

Persbericht

Veiligheid vlees niet gewaarborgd

Onderzoeksraad voor Veiligheid



Den Haag, 26 maart 2014

Bedrijfsleven en overheid slagen er niet in de veiligheid van het vlees in de schappen te waarborgen. Het slachtproces in Nederlandse slachterijen biedt te weinig zekerheden om te voorkomen dat onveilig vlees de consument bereikt. Voorts worden de veiligheidsrisico's van geïmporteerd vlees onvoldoende beheerst en zijn er weinig instrumenten voorhanden om fraude op te sporen. Dit schrijft de Onderzoeksraad voor Veiligheid in zijn rapport 'Risico's in de vleesketen', dat vandaag is gepubliceerd.

De overheid is sinds jaar en dag verantwoordelijk voor vleeskeuringen en houdt daarnaast toezicht op de veiligheidsmaatregelen van bedrijven die met vlees werken. In de loop der jaren is de verantwoordelijkheid voor de voedselveiligheid meer en meer bij de vleessector zelf gelegd. Uit het rapport van de Onderzoeksraad blijkt echter dat bedrijven die eigen verantwoordelijkheid onvoldoende hebben waargemaakt; tijdens het onderzoek zijn talrijke tekortkomingen gesignaleerd. Bedrijven laten veelal economische factoren zwaarder wegen dan de wil om de veiligheid van hun product goed te waarborgen, los van wet- en regelgeving. De overheid is er volgens de Raad ten onrechte van uit gegaan dat het bedrijfsleven meer verantwoordelijkheid voor voedselveiligheid zou nemen.

Hygiëne tijdens de slacht is een belangrijke spil in het beheersen van de voedselveiligheid en de volksgezondheid. Tijdens het onderzoek kwam naar voren dat hygiëneregels vaak niet worden gevolgd, bijvoorbeeld uit routine, onvoldoende opleiding of tijdsdruk. Bedrijven gaan ervan uit dat er geen tekortkomingen zijn zolang de publieke toezichthouder niet ingrijpt.

Ook geïmporteerd vlees is niet altijd veilig; de voedselveiligheid is niet in elke EU-lidstaat gegarandeerd. En de steekproefsgewijze controles aan de buitengrenzen van de EU zijn te mager om de veiligheid van vlees uit niet EU-landen te garanderen. Bovendien bieden importcontroles importeurs en afnemers de mogelijkheid zich te verschuilen achter de NVWA, die de controles uitvoert.

Verder komt fraude met vlees veel voor; zo kunnen

partijen vlees op papier plotseling van samenstelling veranderen, en wordt afvalvlees 'omgekat' naar vlees voor menselijke consumptie. De veiligheid van paardenvlees is niet geborgd, omdat het zogeheten paardenpaspoort fraudegevoelig is en de herkomst van paarden niet met zekerheid vaststaat. Fraude kan echter de voedselveiligheid bedreigen en verdient daarom meer aandacht van bedrijven en toezichthouders.

Wat de gevolgen zijn van de gesignaleerde tekortkomingen in de vleessector voor de volksgezondheid is moeilijk te bepalen. Er is te weinig bekend over het aantal mensen dat ziek wordt van vlees. Wel staat vast dat slechts een zeer klein deel van het werkelijk aantal zieken in de officiële statistieken terecht komt.

Een aantal factoren maakt het moeilijk om de veiligheidsrisico's beter te beheersen. Zo stelt Europese wet- en regelgeving private bedrijven vooral verantwoordelijk voor het produceren van veilig vlees. Tegelijkertijd legt ze in de uitvoering een grote verantwoordelijkheid bij de overheid. Dat biedt bedrijven de mogelijkheid om zich achter de overheid te verschuilen, zoals bij importcontroles van vlees uit niet EU-landen. Verder zijn regels, wetten en toezicht vooral gericht op hygiëne en diergezondheid, maar niet op fraude. Er bestaat grote verscheidenheid in de sector. Veel bedrijven zijn zonder externe prikkel niet bereid zo goed als mogelijk garant te staan voor de voedselveiligheid. De sector is volgens de Onderzoeksraad momenteel niet geschikt voor verregaande private regulering en systeemtoezicht.

Ook het toezicht laat te wensen over vanwege voortdurende reorganisaties en bezuinigingen. De middelen van de NVWA zijn te beperkt om effectief op te treden in de vleesketen. Ook krijgt de NVWA te weinig ruimte om zich tot autoriteit te ontwikkelen. Hiermee boet de NVWA in aan gezag. Binnen de vleesketen is de NVWA verantwoordelijk voor zowel keuring als toezicht. Zo houdt de NVWA feitelijk toezicht op de eigen (keurings) activiteiten waarbij extra werk onmiddellijk leidt tot extra kosten. Hierdoor zien bedrijven de toezichthouder als dienstverlener en zichzelf als klant die eisen aan de werkzaamheden mag stellen.

Aanbevelingen

Om de veiligheid van vlees te verbeteren, is het van belang dat bedrijven en overheid zich meer verantwoordelijk voelen voor het gedeelde doel: veilig vlees voor consumenten. Daarvoor is het nodig meer informatie uit te wisselen. De Raad beveelt het kabinet dan ook aan om samen met de NVWA, bindende afspraken te maken

met de vleessector om het niveau van voedselveiligheid structureel te verbeteren. Zo moet bijvoorbeeld de herleidbaarheid van producten verbeteren. Naast certificeren van bedrijven is het belangrijk dat afnemers onaangekondigde bezoeken brengen aan hun leveranciers om te verifiëren of zij werken volgens de afgesproken normen. Hierbij is nadrukkelijk aandacht nodig voor de bestrijding van fraude. Verder is het belangrijk dat

bedrijven in de vleesketen het initiatief nemen om kennis, opleiding, en bewustwording over voedselveiligheid met elkaar te ontwikkelen en te delen en hierin te investeren. Aanbeveling aan de betrokken bewindslieden is ook om meer aandacht te besteden aan de bestrijding van fraude, waarbij de NVWA zou moeten samenwerken met andere opsporingsdiensten.