

4

Vragenuur: Vragen Wassenberg

Vragen van het lid Wassenberg aan de minister voor Medische Zorg en Sport over **drie doden en een miskraam door het eten van besmet vlees**.

De voorzitter:

Dan geef ik nu het woord aan de heer Wassenberg namens de Partij voor de Dieren voor zijn vraag aan de minister voor Medische Zorg, die ik van harte welkom heet. Zijn vraag gaat over drie doden en een miskraam door het eten van besmet vlees. Het woord is aan de heer Wassenberg.

□

De heer Wassenberg (PvdD):

Dank u wel, voorzitter. Opnieuw een voedselbesmetting. Na EHEC, salmonella en MRSA is er nu de listeriabacterie die slachtoffers heeft gemaakt. Ernstige gevolgen: drie mensen zijn overleden en één vrouw kreeg een miskraam door het eten van besmet vlees. Het bedrijf waar het besmette vlees vandaan kwam, was al verschillende keren gecontroleerd. Bij die controles, in 2017 en in 2019, werden besmettingen gevonden, maar die lagen onder de norm, zo schrijft de minister. Toch zijn er mensen overleden na het eten van dat vlees. Mijn eerste vraag aan de minister is daarom: moet die norm niet veel strenger? Als een besmetting onder de norm is en er vervolgens toch doden vallen, dan klopt die norm niet. De listeriabacterie is anders dan andere bacteriën, want zij deelt ook bij lage temperaturen. Dat gebeurt ook in de ijskast en bij mensen thuis.

Dan heb ik nog vragen over de inspecties, want na de controles in 2017 en augustus 2019, waarbij besmet vlees werd aangetroffen, kreeg het bedrijf afgelopen september nog een boete, omdat de hygiëne niet in orde was. Ik vraag de minister: waarom krijgt een bedrijf zo veel herkansingen? Waarom is het bedrijf niet veel eerder op slot gegooid? Eerst worden er bij twee controles besmet vlees gevonden, dan deugt de hygiëne niet en pas als er doden vallen, wordt de boel stilgelegd.

Voorzitter. Sinds 2008 zijn er ten minste vijf onderzoeken verschenen waaruit blijkt dat toezicht op de vleesketen niet deugt. Er is onder meer onderzoek van de Onderzoeksraad voor Veiligheid. Keer op keer blijkt er weinig tot niets te veranderen. Het recente 2Solveonderzoek zegt: "Een aantal constatering uit het onderzoek 'Vanthemse II' blijft actueel ondanks verschillende ingezette verbeterplannen." Dat onderzoek Vanthemse II was al uit 2011. Er is aan plannen geen gebrek, maar aan verbeteringen des te meer. Ik vraag de minister: wat gaat hij doen om de volksgezondheid te beschermen tegen ziekten die verbonden zijn met de vleessector?

De voorzitter:

Het woord is aan de minister.

□

Minister Bruins:

Voorzitter, dank u wel. De spreker legt een punt bij het overlijden van een aantal mensen als gevolg van het eten van voorverpakte vleeswaren. Ik denk dat iedereen die sterfgevallen vreselijk vindt, want eigenlijk moeten we erop kunnen rekenen dat ons eten in Nederland veilig is. Daarom hecht ik eraan om op te merken dat wij een goedwerkend systeem hebben met het RIVM en de NVWA. Met name deze twee instanties zorgen ervoor dat er een goed waarschuwingsmechanisme is en dat er goed wordt opgetreden. Uiteindelijk is het zo dat wij natuurlijk afhankelijk zijn van signalen en het RIVM en de NVWA pakken die signalen ook heel goed op.

Voorzitter. Wat is er nou zo specifiek aan deze casus die de heer Wassenberg beschrijft? Dat is dat er een nieuwe techniek is gevonden in het afgelopen jaar waardoor de signalen, die je aan de ene kant nodig hebt, en de bron van de vervuiling veel directer aan elkaar zijn te linken. De zogeheten WGS-systematiek hadden we een paar jaar geleden niet, nu wel. Het is ongelofelijk ingewikkeld om de listeriabacterie, waar verschillende typen van zijn en die bij allerlei vormen van eten voor kan komen — het komt niet zo vaak voor, maar het kan voorkomen en het kan zijn dat mensen er ziek van worden — te zoeken en vervolgens te koppelen aan de bron. Dat is ongelofelijk ingewikkeld. Dat konden we een paar jaar geleden niet en nu wel. Om het anders uit te drukken: vroeger was het zoeken naar een naald in een hooiberg en ik denk dat het RIVM nu, met die nieuwe systematiek, beter in staat is om spelden in de hooiberg te vinden. Ik denk dus dat we daar de komende jaren nog profijt van kunnen hebben. Dat neemt de ernst van de situatie niet weg, maar dit geeft wel aan dat er een verbetering is. Daar ging de laatste vraag van de heer Wassenberg over. Met die verbetering kunnen wij ons voordeel doen.

Dan de vraag of de norm strenger moet. De norm die is gemaakt, is een Europese norm. Die is gebaseerd op het eten door een gezond mens. De spreker weet dat het, als er sprake is van iemand met een verzwakt stelsel of iemand die zwanger is, altijd van belang is om de site van het Voedingscentrum te raadplegen om te kijken of je bepaald eten wel of niet mag eten. Want natuurlijk stellen wij bijvoorbeeld voor babyvoeding andere normen dan voor, in dit geval, de vleeswaren.

Dan de vraag over de inspecties. Ik denk dat de inspecties hier alert hebben gereageerd. Zij informeren mij ook van dag tot dag. Dat doet de NVWA op dit moment. Ik weet ook zeker dat zij dat de komende dagen, in ieder geval de komende anderhalve week, blijft doen, want dat heb ik haar gevraagd. We weten dus precies wat de effecten zijn van de recall en de publiekswaarschuwing.

De heer Wassenberg (PvdD):

De minister heeft het over de bron van de vervuiling. Daar heb ik ook nog een vraag over. Ik zou graag willen weten waar die ontsmettingsbron is ontstaan. Was dat het vleesverwerkend bedrijf? Was dat de besmettingsbron of is de besmetting van het vlees of de dieren al eerder in de keten ontstaan, zodat de listeriabacterie straks misschien ook bij andere bedrijven wordt gevonden? Wordt er ook onderzoek gedaan naar de slachthuizen die aan dit bedrijf leveren?

De minister zegt dat we erop moeten kunnen rekenen dat ons voedsel veilig is, maar ik zei al — daar begon ik mee — dat er helaas doden zijn gevallen. Erkent de minister dat hij deze belofte gewoon niet waar kan maken op het punt van de veiligheid in de vleesketen? Ik verwees al naar de verschillende inspectierapporten: Vanthemsche I, Vanthemsche II, de Onderzoeksraad voor Veiligheid en recentelijk 2Solve. We slachten in Nederland 605 miljoen dieren per jaar. Dat zijn er 1.200 per minuut. Dat zijn elf varkens in één minuut bij één slachthuis. Daar is niet tegenop te controleren. Rapport na rapport zegt dat er van alles misgaat in slachthuizen en dat het toezicht daar volstrekt niet deugt. Ik vraag dus aan de minister hoe hij kan garanderen dat de voedselveiligheid van vleesproducten in orde is.

Minister Bruins:

De eerste vraag was: is Offerman de bron? Ja, Offerman is de bron. Dat hebben RIVM en NVWA met behulp van die nieuwe techniek uitgevonden. Daar kunnen we dus vrij duidelijk over zijn. Tegelijkertijd is Offerman een vleesverwerker, een vleessnijder, en niet een producent. De veiligheid in de vleesketen is ons allemaal veel waard. Daarom moeten we blijven zoeken naar de goede maatregelen en de goede normen blijven hanteren. Er zijn altijd risico's, maar over het algemeen is ons eten in Nederland veilig.

De voorzitter:

Tot slot, de heer Wassenberg.

De heer Wassenberg (PvdD):

Ja, tot slot. De minister had het ook over voorlichting aan consumenten. De minister schreef ook al dat het bedrijf afnemers moet informeren en dat het aan publiekswaarschuwing moet doen. Dat herhaalt hij nu. Maar moet het ook niet gelden voor supermarkten? Ik lees namelijk dat Albert Heijn al sinds vrijdag wist dat er in zijn winkels besmet vlees lag, maar er in de eerste instantie voor koos om er geen melding van te maken op de website, omdat ze daartoe niet verplicht zouden zijn. Pas zondag verscheen die melding op de website. Mijn vraag is: moet dat ook niet gewoon verplicht zijn?

Ik heb ook een vraag die daar eigenlijk een heel klein beetje mee samenhangt. De minister heeft ook geschreven dat het heel erg lang kan duren voordat een listeria-infectie zich openbaart. In zijn brief schreef hij dat dat wel 70 dagen kan duren. Betekent dit dat we de komende weken mogelijk nog meer slachtoffers van dit bedrijf mogen verwachten? Kan hij daar ook iets over zeggen?

Minister Bruins:

Eerst het punt van de voorlichting. Voorlichting moet in dit geval gebeuren door het bedrijf Offerman. Zij moeten doen aan publieksinformatie, omdat ze ook rechtstreeks aan winkels leveren, en ze moeten hun leveranciers informeren. Ze moeten dus beide doen. Dat is het grootste deel.

Daarnaast moeten supermarkten de consument informeren op hun website en op het niveau van de schappen, want dat is wat wij willen. Wij willen zeker weten dat wat in het schap ligt, goed is; als dat niet goed is, moeten ze het terughalen. Ik vind dat Jumbo dat heel goed heeft gedaan

met een heel uitvoerige lijst op hun website. Ik vind dat AH daar te laat mee is geweest. Ik heb begrepen dat het bedrijf daarvoor zijn verontschuldiging heeft aangeboden. Ik vind dat men daar heel alert op moet zijn. Wij vertrouwen op goed eten en dat vertrouwen loopt vaak via het feit dat wij onze boodschappen doen bij de supermarkt.

Dan kom ik op het punt van de 70 dagen. Ik wil heel graag dat wij die spelden in de hooiberg vaker vinden, zoals ik in mijn eerste antwoord zei. Die techniek zullen wij dus vaker gebruiken. Ik zorg dat NVWA ook de komende tijd zeer alert is op dit punt, want ik vind het van belang dat ons eten veilig is.

De voorzitter:

Dank u wel, meneer Wassenberg. Mevrouw Diertens namens D66.

Mevrouw Diertens (D66):

Het is natuurlijk heel erg ernstig dat het zover is gekomen dat er ook kwetsbare mensen aan zijn overleden. U zegt dat we vertrouwen moeten hebben in de producten die we eten. U noemt een aantal maatregelen vanuit supermarkten en industrie, maar hoe gaan wij als overheid er ook voor zorgen dat wij daar invloed op kunnen hebben, zodat mensen die het vertrouwen nu kwijt zijn, weer het vertrouwen krijgen dat ze kunnen eten wat veilig is?

Minister Bruins:

Ik vertelde al wat de belangrijkste punten zijn. Het eerste is de normstelling. Die is belangrijk. Die normen worden op Europees niveau gesteld, maar ik denk dat ook deze casus weer aanleiding is om de Europese norm — hoeveel bacteriën mogen er in een bepaalde vorm van eten zitten? — niet als afgedaan en vaststaand te gebruiken, maar daarover het gesprek te vervolgen in Europa. Dat is één.

Twee. Op het punt van de recall en op het punt van de publieksvoorlichting vind ik dat bedrijven in de keten allemaal heel alert moeten zijn. Daarin hebben de toezichthouders een belangrijke rol. Ik vind dat zij zich daarvan goed kwijten. Ik wil, zodra de NVWA vindt dat dit incident, deze situatie, is afgehandeld, van de NVWA een soort wrap-up krijgen waarin ook het punt aan bod komt van de stringente aandacht voor recall én publieksvoorlichting. Wij willen namelijk vertrouwen kunnen houden in het eten dat in de winkel ligt.

De voorzitter:

En die informatie wordt ook met de Kamer gedeeld?

Minister Bruins:

Dat is mijn voornemen, voorzitter. Ik heb u afgelopen vrijdag een brief gestuurd en ik zou ook een soort wrap-up willen maken. Ik verwacht dat die dan binnen een aantal weken bij uw Kamer kan liggen.

De heer Veldman (VVD):

Als je in de supermarkt vleeswaren koopt, wil je er natuurlijk van uitgaan dat dat veilig is. Helaas moeten we nu consta-

teren dat het opnieuw is misgegaan. Het is meerdere keren misgegaan bij een en hetzelfde bedrijf. Bij dit vleesverwerkende bedrijf is die listeriabacterie namelijk al twee keer eerder aangetroffen. Nou zegt de minister dat we dankzij een nieuwe methode de bron beter kunnen vinden. Dankzij die nieuwe methode is er dus eerder weer een speld gevonden. Is de minister het met mij eens dat we, als we vaker spelden gaan vinden bij een en hetzelfde bedrijf, ook strenger moeten gaan optreden?

Minister Bruins:

Ja. Ik denk dat die nieuwe methodiek, die whole genome sequencing-werkwijze, er inderdaad toe kan leiden dat wij bijvoorbeeld eerder waarschuwen, eerder een boete opleggen of eerder een bedrijf sluiten. Het zijn allemaal mogelijkheden en ik verwacht dat het gebruik van die nieuwe techniek ook kan leiden tot eerder ingrijpen.

De heer Futselaar (SP):

Ik begrijp toch niet helemaal dat de minister kan volhouden dat ons systeem op het gebied van voedselveiligheid prima werkt. We zien dat de NVWA sinds 2017 meerdere keren op dat bedrijf is geweest. Er is listeria aangetroffen, maar het zat beneden de norm. Er is slechte schoonmaak aangetroffen, maar niet genoeg om op te treden. En nu komen we er, dankzij een nieuwe techniek, achter dat er in diezelfde periode wel degelijk tientallen mensen vanuit dat bedrijf besmet zijn met listeria, en er een aantal mensen zijn overleden. Dan kun je toch niet anders dan constateren dat er tekortgeschoten is de afgelopen twee jaar?

Minister Bruins:

Listeria komt op heel veel plaatsen voor: in het maagdarmlkanaal van gezonde mensen en dieren, in het milieu, in water en in de bodem. Listeria kan goed gedijen bij ijskasttemperatuur. Listeria is vooral te vinden in langdurig gekoeld bewaarde producten die zonder verhitting worden gegeten. Riscoproducten zijn bijvoorbeeld rauwmelkse kaas, voorverpakte gerookte vis of rauwe dierlijke producten.

De voorzitter:

Dat wéten de woordvoerders.

Minister Bruins:

Ik wil aangeven dat er heel veel verschillende producenten zijn. Om dan de enkele tientallen gevallen van listeriabesmetting die in Nederland per jaar worden gemeten, te linken aan een bepaald bedrijf is buitengewoon complex. De vraag van de heer Futselaar was of het toezicht hierop goed aan het werk is. Mijn indruk is dat dat zo is, dus dat het toezicht goed is, en dat die nieuwe methodiek behulpzaam is om eerder een signaal en de bron bij elkaar te brengen.

De heer Van Otterloo (50PLUS):

Ik ben heel blij dat de minister hier de site van het Voedingscentrum noemt waarop staat waar het allemaal in zit. Hij heeft gezegd dat mensen op de site van het Voedingscentrum kunnen kijken welke producten gevaarlijk zijn. Nou

kan ik me heel goed voorstellen dat zwangeren dat doen. Maar kwetsbare mensen zitten in een situatie dat ze om vele redenen kwetsbaar zijn. Ik zie hen niet en masse de site van het Voedingscentrum checken om te kijken of er iets gevaarlijk is. Ik zie dus veel meer in het verlagen van de grenswaarden waaronder iets echt veilig is en waarboven kwetsbare mensen gevaar lopen. Wil de minister dat met kracht bepleiten in Europa?

Minister Bruins:

Dat gesprek zullen wij hebben in Europa. De vraag is ook welke maatregelen daar kunnen worden getroffen. Dat is internationaal. Dat duurt lang. Dat gaat niet snel. De spreker wijst op kwetsbare mensen. Ik vind het van belang om hier de site onder uw aandacht te brengen. Heel veel mensen kennen die site. Kwetsbare mensen in bijvoorbeeld zorginstellingen hebben professionals om zich heen die goed zicht hebben op de site. Het is van belang dat mensen die site raadplegen. Het Voedingscentrum heeft mij ook laten weten dat de site ook heel veel wordt gebruikt en daar ben ik blij mee.

Mevrouw Agema (PVV):

Ik vind eigenlijk dat de minister hier veel te mat op reageert. Ik hoor hem "speld in een hooiberg" zeggen, dat de voedselketen veilig is en dat het om zeer kwetsbare mensen gaat. Maar in de tussentijd hebben we het wel over twintig ernstige besmettingen. Drie mensen zijn overleden. Een mevrouw is haar kindje kwijtgeraakt. Als je er als minister van afhankelijk bent dat er een nieuwe methode is gekomen die a en b aan elkaar kan knopen, maar je niet voldoende optreedt als listeria wordt aangetroffen — weliswaar onder de norm, maar het is aangetroffen — als de listeriabacterie nóg een keer wordt aangetroffen en als er wordt gezien dat de hygiëneregels niet voldoende worden nageleefd, dan vraag ik me werkelijk af wat je als minister in de tussentijd hebt gedaan richting dat bedrijf. Het kan toch niet zo zijn dat we nu zeggen: we hebben een nieuwe methode, we weten waarom deze mensen dood zijn, maar dat bedrijf laten we maar zijn gang gaan?

Minister Bruins:

Dan nog iets preciezer: eind juli, op 31 juli, ontving de NVWA de eerste signalen dat achttien ziektegevallen gekoppeld konden worden aan producten van het vleeswarenbedrijf uit 2017. Dat was een eerste indicatie. Er zijn toen vervolgonsters genomen omdat de exacte bacteriestam moet worden gevonden. Er is hard bewijs nodig. De nieuwe onderzoeksmethodiek neemt tijd in beslag, maar is zeer nauwkeurig. Met die nieuwe methodiek kan Nederland echt meer dan voorheen.

De heer Wassenberg (PvdD):

De minister zegt dat de NVWA alert blijft. Maar dan zit je toch helemaal aan het einde? Dat is een end-of-pipe-oplossing. Je moet eigenlijk veel eerder in de keten ook al flink controleren. Ik noem de rapporten van Vanthemsche I en II, de Onderzoeksraad voor Veiligheid en 2Solve. Uit dat laatste rapport blijkt dat er van alles mis is in de slachtketen en dat de problemen uit 2011 nog steeds niet zijn opgelost. Ik vraag aan de minister: moet de controle in

de slachtketen niet veel beter zijn om problemen als dit in de toekomst te voorkomen?

Minister Bruins:

Ik kan niet alles aan alles verknopen. We hebben het nu over de vleesverwerking en het bedrijf Offerman. Bedrijven onderzoeken voortdurend of listeria op hun producten komt. Daar zijn goede analyses voor die verplicht moeten worden aangehouden bij producerende bedrijven. Ik denk dat dat over het algemeen goed werkt en dat het signaleringssysteem in Nederland goed is opdat wij kunnen vertrouwen op veilig eten.

De voorzitter:

Dank u wel.