

Vergaderjaar 2019–2020

26 991

Voedselveiligheid

Nr. 562

BRIEF VAN DE MINISTER VOOR MEDISCHE ZORG

Aan de Voorzitter van de Tweede Kamer der Staten-Generaal

Den Haag, 5 december 2019

Op 4 oktober jongstleden heb ik u geïnformeerd over het voedselveiligheids- incident waarbij *Listeria* is aangetroffen bij een vleeswarensnijderij¹. Hierna heb ik tijdens de beantwoording van de mondelinge vraag op 8 oktober 2019 toegezegd Uw Kamer te informeren over de afwikkeling van deze zaak, nadat de volledige terughaalactie is afgerond (Handelingen II 2019/20, nr. 10, item 4). Hieronder informeer ik u hierover. Allereerst ga ik in op de nieuwe techniek Whole Genome Sequencing (WGS) waarmee dit incident aan licht kwam.

Whole Genome Sequencing

Met WGS is het mogelijk bacteriën te identificeren door het gehele DNA-patroon in kaart te brengen. Deze techniek wordt gebruikt om bij ziektegevallen en in besmette levensmiddelen vast te stellen welke specifieke bacterie de oorzaak van de infectie en de besmetting is. Deze techniek maakt het mogelijk een onomstotelijk verband te leggen tussen het levensmiddel en de consument die er ziek van geworden is. Het leggen van een direct oorzakelijk verband is niet alleen mogelijk voor *Listeria*, maar zal ook voor andere ziektekiemen mogelijk zijn. Dit betekent niet dat er meer voedselinfecties zijn, maar het gebruik van deze analysetechniek betekent wel dat in de toekomst vaker de oorzaken van voedselinfecties aan het licht kunnen komen. Dit biedt perspectief voor de beheersing van de voedselveiligheid door de bedrijven. Nu vaker dan voorheen de bron wordt gevonden, kunnen bedrijven maatregelen nemen om herhaling van een besmetting te voorkomen.

Afwikkeling Listeria-incident

De terughaalactie vanaf het vleesproductenbedrijf is nu voltooid. De NVWA heeft gecontroleerd of deze actie correct is uitgevoerd. De vleeswarensnijderij mag pas weer vleesproducten op de markt brengen

¹ Kamerstuk 26 991, nr. 558

nadat de NVWA heeft vastgesteld dat het bedrijf alle maatregelen heeft genomen om herhaling te voorkomen.

De NVWA-IOD is, in opdracht van het Openbaar Ministerie, een strafrechtelijk onderzoek gestart inzake het Listeria incident bij de vleeswarensnijderij. Het onderzoek is erop gericht om te onderzoeken of er sprake is van verwijtbaar gedrag, welke strafrechtelijk opgevolgd zou moeten worden. Hieronder treft u het volledige overzicht aan van de acties in dit incident en door de NVWA genomen maatregelen.

Terughaalactie

Op 3 oktober heeft de NVWA bij de betrokken vleeswarensnijderij een aantal zeer stringente maatregelen opgelegd, onder meer diende de gehele productie van alle vleeswaren waarin *Listeria monocytogenes* zich kan vermenigvuldigen te stoppen en partijen waarin de bacterie in voor kon komen uit de markt te worden teruggehaald. Dit betrof circa 400 verschillende vleeswarenproducten met een totale omvang van meer dan 300.000 kilogram. De tracering was omvangrijk, meer dan 10.000 bedrijven waren hierbij betrokken. Er waren ook partijen geleverd aan andere EU-landen (België, Duitsland, Spanje, Verenigd Koninkrijk en Luxemburg) en Aruba, Suriname, Sint-Maarten en Curaçao.

Gedurende de tracering hield de NVWA toezicht op de opvolging van de terughaalactie door de bedrijven bij hun afnemers en de publiekswaarschuwingen. Op grond van de wetgeving waren bedrijven ook verplicht de terughaalactie te melden bij de NVWA. Bij negen bedrijven zijn maatregelen opgelegd (schriftelijke waarschuwingen) voor het niet melden. Binnen een week werd alsnog voldaan aan deze verplichting. Ook is door de NVWA steekproefsgewijs met fysieke inspecties en telefonische controles nagegaan of de afnemers vanaf het vleeswarenbedrijf waren geïnformeerd over de mogelijk besmette partijen en de benodigde terughaalactie.

In totaal zijn op deze wijze 297 inspecties uitgevoerd bij supermarkten, horeca, groothandels, zorginstellingen, kinderdagverblijven en tankstations. Zodra er producten werden aangetroffen die afkomstig waren van de vleeswarensnijderij werd opdracht gegeven om de mogelijk schadelijke partijen levensmiddelen te vernietigen en er zijn 37 rapporten van bevindingen opgemaakt. Het merendeel van deze maatregelen werd opgelegd bij de zorginstellingen.

Acties vleeswarensnijderij

Op 3 oktober 2019 heeft de vleeswarensnijderij met onmiddellijke ingang een terughaalactie ingezet voor alle producten waarin Listeria kan groeien en heeft het bedrijf haar afnemers en de consument geïnformeerd.

Gelijktijdig werd de gehele productie van alle vleesproducten op beide locaties in Aalsmeer gestopt. De productie in Nederland is verplaatst naar drie andere locaties. De betreffende Nederlandse locaties zijn door de NVWA geïnspecteerd om na te gaan of de voedselveiligheid voldoende wordt beheerst. Op de locaties zijn geen bijzonderheden waargenomen. Via het toezicht door de NVWA bleek dat één van de afnemers door de vleeswarensnijderij niet tijdig was geïnformeerd over de terughaalactie. Hiertegen heeft de NVWA handhavend opgetreden.

Tot op dit moment wordt niet geproduceerd op de locaties in Aalsmeer. Het bedrijf is nog bezig met onderzoek naar de oorzaak van de besmetting en het nemen van maatregelen om een dergelijke besmetting in de toekomst te voorkomen.

Eventuele bronnen waar Listeria zich kan ophopen zoals luchtbehandelings-kanalen, putten en goten worden vervangen. Besmet-

tingsroutes (machines en personeel) worden geminimaliseerd door onderhoud, zorgvuldige reiniging en desinfectie voor in gebruik name. Persoonlijke hygiëne wordt aangescherpt, onder andere door het inrichten van high care unit, met sluisen en extra handenwas- en desinfectiegelegenheid. Een uitgebreid onderhouds-, monitorings- en verificatieprogramma moet ervoor zorgen dat de productie van gesneden vleesproducten afdoende geborgd is.

Voordat de productie opnieuw gestart kan worden, zal de NVWA verifiëren of genomen maatregelen afdoende zijn. De vleeswarensnijderij is afgelopen week begonnen met proefproducties. De NVWA controleert de uitslagen van genomen monsters. Op basis van de resultaten van de proefproductie wordt besloten of het bedrijf weer in productie kan.

Communicatie naar afnemers, publiek en autoriteiten

Op 3 oktober 2019 gaf de vleeswarensnijderij een persverklaring af waarin zij aankondigt dat in haar productielocatie Aalsmeer gesneden en verpakte vleesproducten teruggeroepen worden in verband met mogelijke aanwezigheid van *Listeria*. Dit bericht is op de website van het bedrijf geplaatst en verstuurd aan alle afnemers. De NVWA heeft de publiekswaarschuwing overgenomen op haar website, facebook en Twitter.

De NVWA heeft diezelfde dag de betrokken sectorpartijen Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL), het Centraal Orgaan Vleeswarenindustrie (COV) en de Vereniging Nederlandse Vleeswarenindustrie (VNV) geïnformeerd.

Later die avond en volgende dagen volgt een aantal publiekswaarschuwingen van supermarkten en andere bedrijven voor vleesproducten. De betreffende vleesproducten zijn uit de winkelschappen gehaald. Consumenten die deze producten in huis hebben is aangeraden deze producten terug te brengen en niet te consumeren.

Naar aanleiding van de zorgelijke resultaten van steekproef controle bij zorginstellingen zijn de overkoepelende organisaties geïnformeerd over de bevindingen en de sector aangespoord om vooral gezien de kwetsbare doelgroep hun verantwoordelijkheid te nemen.

Op 4 oktober 2019 heeft de NVWA de Europese autoriteiten via het Europese meldingssysteem Rapid Alert System on Feed and Food (RASFF) geïnformeerd over de *Listeria* uitbraak ten gevolge van de consumptie van vleesproducten, waarbij onder meer distributie heeft plaats gevonden naar meerdere lidstaten, overzeese gebiedsdelen en derde landen. Ook in Brussel is in het overleg met de Europese Commissie en de andere lidstaten gesproken over de afhandeling van dit incident. Hierbij is geconstateerd dat de informatie-uitwisseling tussen de lidstaten in dit incident goed is verlopen.

Tenslotte

Met behulp van de WGS-techniek was het bij deze voedselinfectie mogelijk de bron in beeld te brengen, een gerichte terughaalactie uit te voeren en ervoor te zorgen dat het betrokken bedrijf maatregelen neemt om besmettingen in de toekomst te voorkomen. Door het gebruik van deze techniek kunnen voedselinfecties in de toekomst vaker worden opgelost. Dit biedt dus een aanvullend instrument voor de beheersing van de voedselveiligheid.

De Minister voor Medische Zorg,
B.J. Bruins