

Vergaderjaar 2017–2018

26 991

Voedselveiligheid

Nr. 519

BRIEF VAN DE MINISTER VOOR MEDISCHE ZORG

Aan de Voorzitter van de Tweede Kamer der Staten-Generaal

Den Haag, 5 maart 2018

Met deze brief voldoe ik aan het verzoek van het lid Ouwehand, gedaan tijdens de Regeling van Werkzaamheden van 6 februari jl. (Handelingen II 2017/18, nr. 48) Het Kamerlid verzocht mij in een brief in te gaan op een artikel op de website van het Brabants Dagblad over de internetverkoop van vlees. Hieruit zou blijken dat de hygiëne bij een Brabants bedrijf dat aan internetverkoop doet, tekort zou schieten. Volgens het artikel bleken twee van de zeven onderzochte monsters vlees hoge aantallen bacteriën te bevatten, op twee andere monsters werd *Listeria* aangetoond.

De internetverkoop van voedingsmiddelen is groeiende. Bij deze verkoop zijn alle wettelijke bepalingen voor de informatie aan de consument, de hygiëne en veiligheid onverkort van toepassing. Ook het toezicht van de NVWA is op deze verkoop volledig van kracht.

Internetverkoop van vlees is uitsluitend mogelijk door bedrijven die een erkenning als vleesbedrijf of een registratie als levensmiddelenbedrijf hebben. Zij zijn daarmee bij de NVWA bekend en worden in het reguliere toezicht meegenomen.

Het bedrijf waarvan in het artikel van het Brabants Dagblad sprake is, is sinds begin 2017 geregistreerd als slagerij. Het bedrijf pakt vlees om in porties voor de consument. Soms worden grotere delen vlees verdeeld in kleinere porties of wordt een supermarktverpakking omgepakt naar eigen verpakking. Al deze activiteiten zijn toegestaan, mits aan de geldende wettelijke eisen van hygiëne, veiligheid en etikettering wordt voldaan. Dit vlees wordt via internet (facebookgroepen) verkocht en via een netwerk van distributiepunten verdeeld. Ook deze werkwijze is toegelaten, mits aan de wettelijke eisen wordt voldaan.

Het bedrijf is bij de NVWA bekend en valt onder haar toezicht. In 2017 is het bedrijf viermaal bezocht, onder meer naar aanleiding van enkele meldingen. Aspecten als de hygiëne, bouwkundige staat, temperatuureisen, registraties en etikettering zijn meegenomen tijdens deze inspecties en zijn in orde bevonden.

Omdat de hygiëne in orde was en het vlees ook geen afwijkingen vertoonde in uiterlijk, geur en kleur, zijn er geen vleesmonsters genomen. Tot op heden was er geen aanleiding om inspecties uit te voeren bij de distributiepunten.

De NVWA heeft het bericht van het Brabants Dagblad als melding genoteerd. Deze melding is gecombineerd met een gelijktijdige klacht van een consument over mogelijk bedorven kip. Op 7 februari jl. heeft daarop een inspectie bij het bedrijf plaatsgevonden. Bij de eerste gelegenheid waarop distributie van het vlees naar de distributiepunten van dit bedrijf plaatsvond (op 9 en 10 februari jl.) heeft de NVWA ook een inspectie bij enkele van die distributiepunten uitgevoerd. Hiertoe zijn twee van de drie uitgaande vleeswagens gevolgd. Van beide wagens zijn de laatste twee afleveradressen gecontroleerd. De inspecteurs hebben bij deze inspectie gecontroleerd op temperatuur en hygiëne koelwagen, koelkast op afleverpunt, etikettering van producten en mogelijke andere risico's. Ook nu zijn, omdat het vlees geen afwijkingen vertoonde in geur of kleur, geen monsters genomen.

De eigenaar van het bedrijf en de beheerders van de distributiepunten hebben alle medewerking aan de inspecties verleend en hebben toegang gegeven tot alle benodigde ruimten. Tijdens de inspecties zijn geen afwijkingen in de hygiëne geconstateerd. De melding over mogelijk bedorven kip heeft de NVWA niet kunnen bevestigen. Wel is een partij kip aangetroffen zonder de juiste traceringsinformatie op de etiketten. Hier is vervolgonderzoek richting de leverancier van de producten ingezet.

Het beeld dat in de krant naar voren komt van een bedrijf dat structureel onhygiënisch te werk gaat, wordt niet bevestigd door de inspectieresultaten van de NVWA. Tekortkomingen in de etikettering (waaronder tekortschietende herkomstetikettering) zijn beperkt gebleven tot de genoemde partij kip. In het artikel van het Brabants Dagblad is sprake van twee monsters bedorven vlees; deze constatering was gebaseerd op microbiologisch onderzoek. Bederf, en zeker de term «verrot» die gebruikt werd, is geen verschijnsel dat geconstateerd wordt met microbiologisch onderzoek, maar met een organoleptische waarneming (geur, kleur en/of smaak). Bederf gaat weliswaar doorgaans gepaard met hoge kiemgetallen, maar is daaraan niet gelijk. Zolang producten geen geur-, kleur- en/of smaakafwijkingen vertonen, is een verhoogd kiemgetal geen reden tot afkeuring. Wel moeten hoge kiemgetallen aanleiding zijn om de hygiëne van het bedrijf kritisch door te lichten, hetgeen in dit geval gebeurd is. De aanwezigheid van *Listeria* op producten die nog verhit worden, zoals het rauwe vlees dat hier aan de orde is, is evenmin reden voor afkeuring, omdat de behandeling van de producten door de consument het risico wegneemt.

Het is de taak van de NVWA om de hygiëne bij voedingsmiddelenbedrijven te inspecteren en bij tekortkomingen in te grijpen. Bij het bepalen van de intensiteit van haar toezicht baseert de NVWA zich op het risicoprofiel van het type bedrijf, eerdere eigen waarnemingen en meldingen van het publiek. De NVWA zal bij een dergelijke melding nader onderzoek inzetten, maar zal op basis van een klacht, als deze niet door eigen onderzoek wordt bevestigd, geen maatregel aan het bedrijf opleggen. Ik acht dat een juiste handelwijze en vertrouw er op dat de NVWA optreedt zodra dat nodig is.

De Minister voor Medische Zorg,
B.J. Bruins