

Meeste recalls door allergenen

Norbert van der Werff | Hoofdredacteur Meat&Co | norbert@meat-co.nl

Ook dit jaar haalden veel voedselincidenten de media. Met name de moedwillige verontreiniging van vlees- en andere producten met spelden, in november bij de Vomar in Zaandam, werd breed uitgemeten. Aan de hand van camerabeelden kon al snel een 16-jarig meisje worden aangehouden. Het was een vorm van vandalisme, dat echter wel ernstige gevolgen had kunnen hebben. In Duitsland was er een incident dat nog meer in de buurt van bioterrorisme kwam. Een man perste retailers af. Als ze niet met een grote som geld over de brug kwamen, dreigde hij babyvoeding te vergiftigen en er werd ook inderdaad gif in producten aangetroffen. De man werd eind september aangehouden. Ook hier was de politie hem op het spoor gekomen door camerabeelden waarin te zien was hoe hij producten op het schap zette.

Terug naar Nederland. De meeste recalls hangen niet samen met bewuste verontreiniging door kwaadwilligen. Vorig nummer besteedden we al aandacht aan metaal in vlees en vis. Maar er wordt ook ander vreemd materiaal in voedingsmiddelen gevonden, zo is op pagina 32 te lezen in ons recalloverzicht van 2017. Zo haalde Westland in juni aardappelzalmstlaatjes terug bij diverse retailers omdat er stukjes glas in konden zitten. Ook trof een consument een stukje glas aan in cordon bleu.

Bovendien waren er terughaalacties van vlees en vis vanwege de bacteriologische gesteldheid. Ziekteverwekkende bacteriën zijn vooral gevaarlijk voor de YOPI's (Young, Old, Pregnant, Immunodeficient). Listeriose, de ziekte door een infectie met *Listeria monocytogenes*, kan dodelijk zijn. *Listeria* is extra gevaarlijk omdat het ook bij lage temperatuur kan gedijen, dus ook in de koeling van de supermarkt en de koelkast van de consument. In 2017 werd in vleesproducten regelmatig een te hoog gehalte aan *Listeria* aangetroffen: in Duitse biefstuk, rundertartaar, gesneden snijworst, bloedworst en spekblokjes. Ook in gebakken lekkerbek en gebakken kibbeling werd het pathogeen gedetecteerd. Afgezien van *Listeria* werden producten teruggedroepen vanwege *E. coli*. Dat betrof onder meer Duitse biefstuk en rundertartaar van de Hoogvliet. Een dag daarvoor was ook al voor beide producten gewaarschuwd vanwege *Listeria*.

De meeste recalls hebben echter te maken met allergenen. Door de populariteit van glutenarme diëten en de aversie van veel mensen

tegen in hun ogen onveilige e-nummers kan de indruk ontstaan dat voedselallergieën ook een modegril zijn. Niets is echter minder waar. Allergische reacties kunnen leiden tot een anafylactische shock waarbij de bloedvaten verwijden en de bloeddruk daalt. Dat kan levensbedreigend zijn. Allergenen moeten dus serieus genomen worden. Het gaat echter regelmatig verkeerd met het vermelden van allergenen op de verpakking.

De problemen met allergenen hangen vaak samen met een verwisseling tussen producten of verpakkingen. Soms gaan producten in het verkeerde doosje of wordt er een etiket op geplakt dat bij een ander product hoort. Maar het gebeurt ook dat de fabrikant de receptuur heeft aangepast maar niet het etiket, of een medewerker heeft een verkeerde zak en dus een verkeerd ingrediënt gepakt. Of een toeleverancier heeft de samenstelling van een ingrediënt gewijzigd zonder dat door te geven aan de voedingsmiddelenfabrikant. Producten kunnen veel verschillende ingrediënten bevatten, afkomstig uit landen overal ter wereld en soms uit een lange keten. Hoe complexer de supply chain, hoe groter de kans op fouten. Een allergenenmanagementsysteem kan veel problemen voorkomen. ^{m&c}

