van anderhalve millimeter. Volgens mij kan daar geen gevaar voor de volksgezondheid zijn geweest. Als het glas was geweest, had ik het nog kunnen begrijpen. Van Mars weet ik de grootte niet van het stukje plastic, het zou gevaar op kunnen leveren, die kanttekening wil ik maken. Maar vroeger

was zo'n enkelvoudige klacht geen reden voor een recall. De risicodrempel lijkt lager te worden. Ik ergerde me vooral aan de publiciteit die dit kreeg. Er zijn recalls geweest, waarbij de voedselveiligheid echt in het geding was, die niet zoveel aandacht kregen, maar eigenlijk wel verdienen omdat ze veel meer schade zouden kunnen aanrichten.'

Terug naar de zalm. De NVWA verplicht zalmroker Van Wijnen tot een kortere tht. Wat vindt u daarvan?

'Dat vind ik een domme zet van de NVWA. Listeria groeit inderdaad door in gekoelde omstandigheden. Dus wat dat betreft helpt een kortere tht wel. Maar stel dat het, ondanks de korte tht -die me vanuit logistiek oogpunt een nachtmerrie lijkt, fout gaat. Dan kan zo'n leverancier naar de aanwijzingen van de NVWA verwijzen. Dat lijkt me niet wenselijk.'

Durft u zelf nog wel gerookte zalm te eten?

'Zelf wel, maar ik verbied het mijn 95-jarige moeder.'

Zalm staat al langer in kwade reuk

Zalm staat al jaren in een kwade reuk. Bij bijna de helft van 21 onderzochte visverwerkers bleek de afgelopen jaren het onderzoek naar de listeriabacterie niet te voldoen.

Dat blijkt uit onderzoek van Omroep Gelderland dat 2 februari is gepubliceerd. De twee grote visverwerkers - AH-leverancier Foppen en Jumbo-leverancier H. Van Wijnen - liggen bij de Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit (NVWA) onder een vergrootglas.

Van Wijnen kwam vorig jaar in beeld bij de NVWA door een melding over een mogelijke voedselvergiftiging door gerookte zalm. De NVWA hield alle monsters van januari tot oktober 2014 nog eens tegen het licht. Van de 67 bleken er 12 besmet met listeria. De waarden die werden gemeten, bleven volgens Van Wijnen echter binnen de norm. De NVWA nam ook geen

maatregelen om zalm uit de schappen te halen. Dat was begin dit jaar anders. 11 februari moest Jumbo gerookte zalmsnippers en zalmpakketten terugroepen vanwege listeria. Op 20 februari was het weer raak en was er een recall van maar liefst 10 gerookte zalmproducten. Toen werd ook gerookte toastzalm van Van Wijnen zelf teruggeroepen. Ook Aldi had met een recall van een visproduct te maken. Op 15 februari werd gerookte forel teruggeroepen omdat listeria was aangetroffen. Wie de leverancier is, maakte de NVWA niet bekend.

Visverwerker Foppen staat sinds eind 2014 onder verscherpt toezicht van de NVWA toen bleek dat het listeria-onderzoek niet voldeed. Juni 2015 werd het bedrijf nogmaals gewaarschuwd. Foppen heeft inmiddels aanpassingen gedaan en het onderzoek aan een externe partij uitbesteed. Het verscherpt toezicht wordt mogelijk opgeheven.