

Tweede Kamer der Staten-Generaal  
T.a.v. de Commissie voor Economische Zaken

Datum: 21 januari 2016  
Kernmerk: JS/16003

Geachte leden van de Commissie Economische Zaken,

Dank voor de uitnodiging voor dit rondetafelgesprek. U heeft mij uitgenodigd naar aanleiding van ons onderzoek naar de salmonellabesmetting bij visverwerker Foppen uit Harderwijk. Samen met mijn collega Sandrina Hadderingh ben ik hier inmiddels bijna 2,5 jaar mee bezig. De reden dat we hier al zo lang mee bezig zijn, is omdat geen van de betrokken instanties rechtstreeks antwoord wil geven op onze vragen. Dat betekent dat we letterlijk voor elke vraag een Wob-verzoek moeten indienen. Om inzicht te krijgen in het handelen van toezichthouder NVWA zijn we afhankelijk van de Wet Openbaarheid van Bestuur. Officieel zouden binnen vier weken de opgevraagde stukken openbaar gemaakt moeten worden. Maar in de praktijk duurt dit vaak minimaal 5 maanden en in sommige gevallen 8 maanden of meer per Wob-verzoek.

Het onderzoek is nog niet klaar, maar na twee jaar hebben we inmiddels al heel wat feiten verzameld. En daarbij is ons een aantal dingen opgevallen.

De lage boetes die uitgedeeld worden, ook voor zware overtredingen. De salmonellabesmetting bij Foppen in 2012 is de grootste voedselgerelateerde bacteriële besmetting uit de Nederlandse geschiedenis. Uit ons onderzoek is gebleken dat de visverwerker hiervoor een boete kreeg van € 4200,-.

Zoals iedereen waren ook wij hier verbaasd over. Maar toen ik onze verbazing aan de NVWA voorlegde, antwoordden ze zonder blikken of blozen dat het nou eenmaal de regels zijn en dat er geen hogere boete opgelegd kan worden.

Vervolgens zijn er debatten gevoerd over de hoogte van de maximale boete. Minister Schippers wilde de maximale boete verhogen tot € 81.000. Na het politieke debat is de maximale boete uitgekomen op € 810.000 via de Warenwet. Via de Wet Dieren is besloten om bedrijven die willens en wetens de voedselveiligheidsregels aan de laars lappen een maximale boete op te leggen van 10% van de jaaromzet.

Grote vraag is hoe bont je het moet maken om deze boetes ook echt te krijgen? Want het lijkt erop dat de NVWA een hoge tolerantiegrens heeft. De NVWA gaf de afgelopen jaren vooral veel waarschuwingen zonder daar consequenties aan te

stichting omroep gelderland

adres

rosendaalseweg 704  
6824 kv arnhem  
postbus 747  
6800 as arnhem

telefoon 026 3 713 713

e-mail [secretariaat@gld.nl](mailto:secretariaat@gld.nl)

internet [www.gld.nl](http://www.gld.nl)

verbinden. Er werden geen of nauwelijks hercontroles uitgevoerd. Dezelfde overtredingen kunnen vijf jaar lang begaan worden zonder dat er wordt ingegrepen.

Op 1 april 2015 sprak de minister uit dat bij structurele tekortkomingen strengere maatregelen genomen moeten worden. De NVWA zou haar tanden weer moeten laten zien. Maar zelfs nu Foppen onder verscherpt toezicht staat, wordt in juni 2015 niet meer dan een schriftelijke waarschuwing uitgedeeld voor het niet op orde hebben van de bemonstering op Listeria en voor het niet op orde hebben van de houdbaarheidsstudies. Terwijl dit probleem al sinds 2009 bekend is.

Foppen kreeg vorig jaar twee maanden de tijd om het Listeria-onderzoek op orde te krijgen. Het bedrijf heeft de deadline gehaald en de NVWA heeft de aanpassingen goedgekeurd, maar zegt erbij dat bij volgende controles deze materie opnieuw kritisch besproken zal worden. Eén van de aanpassingen die Foppen gedaan heeft, is dat de houdbaarheid van roze garnalen 11 dagen korter is geworden en die van surimi 14 dagen.

De rapporten van 21 visverwerkingsbedrijven die wij ingezien hebben, geven een vergelijkbaar beeld als die van Foppen. Het bedrijf Foppen is geen uitzondering als het gaat om het niet op orde hebben van het Listeria-onderzoek. De conclusie die je op basis van de rapporten van deze bedrijven kunt trekken is dat in de periode tussen 2008 en 2014 bij de helft van deze bedrijven het Listeria-onderzoek niet op orde is.

Daarbij valt op dat als er geconstateerd wordt dat het onderzoek niet op orde is hier nagenoeg geen maatregelen op genomen worden. In volgende controles komt dit punt heel vaak jaren niet meer terug in rapporten. Kortom er wordt niet gehandhaafd net zolang totdat de boel op orde is.

De vraag is wat er veranderd is sinds 1 april. En de vraag is ook hoe overtredingen beoordeeld worden en waarom dat zo gebeurt? En wanneer deelt de NVWA welke boete uit?

Wat wordt de boete als je de bemonstering van de Listeria- en Salmonellabacterie niet op orde hebt? Wat is de boete als dit na een half jaar nog niet op orde is en zo verder...

In het kader van de tolerantiegrens zie ik ook dat er een verschuiving plaatsvindt. Begin 2015 zei minister Schippers dat het onacceptabel is dat visbedrijven onvoldoende verantwoordelijkheid nemen voor het borgen van de voedselveiligheid. Dat er bij meer dan de helft van de bedrijven tekortkomingen zijn is ver onder iedere maat was haar constatering. Deze bedrijven kregen de kleurcode oranje.

Maar in het debat over de NVWA eind 2015 spreekt de minister een stuk milder over deze bedrijven. Deze bedrijven zijn verplaatst naar de kleurcode geel. 'Als het niet helemaal in orde is, maar je slechts kleine dingetjes aantreft, is de kleur geel

van toepassing', aldus de minister. Dezelfde overtredingen. Die de ene keer onacceptabel zijn maar nu dus blijkbaar niet meer.

Zou er niet vastgelegd moeten worden welke soort overtredingen in welke kleurcategorie zouden moeten vallen? Zodat voor iedereen helder is hoe je overtredingen aan moet pakken? Waarom zou het niet op orde hebben van het Listeria-onderzoek niet meteen in de categorie oranje moeten vallen? Aangezien uit stukken van de NVWA en het RIVM blijkt dat er jaarlijks doden vallen door Listeria mag je als consument verwachten dat hier strak en hard op wordt gehandhaafd.

Hoe onduidelijk de tolerantiegrens van het ministerie en de NVWA is, blijkt ook uit het feit dat Foppen tot het moment van de salmonella-uitbraak geclassificeerd werd als normaal functionerend bedrijf. Deze conclusie is ook overgenomen door de Onderzoeksraad voor Veiligheid die onderzoek deed naar de salmonellabesmetting.

Maar deskundigen die de rapporten van 2008 tot en met 2015 bestudeerd hebben, komen tot een andere conclusie: Foppen was en is geen normaal functionerend bedrijf. Dat blijkt volgens hen ook uit het feit dat de overtredingen van vóór en ná 2012 soortgelijk zijn. Overtredingen die in 2014 door de minister onacceptabel werden genoemd waardoor het bedrijf onder verscherpt toezicht kwam te staan.

De vraag is wat is normaal? Wat accepteren we wel en niet als we onze voedselveiligheid bewaken?

Accepteren we dat er verboden middelen worden gebruikt? Uit de rapporten die we via de Wob hebben gekregen blijkt dat van 2010 tot 2014 Foppen met medeweten van de NVWA het verboden middel natriumnitriet heeft gebruikt. In 2010 is er voor gewaarschuwd en pas in 2014 is gebleken dat het middel nog steeds wordt gebruikt. Er is in die vier jaar niet op gehandhaafd.

De NVWA weet ook dat er ontsmettingsmiddelen worden gebruikt op een manier die niet is toegestaan. Maar ook hier is jaren niet op gehandhaafd. 2008 is het enige jaar dat we in een rapport het gebruik van decontaminatiemiddelen tegen zijn gekomen. Het gebruik van deze middelen is verboden en was toen ook verboden.

Er is door het ministerie één uitzondering gemaakt. In 2009 heeft het ministerie op verzoek van Foppen besloten om voor het ontslijmen van vis het gebruik van Mucusol toe te staan. Dit middel mag niet op een andere wijze gebruikt worden om bijvoorbeeld vis te ontsmetten.

In 2008 is vastgesteld dat het middel ook op een andere wijze gebruikt is, maar na het verlenen van de toestemming is niet meer gecontroleerd of het middel inderdaad niet meer op een niet toegestane, ontsmettende manier gebruikt wordt. Volgens onze bronnen is het een publiek geheim dat er ontsmettingsmiddelen worden gebruikt in de visverwerkende industrie. En ook de NVWA heeft aan ons kenbaar gemaakt dat het afgelopen jaar bij de NVWA aanwijzingen zijn gevonden

dat decontaminatiemiddelen worden ingezet. 'Zoals Freebac of verkeerd/ander gebruik van Mucusol.'

Waarom is hier het afgelopen jaar en de jaren ervoor niet op gecontroleerd?

En waarom staat het ministerie een ontsmettend middel toe, terwijl volgens de Europese regels er helemaal geen middelen met een ontsmettende werking gebruikt mogen worden bij de verwerking van levensmiddelen?

Dan de vraag welke overtreding vinden we wel en geen gevaar voor de volksgezondheid?

De minister heeft aangegeven dat de volksgezondheid nooit in het geding is geweest bij Foppen voorafgaande aan de salmonellabesmetting. Maar als een bedrijf het listeria-onderzoek niet op orde heeft en het bedrijf met Listeria besmette vis heeft verkocht, is dit dan geen gevaar voor de volksgezondheid? Deze overtreding is niet alleen bij Foppen geconstateerd, maar bij meerdere andere visverwerkende bedrijven.

Uit het microbiologisch onderzoek van de NVWA uit 2007 blijkt dat gerookte vis het hoogste percentage normoverschrijdingen heeft als het gaat om Listeria. De NVWA zegt in dit onderzoek dat dit een groot risico kan vormen voor de volksgezondheid. Het zou in mijn ogen goed zijn om via publieksvoorlichting de consument veel meer te informeren over de gevaren en welke risicogroepen hier rekening mee zouden moeten houden. Wellicht door een bijsluiters op de verpakking van risicovolle producten, zoals bij pakjes sigaretten. Weet iedereen die maagzuurremmers slikt dat hij of zij risico loopt bij het eten van een besmet product? Onder andere uit de surveillance van Listeria Monocytogenes in Nederland van 2012 van het RIVM blijkt dat dit zo is. Ik vraag me af of dit algemeen bekend is bij de consument. En weet elke 70-jarige dat je op een verjaardag beter geen toastje met gerookte zalm kunt eten?

Uit de surveillance blijkt verder dat uit onderzoek van de NVWA in 2012 zalm en dan voornamelijk gerookte zalm het vaakst besmet is met Listeria. Dat er risico is voor de volksgezondheid blijkt onder andere uit het feit dat er volgens het RIVM in 2012 in ieder geval 8 mensen tussen de 61 en 83 jaar zijn overleden aan de gevolgen van een Listeriabesmetting. Op de site van de NVWA is te lezen dat er er jaarlijks vijftien tot twintig mensen overlijden, met name ouderen boven de 70 jaar.

Als deze feiten bekend zijn hoe kan het dan dat er tussen 2010 en 2014 nauwelijks op Listeria is gecontroleerd en dat als er werd geconstateerd dat het onderzoek naar Listeria niet op orde was er niet op is gehandhaafd?

En dan nog de rol van de supermarkten? Zouden zij geen hogere eisen moeten stellen aan hun leveranciers? Bijvoorbeeld dat het listeria-onderzoek op orde moet zijn om te kunnen leveren?

Volgens het RIVM blijft het aantal mensen dat ziek wordt door een besmetting met de Listeriabacterie in Europa in ieder geval nog steeds stijgen. Dat roept de vraag op hoe er gecontroleerd wordt. Het komt regelmatig voor dat er aangekondigde controles zijn, waardoor bedrijven ervoor kunnen zorgen dat ze er op hun paasbest uitzien. En dan nog worden er dus genoeg overtredingen gevonden. Dat zegt wat als er meer onaangekondigd gecontroleerd zou worden. Ik zou adviseren om standaard onaangekondigd te controleren.

Dit geldt ook voor de certificerende bedrijven. Alleen door onaangekondigd binnen te komen, krijg je een goed beeld van de werkelijkheid. Als er eerst drie weken gepoetst wordt om het certificaat te kunnen halen dan is dat niet heel erg waarheidsgetrouw.

Hercontroles zouden prioriteit moeten hebben. Eigenlijk zoals het verscherpt toezicht nu werkt. Net zo lang controleren tot de boel op orde is. Als je hoge boetes in een vroeg stadium uitdeelt, zullen er ook minder controles nodig zijn, omdat bedrijven er dan vast voor willen zorgen dat het de volgende keer in orde is.

Aangezien voedsel fraude een speerpunt is van de NVWA, zou het goed zijn om niet alleen op de werkvloer te controleren, maar om ook de administratie van bedrijven door te lichten. Uit de rapporten die ik heb gekregen kan ik niet opmaken dat bijvoorbeeld in- en verkoopcijfers vergeleken worden. En hoe zit het met de administratie van alle laboratoriumresultaten? Krijgt de NVWA alle resultaten te zien?

Om volledig transparant te zijn, pleit ik ervoor om alle rapporten op naam openbaar te maken. Foppen en vleesbedrijf Vion plaatsen inmiddels zelf de inspectierapporten op hun site. Een voorbeeld voor andere bedrijven. De NVWA heeft onlangs openheid gegeven over de beoordelingen van de visafslagen. Maar hierbij zijn geen rapporten terug te lezen waardoor je als consument alsnog geen inzicht hebt op de overtredingen die zijn begaan.

Als het om de Wob-procedure gaat, is het van belang om ervoor te zorgen dat we als journalisten op korte termijn over informatie kunnen beschikken. Als wij informatie opvragen, duurt het ongeveer vijf maanden voordat we de stukken kunnen lezen. En dan krijg je de stukken tot de datum van aanvraag. Wat betekent dat je dus geen informatie hebt over de laatste vijf maanden en dat het een jaar kan duren, voordat je weet wat er vorig jaar mis was in een bedrijf. Dan is dat voor de consument te laat om hun eigen keuze te kunnen maken of ze wel of niet een product willen kopen. En waarom zijn er journalisten en Wob-procedures nodig om informatie boven tafel te krijgen? Zou deze informatie niet sowieso beschikbaar moeten zijn? Het gaat tenslotte om onze voedselveiligheid.

Met vriendelijke groet,

Judith Spanjers

