

Vergaderjaar 2021–2022

26 991

Voedselveiligheid

Nr. 579

**BRIEF VAN DE STAATSSECRETARIS VAN VOLKSGEZONDHEID,
WELZIJN EN SPORT**

Aan de Voorzitter van de Tweede Kamer der Staten-Generaal

Den Haag, 12 november 2021

Op 2 september jongstleden heeft RTL Nieuws aandacht besteed aan een uitbraak van *Listeria monocytogenes* (hierna: Listeria) veroorzaakt door producten van vleeswarensnijderij Offerman die van 2017 tot in 2019 heeft plaatsgevonden. Naar aanleiding hiervan zijn tijdens het mondelinge vragen uur op 7 september jongstleden aan de Minister van VWS vragen gesteld over het toezicht door de NVWA op de naleving van de voedselveiligheidsvoorschriften bij dit bedrijf (Handelingen II 2020/21, nr. 102, item 4).

In deze brief informeer ik u mede namens de Minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit over het onderzoek dat de NVWA heeft gedaan naar haar eigen handelen in de afgelopen jaren bij het toezicht op dit bedrijf, zoals toegezegd tijdens het mondelinge vragen uur.

Ik betreur het zeer dat door consumptie van producten van deze vleeswarensnijderij Listeria-infecties zijn veroorzaakt. Deze dienen door goede beheersing van de voedselveiligheid door het betreffende bedrijf zoveel mogelijk te worden voorkomen. De Listeriabacterie leidt bij gezonde mensen met een normale afweer in het algemeen niet tot ernstige klachten. Maar in incidentele gevallen, vooral bij risicogroepen, kan deze bacterie leiden tot (ernstige) verschijnselen, zoals maag-/darmproblemen, bloedvergiftiging, hersenvliesontsteking en miskramen. Het ernstige ziektebeeld komt gelukkig relatief weinig voor. Van de geschatte 600.000 ziektegevallen door voedsel jaarlijks, zijn er in Nederland enkele tientallen ernstige ziektegevallen vanwege Listeria-infecties en overlijden incidenteel mensen aan deze infectie.

Over de afhandeling van dit incident is uw Kamer eerder geïnformeerd op 4 oktober 2019 en 5 december 2019¹. Het betrof een incident waarbij met behulp van de destijds nieuwe zogenoemde *Whole Genome Sequencing*-techniek (WGS) de bron van een voedselinfectie kon worden opgespoord.

¹ Kamerstuk 26 991, nrs. 558 en 562

De WGS-techniek maakt het mogelijk om «met terugwerkende kracht» een koppeling te maken tussen gevonden bacteriën in voedsel en gevonden bacteriën in mensen. Dit stelt de NVWA in staat om gerichte bronopsporing uit te voeren en ervoor te zorgen dat het betrokken bedrijf maatregelen neemt om verdere besmettingen te voorkomen. Met deze techniek kan vaker dan voorheen de bron van besmettingen worden gevonden. Het gebruik van de WGS-techniek is een uitstekend aanvullend instrument voor de beheersing van de voedselveiligheid. Zo werd in 2019 via de koppeling van data van ziektegevallen die het RIVM registreert, en de uitslagen van de monsternames door de NVWA die worden gedaan bij bedrijven, een link gevonden met het betrokken bedrijf en de ziekte- en sterfgevallen in de jaren ervoor.

De NVWA heeft haar werkwijze voor wat betreft het toezicht bij dit bedrijf onderzocht om antwoord te geven aan de volgende vragen:

1. Paste de herprioritering van de herinspectie bij de vleeswarensnijderij binnen het toen geldende interventiebeleid van de NVWA? Wat was de reden voor de herprioritering? Hoe relateert de in de media aangehaalde uitspraak van een inspecteur, dat inzake Offerman de realiteit hem heeft ingehaald, aan deze casus?
2. Had de NVWA destijds meer kunnen doen opdat er later geen slachtoffers te betreuren waren geweest?

In het bijgevoegde rapport zijn de bevindingen weergegeven². Op basis van dit onderzoek concludeer ik dat de NVWA vanaf eind 2016 bij de vleeswarensnijderij heeft ingegrepen en het bedrijf heeft aangespoord om de beheersing van *Listeria* in het bedrijf te verbeteren. Het bedrijf diende daartoe houdbaarheidsstudies op orde te brengen. Deze houdbaarheidsstudies zijn nodig, zodat het bedrijf kan aantonen dat *Listeria* binnen de op de verpakking aangegeven houdbaarheidstermijn niet kan uitgroeien boven de wettelijke norm. Alhoewel het bedrijf deze studies langere tijd niet op orde had en het bedrijf daarom de afzonderlijke batches diende te onderzoeken op *Listeria*, is op basis van de bevindingen toen niet beoordeeld dat sprake was van risicovolle situaties waardoor consumenten ziek zouden kunnen worden van de producten van dit bedrijf. Uitzondering hierop waren de patés. De NVWA heeft geëist dat de houdbaarheidstermijn van de patés werd teruggebracht naar een beperkt aantal dagen. De vleeswarensnijderij heeft toen besloten om de patés uit het assortiment te halen.

De uitspraak van de inspecteur dat de realiteit hem had ingehaald ging over het feit dat een geplande systeemaudit voor het najaar van 2019 (= een controle waarbij de algemene voedselveiligheidsaanpak binnen het bedrijf wordt gecontroleerd), werd ingehaald door de actualiteit. Het onderzoek bij de vleeswarensnijderij naar aanleiding van de link met ziekten werd namelijk ingezet voordat de audit uitgevoerd was.

Uit het onderzoek van de NVWA blijkt dat vanwege andere prioriteiten, zoals de fipronilcrisis, een tweede herinspectie in 2017 niet is uitgevoerd conform het toen geldende interventiebeleid. Wel was er regelmatig contact tussen de NVWA en het bedrijf om de houdbaarheidsstudies en beheersing van *Listeria* op orde te krijgen.

De vraag of de *Listeria*besmetting bij het bedrijf eerder aan het licht was gekomen als de tweede herinspectie eerder was uitgevoerd, is niet te beantwoorden. Het onderzoek wijst uit dat ook als de herinspectie eerder was uitgevoerd en/of het bedrijf de houdbaarheidsstudies eerder op orde had gehad, niet kan worden gesteld dat hiermee de ziektegevallen hadden kunnen worden voorkomen.

² Raadpleegbaar via www.tweedekamer.nl

Monsternames lieten zien dat de hoeveelheid *Listeria* in de producten niet aantoonbaar boven de norm was. Pas bij het brononderzoek in het bedrijf in 2019, bleek dat de bacterie zich had genesteld in de productieruimtes in grotere aantallen dan verwacht op basis van eerdere monsternames bij producten. Ook een goede houdbaarheidsstudie zou in dit geval het risico op uitgroei niet goed hebben voorspeld, aldus de NVWA.

De NVWA constateert dat zij bij het betrokken bedrijf in de jaren voorafgaand aan het incident in 2019 heeft ingegrepen volgens het toen geldende interventiebeleid, maar dat de tweede herinspectie in 2017 niet is uitgevoerd. Bij niet voldoen aan de voedselveiligheidswetgeving moet door de NVWA worden ingegrepen totdat de situatie op orde is. Alhoewel er veelvuldig contact was over het op orde brengen van de houdbaarheidstesten, had de tweede herinspectie destijds moeten plaatsvinden. De NVWA heeft daarom de procedures voor het uitvoeren van herinspecties aangepast en handelt herinspecties af met een hogere prioriteit en conform het vastgestelde interventiebeleid.

De beheersing van de voedselveiligheid door goede hygiëne en schoonmaak-procedures is essentieel om besmettingen via de productielijnen te voorkomen. De NVWA kijkt sindsdien in vergelijkbare situaties intensiever naar de schoonmaakprocedures.

De Europese wetgeving voor *Listeria*, en de daarbij behorende richtsnoeren voor de vaststelling van de houdbaarheidsstudies, worden voortdurend getoetst op effectiviteit en proportionaliteit. Kennis en ervaring uit de praktijk van de NVWA en de bedrijven zijn informatiebronnen die wordt ingebracht om de Europese regelgeving verder te optimaliseren. Zo zijn recent de Europese technische richtsnoeren voor de houdbaarheidsstudies in kant-en-klare producten met betrekking tot *Listeria* aangepast.

Ook is het belangrijk dat het Voedingscentrum consumenten goed blijft voorlichten over de veiligheid van voedsel en handelingsperspectief biedt voor de consument, in het bijzonder de voorlichting over bepaalde pathogenen zoals *Listeria* voor gevoelige doelgroepen.

Ten slotte

Het is een goede ontwikkeling dat de inzet van de WGS-techniek bijdraagt aan een snellere bronopsporing en zo ook ziektegevallen worden voorkomen. Met behulp van deze techniek en door strak toezicht van de NVWA, biedt dit het vertrouwen dat in de toekomst voedselveiligheid steeds beter blijft geborgd. We moeten ons echter realiseren dat voedselveiligheidsrisico's blijven bestaan. Die zijn ook met deze techniek, goede naleving en toezicht niet helemaal weg te nemen.

Ik vind het uiteraard zeer spijtig dat bij dit incident slachtoffers waren te betreuren. Het is en blijft van belang dat de beheersing van de microbiologische voedselveiligheid bij de bedrijven op een hoog niveau is door goede schoonmaak, monstername en zo spoedig mogelijk ingrijpen zodra een overschrijding van een norm wordt geconstateerd. De NVWA ziet hierop toe.

De Staatssecretaris van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,
P. Blokhuis