

Voedselveiligheid

Ons voedsel is nog nooit zo veilig geweest. Bedrijven zijn daarvoor verantwoordelijk. Ze moeten voldoen aan strenge wet- en regelgeving en staan onder toezicht van de NVWA (Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit). Toch worden we weleens ziek van besmet voedsel. Wat zijn de oorzaken, hoe treedt de overheid hiertegen op en wat kun je er zelf tegen doen?

Ziekteverwekker heeft zich in het eten vermenigvuldigd en giftige stoffen afgescheiden. Patiënt wordt snel na het eten al ziek.

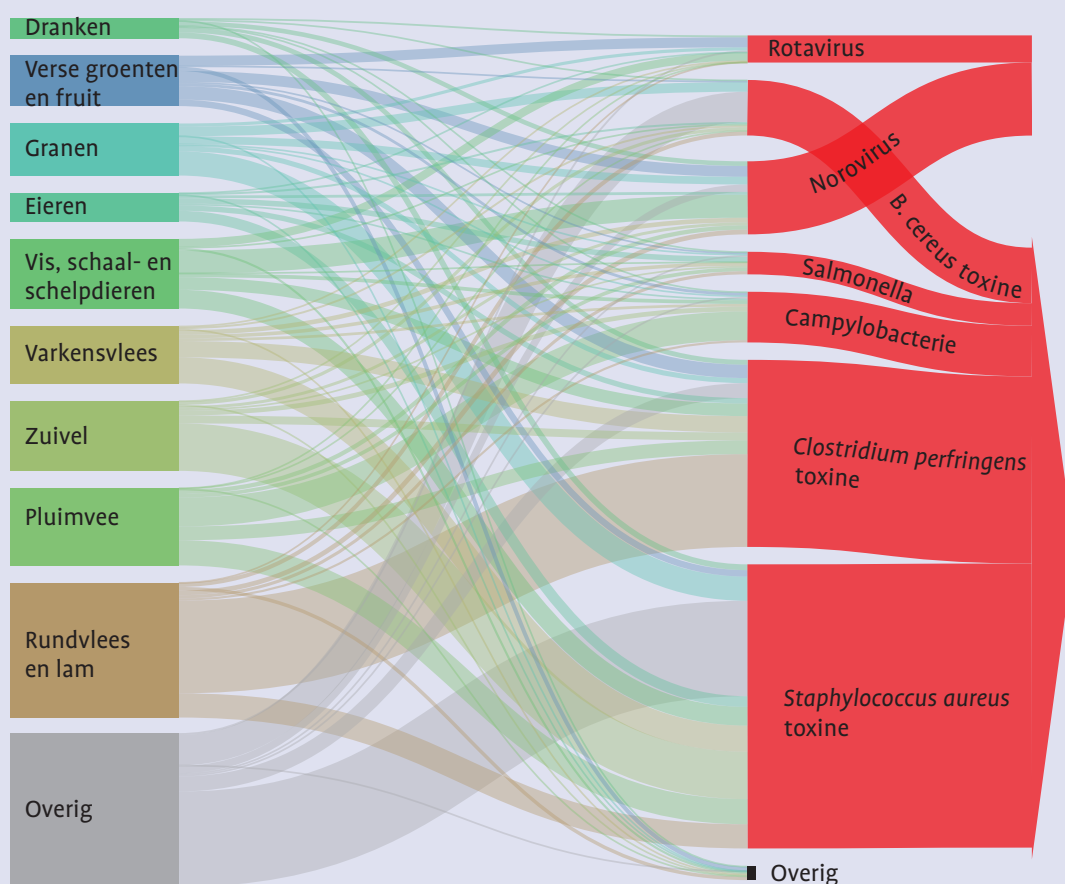


Jaarlijks worden 700.000 Nederlanders ziek door:

voedselvergiftiging

Ziek door besmet voedsel

Frequentie van ziekteverwekkers in Nederlands voedsel. Dierlijke producten zijn vaker de bron.



Virussen

Microbiologische besmetting

Ziekteverwekkende bacteriën, virussen of parasieten kunnen leiden tot verstoringen in het maag-darmkanaal en dus tot buikpijn, misselijkheid en diarree.

Bacteriën

Chemische verontreiniging

Schadelijke stoffen zoals schimmeligifstoffen (mycotoxinen), acrylamide en zware metalen zoals lood en cadmium kunnen leiden tot buikpijn, overgeven of zelfs kanker.

Schandalen in de voedselketen

Voedselschandalen zorgen voor veel maatschappelijke onrust. Soms betreft het alleen fraude en hoeft de voedselveiligheid niet direct in het geding te zijn. Kwalijk is dat de consument ander voedsel krijgt dan hij denkt te kopen. Dat tast de betrouwbaarheid aan. Voorbeelden zijn:

BOERDERIJ

Melk

Verontreinigd met schimmeligifstof
NEDERLAND (2013)



Fipronileieren

Anti-luizenmiddel fipronil in eieren
o.a. NEDERLAND (2017)



VEEVOER

Dioxineschandaal

Chemicaliën in kippenvoer
BELGIË (1999)



Gekkekoeienziekte

Besmet veevoer.
Runderen krijgen BSE
VERENIGD KONINKRIJK (1986)



SLACHTERIJ

Paardenvleeschandaal

Fraude. Paardenvlees in rundveeproducten.
EUROPA, 2013



Door het eten van besmet rundvlees sterven tussen 1994 en 2010 ca. 200 mensen aan een zeldzame variant van de hersenziekte Creutzfeldt-Jakob.

Ziekteverwekker vermenigvuldigt zich in het lichaam. Patiënt wordt na incubatietijd (uren of dagen) ziek.

voedselinfectie

Strengere wetten en regels

In Europa bestaan veel wetten en regels om besmettingen en verontreinigingen te voorkomen. Ze zijn vastgelegd in de Algemene Levensmiddelen Verordening en verordeningen voor hygiëne, etikettering en verordeningen voor stoffen in het productieproces. Soms heeft Nederland aanvullende regels opgenomen in de Warenwet.

Wetenschappelijk onderzoek en advies



Controle



- De regels:
- gaan over de hele productieketen;
 - stellen eisen aan proces en verpakking;
 - stellen normen voor schadelijke stoffen en toevoegingen;
 - eisen een voedselveiligheidsplan van producenten.

Acties bij besmet levensmiddel

Als de microbiologische voedselveiligheid in het geding is...



Allergene stoffen
Sommige mensen kunnen een allergische reactie krijgen. Hiervoor word je gewaarschuwd op het etiket.

Productvreemde materialen
Glas of stukjes metaal kunnen leiden tot verwondingen en interne bloedingen.

VERVOER
VERWERKING

GROOTHANDEL
DETAILHANDEL

Bacterie verstopt in poreuze laag transportschalen in ongekoelde ruimte. 20.000 zieken, 4 doden.

Salmonellaschandaal
 Besmette gerookte zalm.
 NEDERLAND, 2012

36 doden.

Uitbraak EHEC-bacterie
 Waarschijnlijke bron: zaden van Egyptische fenegriekkruiden.
 DUITSLAND (2011)

Hoe kan de consument besmetting voorkomen?

Met wetten, regels en controles wil de overheid besmettingen in de voedselketen voorkomen. Wat kan de consument zelf doen?

- Kopen**
 - Let op de **houdbaarheidsdatum**. Bederfelijke producten kun je uiterlijk op de TGT-datum (te gebruiken tot) eten. Pak ze vlak voor het afrekenen en doe ze thuis **direct** in de koelkast/vriezer.
- Wassen**
 - Was je handen voor het koken en voor het eten goed met **zeep**, ook na toiletbezoek of het aanraken van rauw vlees.
 - Was groente en fruit grondig onder **stromend water**.
- Scheiden**
 - Laat bereid voedsel niet in aanraking komen met **rauw** voedsel.
 - Keukengerei dat in aanraking is geweest met rauw vlees of vis, met heet water en afwasmiddel **afwassen**.
- Verhitten**
 - Verhit warm eten goed, **vooral dierlijke producten**. Ook restjes en soep door en door verhitten.
 - Goed **omscheppen** tijdens het verwarmen, ook bij verwarmen in de magnetron.
- Koelen**
 - Bewaar bederfelijke producten in de **koelkast op 4 °C**.
 - Na langer dan 2 uur buiten de koeling **weggoien**.
 - Bewaar restjes in afgesloten bakjes in de koeling en eet ze **binnen twee dagen** op.