

Vragen gesteld door de leden der Kamer, met de daarop door de regering gegeven antwoorden

30

Vragen van het lid **Thieme** (PvdD) aan de ministers van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit, van Volksgezondheid, Welzijn en Sport en van Economische Zaken over *pluimvee-vleesregels*. (Ingezonden 10 augustus 2009)

1 Kent u het bericht «Verburg moet tegen vleesregels stemmen»?¹

2 Is het waar dat vlees dat bevroren is geweest op dit moment als vers mag worden verkocht in de levensmiddelenhandel? Zo ja, acht u dit een correcte gang van zaken naar consumenten?

3 Kunt u aangeven of vlees dat bevroren is geweest probleemloos door de consument opnieuw kan worden ingevroren gelet op het feit dat in het algemeen geldt dat voedingsmiddelen niet voor een tweede maal ingevroren mogen worden?

4 Deelt u de mening dat de aanduiding «vers» op een product dat ingevroren is geweest misleidend is en daarom zou moeten worden verboden? Zo nee, waarom niet en hoe moeten consumenten het begrip «vers» dan interpreteren?

5 Kunt u aangeven of er verschil is in de aanwezigheid van pathogenen in vlees dat diepgevroren is geweest en ontdooid is versus verse vleesproducten? Zo ja, kunt u per productsoort aangeven of de aanwezigheid van pathogenen voortkomt uit het productproces voor het invriezen, na het invriezen of na het ontdooiden? Zo nee, waarom niet?

6 Kunt u aangeven wanneer vleesproducten naar wettelijke verplichting volledig vrij van pathogenen zoals salmonella en campylobacter zullen worden aangeboden? Zo nee, waarom niet?

7 Deelt u de mening dat consumenten exact zouden moeten weten wat de versheid van hun producten is en erop zouden moeten kunnen vertrouwen dat in het levensmiddelenkanaal aangeboden producten geheel vrij zijn van pathogenen? Zo ja, op welke termijn en wijze wilt u ervoor zorg dragen dat consumenten over deze garantie en informatie kunnen beschikken? Zo nee, waarom niet?

¹ AGD.nl, 5 augustus 2009
<http://www.agd.nl/1081598/Nieuws/Artikel/Verburg-moet-tegen-vleesregels-stemmen.htm>

Antwoord

Antwoord van minister **Verburg** (Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit), mede namens de minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport en de staatssecretaris van Economische Zaken (ontvangen 17 september 2009) Zie ook Aanhangsel Handelingen, vergaderjaar 2008–2009, nr. 3674

1 Ja.

2 Pluimveevlees (met uitzondering van pluimveevleesbereidingen en -producten), dat bevroren is geweest, mag in de Europese Unie sinds 1990 op grond van de onlangs tot stand gekomen Raadsverordening (EG) nr. 1234/2007, die de Raadsverordening uit 1990 heeft vervangen, niet aan de consument worden verkocht.

3 Herinvriezen is geen probleem voor de volksgezondheid indien het ontdooid op hygiënische wijze uitgevoerd wordt. Het Voedingscentrum adviseert echter om eenmaal ontdooid rauw pluimveevlees niet opnieuw in te vriezen omdat de kwaliteit van het vlees (malsheid) hierdoor achteruit kan gaan.

4 Zoals in vraag 2 gesteld, is het niet toegestaan om ontdooid pluimveevlees aan de consument te verkopen.

5

Door invriezen en ontdooien vindt er, in vergelijking met vers pluimveevlees, een geringe daling plaats van het aantal pathogene kiemen (zoals campylobacter en salmonella). Indien het vlees onder maximaal 7°C bewaard wordt, zal er na het ontdooien geen toename van deze pathogenen plaatsvinden.

6

Rauw pluimveevlees dient volgens de Zoönoseverordening ((EG) nr. 2160/2003) per 1 januari 2011 salmonellavrij te zijn. Voor campylobacter zijn in de EU nog geen wettelijke maatregelen genomen omdat nog onvoldoende kennis beschikbaar is over adequate bestrijding van deze bacterie in vers pluimveevlees. Onderzoek hiernaar is volop gaande. In Nederland wordt door de pluimveevleesindustrie in samenspraak met de overheid gezocht naar goede interventies. Hierover zijn in een convenant afspraken gemaakt tussen het ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS) en de Vereniging van de Nederlandse Pluimveeverwerkende Industrie (Nepluvi).

7

De consument kan erop vertrouwen dat de aangeboden levensmiddelen veilig zijn. Dit wordt geborgd door de Europese hygiëneregels. Het bedrijfsleven is verantwoordelijk voor juiste naleving van deze regels. De Voedsel en Waren Autoriteit ziet hierop toe.

Daarnaast heeft de burger ook een belangrijke eigen verantwoordelijkheid om zijn voedsel zorgvuldig te bewaren en veilig te bereiden. Van overheidswege is verplicht gesteld dat op het etiket van verpakt vers pluimveevlees de maatregelen vermeld zijn die de consument dient te nemen om besmettingen zoveel mogelijk te voorkomen.