

Terughaalacties vlees, vis en groene eiwitten

Veel recalls vanwege Listeria en allergenen

Retailers en voedingsmiddelenfabrikanten hebben in 2017 flink wat vlees- en visproducten teruggeroepen bij de consument. Vooral vanwege allergenen, maar ook omdat ze Listeria of andere bacteriën bevatten. Dat blijkt uit de waarschuwingen op de website van de NVWA.

Allergenen

Allergenen kunnen de gezondheid schaden van mensen die voor dat ingrediënt allergisch of intolerant zijn. Van de veertien belangrijkste allergenen is het verplicht ze op het etiket te vermelden als ze in het product zitten: gluten, ei, vis, pinda, noten, soja, melk inclusief lactose, schaaldieren, weekdieren, selderij, mosterd, sesamzaad, sulfiet en lupine. Toch gaat dat vaak verkeerd en moeten producten worden teruggehaald. De achterliggende oorzaken zijn divers. De allergenenwaarschuwing van Beckers in januari had te maken met product- dan wel verpakingsverwisseling, waardoor de allergenendeclaratie niet meer klopte. De snackfabrikant haalde een partij van 35.000 verpakkingen rundvleeskroketten terug, omdat de verpakkingen goulashkroketten of bamidriehoekjes konden bevatten. Mensen met een soja-allergie die onbedoeld een goulashkroket of bamidriehoekje zouden eten, liepen het risico op een allergische reactie. De bamidriehoekjes konden bovendien een allergische reactie oproepen bij consumenten met een mosterd- of selderij-allergie.

Mora kampte in september met een vergelijkbaar probleem. Door een fout in het verpakingsproces waren er ham-kip loempia's in verpakkingen van Mora Groentenloempia's terechtgekomen en die bevatten het allergene soja. De waarschuwing van Mora vermeldde bovendien dat het product niet geschikt was voor mensen met een vegetarisch dieet. Naast een veiligheidsprobleem zorgde de productverwisseling dus ook voor een kwaliteitsprobleem.

Bij Quorn vegetarische saté werd eind augustus een andere etiketfout gemaakt. Op het etiket van het vega-vlees was 'peanuts' foutief vertaald als 'noten'. Een pinda-allergie is echter wat anders dan een notenallergie.

Jan Linders Supermarkten constateerde medio januari dat de allergenendeclaratie op de verpakkingen Onze Trots Hertengoulash en Onze Trots Wild Zwijn goulash van 500 gram selderij bevatten, zonder dat dit op de verpakking vermeld stond. Anstefood kwam enkele dagen later met een vergelijkbare waarschuwing voor hertengoulash en wildzwijnragout die onder de merknaam Lochtman waren verkocht bij Jumbo Supermarkten. Het gebeurt vaker dat verschillende retailers, of een producent en een retailer, tegelijkertijd dezelfde producten terughalen. Het geeft aanwijzingen voor de vermoedelijke relatie tussen leveranciers en afnemers. In maart haalde Jumbo de Jamie Oliver Pesto Kabeljauw Filet en de Jamie Oliver Wokmix Pesto uit de schappen omdat de pesto melk bevatte, terwijl dat niet in de ingrediëntendeclaratie was opgenomen. Mora ging in mei de fout in met een kleine partij Mora Rundvlees Bitterballen. Op de verpakking was verzuimd te vermelden dat de snack het allergene melk bevatte. 'Door een fout in het verpakingsproces', aldus Mora.

Op frisse gerookte zalmzalade van het Albert Heijn-merk was in juni een verkeerd etiket geplakt, waardoor de allergenen selderij en sulfiet ontbraken. In juli haalde Albert Heijn opnieuw een product terug vanwege allergenen. In de pasta van de Maaltijdsalade gerookte zalm met pasta en dille mierikswortel dressing van het Albert Heijn-merk was namelijk ei verwerkt en dat stond niet op de verpakking. In september was het

opnieuw raak. Op het etiket van de Kip-rode pesto salade van het Albert Heijn-merk stond niet vermeld dat het product lactose en melkeiwit bevatte.

In oktober waarschuwde DekaMarkt voor de Thuismerk Magere rundersaucijs omdat soja ontbrak op de ingrediëntendeclaratie. Tegelijkertijd waarschuwde Dirk van den Broek voor hetzelfde euvel met de Vers Voordeel runderbraadworst. Een maand later haalde Brandenburg Culinaire 'pulled beef met saus' terug uit de Hoogvliet en de Emté omdat de saus, afkomstig van Verstegen Spices & Sauces, sesam bevatte en dat stond niet op de verpakking vermeld. Jumbo haalde medio november het Jumbo Maaltijdpakket Marokkaanse couscous uit de schappen. Het maaltijdpakket bevat tarwe en dus gluten, maar dat was niet in de ingrediëntendeclaratie opgenomen. The Greenery waarschuwde om dezelfde reden voor zijn Marokkaanse couscousmaaltijdpakket die bij supermarktketens Plus en Vomar was verkocht. Ook bij kruidenmixen deden zich problemen voor. Søstrene Grene waarschuwde in juni voor Rundvleeskruiden van het merk Anna & Clara's Specialities. De kruiden bevatten een aroma met daarin de allergenen selderij en pinda.

Pathogenen

Verscheidene keren moesten producten worden teruggehaald omdat ze pathogenen, ziekteverwekkende micro-organismen, bevatten. Opvallend was het aantal recalls vanwege Listeria. Hoogvliet haalde half februari Duitse biefstuk en rundertartaar uit de schappen omdat ze verontreinigd konden zijn met Listeria. Dat was gebleken tijdens een controle. Een dag later volgde er een nieuwe waarschuwing. In dezelfde producten was ook nog eens E. coli aangetroffen. Een maand later deed Jumbo een recall van Gesneden Snijworst gerookt. In de vleeswaren was Listeria aangetroffen. Ook in de bloedworst van Hoogvliet werd Listeria ontdekt. In september deed Hoogvliet daarom opnieuw een terugroepactie. Jumbo haalde in oktober Jumbo gebakken lekkerbek en gebakken kibbeling terug vanwege Listeria. Half november constateerde Zwanenberg Food Group Listeria in spekblokjes. Het product was verkocht bij een groot aantal supermarktketens: Coop, Emté, Poiesz, Jan Linders, Hoogvliet en Detail Result. Deen supermarkten haalde in juni Deen Amsterdamse gerookte ossenworst en Deen ossenworst terug. De retailer vermeldde in

zijn waarschuwing niet om welk pathogeen het ging. Plus supermarkten deed begin juli een recall van Plus lamskoteletten en Plus Lamskotelet Griek Passion. In deze vleesproducten was E. coli aangetroffen. Aldi meldde in augustus dat smaken van de Mama Nature Biologische Kruidenmix van producent Merschbrock-Wiese besmet konden zijn met Salmonella.

Fysische verontreiniging

De meest in het oog springende vorm van fysische verontreiniging waren de spelden die medio november werden gevonden in een groot aantal vleesproducten en andere voedingsmiddelen, honden- en kattenvoer van een Vomar-filiaal in Zaandam. Uit camerabeelden bleek dat het om vandalisme ging. De politie hield een meisje van 16, een jongen van 17 en een 30-jarige vrouw uit Zaandam aan. De jongen en de vrouw kwamen al snel weer vrij. Ook verontreiniging met vreemd materiaal kwam voor. Westland haalde in juni verschillende varianten aardappelzalmslaats terug uit de Albert Heijn, Jumbo, Plus, Deen, Hoogvliet, Vomar en Sligro omdat er stukjes glas in konden zitten. In november trof een gezin in Nuenen in cordon bleu een stukje glas aan. De Jumbo waar het vlees was verkocht haalde daarop alle cordon bleus uit het schap en startte een onderzoek naar de vraag hoe het glas in het vlees was terechtgekomen. ¹ & ²