



Federatie van organisaties op het gebied van visverwerking en visgroothandel

16-02-2016

Code: 16 002/6.0

### **Statement Visfederatie: Beheersing *Listeria monocytogenes* in de visverwerkende industrie**

Recentelijk zijn er gerookte zalmplakken, zalmsnippers en forel teruggehaald uit de supermarkten omdat er aanwezigheid van de listeria bacterie werd aangetroffen. Berichten uit de media stellen dat visbedrijven te weinig doen in strijd tegen de bacterie.

Het is goed dat de NVWA controles uitvoert en bedrijven scherp houdt ten aanzien van de procedures om listeria onder de wettelijk gestelde norm te houden. Het is echter onjuist om hiermee het signaal af te geven dat vis nu gevaarlijker is dan anders. Een incidentele besmetting is nooit uit te sluiten. Het is de verantwoordelijkheid van de industrie om een goed hygiëneplan te hebben en de uitgroei op de producten binnen de afgegeven houdbaarheidsdatum te beheersen.

Een speciale groep van deskundigen van de Visfederatie is al geruime tijd in overleg met de NVWA over de te volgen procedures en de wijze waarop de houdbaarheidstermijn bepaald dient te worden. De Visfederatie stelt vast dat er bij de bedrijven nog veel vragen openstaan hierover. Dit hangt ook samen met het feit dat er in Europa verschillende interpretaties zijn, waardoor het voor internationaal opererende bedrijven lastig werken is.

De Listeria bacterie (*Listeria monocytogenes*) komt voor in het milieu, zoals in de bodem en in oppervlaktewater. Hierdoor is volledige afwezigheid niet te garanderen. Listeria kan in kant-en-klare voedingsmiddelen terecht komen via rauwe ingrediënten die reeds besmet waren. Listeria kan ook op het product komen tijdens een nabesmetting van verhitte producten (bijv. warm gerookte producten). De consumptie van besmette 'ready-to-eat' voedingswaren met een verhoogd aantal Listeria bacteriën kan leiden tot listeriose. Met name kwetsbare bevolkingsgroepen zoals zwangere vrouwen en ouderen kunnen hier vatbaar voor zijn. Zie ook de [website van de NVWA](#) voor meer info hierover.

Er zijn verschillende voedselveiligheidseisen (EU verordening 2073/2005) waaraan levensmiddelenfabrikanten moeten voldoen om de kans op besmetting zo laag mogelijk te houden. Producenten zijn tevens verplicht maatregelen te nemen om de uitgroei van Listeria binnen de houdbaarheidstermijn onder een wettelijke norm te houden. Dit moet onderbouwd worden aan de NVWA. Wanneer de bepaling van de houdbaarheid volgens de NVWA onvoldoende garanties biedt om uitgroei van Listeria te voorkomen, dienen de producten voordat ze op de markt gebracht worden onderzocht te zijn op Listeria. Als er geen Listeria aangetoond wordt mag het product op de markt gebracht worden. De NVWA, de producent en de retailer vinden dat de teruggehaalde producten een mogelijk gevaar kunnen vormen en zijn daarom uit de handel genomen.

Voor een uitgebreidere toelichting op bovenstaande verwijzen wij naar de Annex.