**AH 1216**

**2025Z00515**

Antwoord van staatssecretaris Karremans (Volksgezondheid, Welzijn en Sport) (ontvangen 4 februari 2025)

Vraag 1

Kunt u toelichten of het voor de NVWA mogelijk was geweest om de besmetting met hepatitis A op bevroren blauwe bessen eerder te ontdekken en wat de reden is dat dit niet eerder gelukt is? 1) 2)

Antwoord

Als onderdeel van het toezicht op de voedselveiligheid, voert de NVWA inspecties uit bij voedselproducerende bedrijven en neemt steekproefsgewijs monsters voor analyse op de aanwezigheid van mogelijke ziekteverwekkers, onder andere Hepatitis A Virus (HAV). De partij blauwe bessen die uit de handel is gehaald, viel niet binnen de (steekproefsgewijze) selectie voor analyse van het monitoringsprogramma van de NVWA.

Gezien het aantal partijen levensmiddelen dat jaarlijks in Nederland in de handel zijn, is de kans dat de NVWA die specifieke partij bemonsterd en geanalyseerd zou hebben ook verwaarloosbaar klein. Daarnaast is microbiologische besmetting in de regel niet homogeen verdeeld, wat de kans van aantreffen van het virus nog kleiner maakt. Ik wil benadrukken dat het testen van producten op microbiologische risico’s een sluitstuk is ter verificatie van de risicobeheersing door de producent in de gehele keten. Hierbij is het naleven van met name de hygiëne voorschriften van essentieel belang om microbiologische besmetting van voedsel te voorkomen.

Er zijn op dit moment geen aanwijzingen van tekortkomingen bij Nederlandse bedrijven, daarnaast doen de Poolse autoriteiten onderzoek naar de teelt, oogst en eerste handelsfase aldaar van deze partij.

Helaas is deze partij blauwe bessen bij consumenten terecht gekomen en is het virus dus pas na gemelde ziektegevallen in beeld gekomen. Op 2 januari jl. heeft de NVWA van het RIVM het eerste signaal ontvangen dat bevroren blauwe bessen een mogelijke bron konden zijn van de recente Hepatitis A gevallen. Vervolgens heeft de NVWA, na contact met de GGD, monsters genomen van de producten die de patiënten nog in de vriezer hadden liggen. Vervolgens zijn de monsters naar Wageningen Food Safety Research (WFSR) gebracht voor analyse. Op 13 januari jl. zijn daar de eerste resultaten van bekend geworden en is dezelfde dag een terughaalactie met publiekswaarschuwing ingezet.

Vraag 2

Klopt het dat volgens de wet- en regelgeving op het gebied van voedselveiligheid producenten en detailhandelaren verantwoordelijk zijn voor voedselveiligheid? Zo ja, wat vindt u ervan dat de NVWA deze besmetting heeft moeten ontdekken in plaats van de betrokken supermarkt zelf? Op welke manier mag verwacht worden dat de besmetting eerder ontdekt had kunnen worden en daarmee ziektegevallen voorkomen, zonder dat geldende regelgeving dit belemmert?

Antwoord

Levensmiddelenbedrijven zijn inderdaad primair verantwoordelijk voor voedselveiligheid en de overheid houdt hier toezicht op. Dat betekent dat de NVWA risico gebaseerd controleert of levensmiddelenbedrijven hun wettelijke verantwoordelijkheden in deze nakomen. Ook een goed werkend risicobeheersingssyteem kan niet volledig voorkomen dat een onveilig product op de markt kan verschijnen of ontstaan. Het terugroepen van producten wanneer ze een risico vormen voor de volksgezondheid betekent dat het voedselveiligheidssysteem werkt. Zie voor verdere informatie de webpagina van de NVWA waarop deze meldingen worden gepubliceerd <https://www.nvwa.nl/onderwerpen/veiligheidswaarschuwingen/overzicht-veiligheidswaarschuwingen>

Vraag 3

Bent u van mening dat de kwaliteitscontroles van de supermarkt en zijn leverancier(s) tekort zijn geschoten? Welke lessen kunnen hieruit getrokken worden om nieuwe voedselveiligheidsincidenten te voorkomen en eerder te ontdekken?

Antwoord

Nee, vanuit de inspectiegegevens is bekend dat de bedrijven betrokken in deze casus ook periodieke controles op Hepatitis A Virus uitvoeren.

Op aangeven van de NVWA zal het bedrijf waar het onveilige product vandaan komt, ook maatregelen moeten nemen om de risico te mitigeren c.q. te voorkomen. De begrijpelijke media-aandacht voor deze casus doet geen recht aan het in de basis goed functionerend voedselveiligheid systeem in de EU. We gaan daarom door met het zo goed mogelijk invullen onze verantwoordelijkheden binnen dit systeem.

Vraag 4

Is het mogelijk om de voedselveiligheid hoog te houden en besmettingen van voedselproducten te verminderen zonder extra regels of wetten? Zo ja, op welke manier bent u van plan hier het beleid op aan te scherpen en wanneer kan de Kamer daarover informatie verwachten?

Antwoord

Het niveau van de voedselveiligheid in Nederland is hoog. Op basis van de inspecties, monsteranalyses, risicoanalyses en de geconstateerde afwijkingen, kan geconcludeerd worden dat het voedsel dat aangeboden wordt aan de consument in het algemeen veilig is.

Ook het consumentenvertrouwen in de veiligheid van ons voedsel is groot en al vele jaren redelijk stabiel. Dat wil niet zeggen dat er nooit een onveilig product op de markt verschijnt of ontstaat.

Het is natuurlijk heel spijtig dat in deze casus ziektegevallen zijn geweest, maar tegelijkertijd heeft de snelle publieke waarschuwing zeer waarschijnlijk nog meer ziektegevallen kunnen voorkomen. Ik zie op dit moment geen reden om de huidige regelgeving aan te scherpen.

1) NOS op 14 januari 2025; Blauwe bessen Albert Heijn mogelijk besmet met hepatitis A

2) 2025D01032 ‘Besmetting Hepatitis A virus na consumptie blauwe bessen d.d. 15 januari 2025https://open.overheid.nl/documenten/b1c1033b-e4cb-497d-9a5c-f3580ce522dc/file