



Federatie van organisaties op het gebied van  
visverwerking en visgroothandel

16-02-2016

Code: 16 002/6.0

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

### ***Aanleiding***

Recentelijk zijn er gerookte zalmplakken, zalmsnippers en forelfilet uit de supermarkt teruggehaald omdat de listeria bacterie werd aangetroffen in deze producten. “Visbedrijven doen te weinig in de strijd tegen de bacterie”. Zo luiden de berichten uit de media.

In dit document wordt een extra toelichting gegeven over de complexiteiten gerelateerd aan de beheersing van listeria binnen de visverwerkende industrie, als reactie op de incidenten.

### ***Listeria bacterie***

De listeria bacterie (*Listeria monocytogenes*) is de verwekker van listeriose. Listeriose kan men krijgen door inname van voedsel met een hoog aantal listeria bacteriën. Hiervoor is een norm opgesteld. Listeria kan op voedingsmiddelen terechtkomen via het gebruik van rauwe ingrediënten die reeds besmet waren, zoals zachte kazen gemaakt van ongepasteuriseerde melk (bv sommige soorten brie, camembert, feta en blauwe kaas), vleesproducten (zoals gehakt, filet américain en paté), gerookte vis, gekoelde sandwiches en rauwkost salades óf via nabesmetting van verhitte producten.

Listeria komt voor in het milieu, o.a. bij dieren, in de bodem en in oppervlaktewater waardoor de volledige afwezigheid niet te garanderen is. De wet schrijft volledige afwezigheid dan ook niet voor. Vooral oppervlaktewater (waaronder water van viskwekerijen) kan deze bacterie bevatten waardoor veel visverwerkende bedrijven deze met de grondstof reeds in hun bedrijf krijgen. De listeria bacterie kan onder koeling nog uitgroeien waardoor met name gekoelde langer houdbare producten een risico kunnen vormen. Kwetsbare bevolkingsgroepen als zwangere vrouwen, ouderen en mensen met een verlaagde weerstand, kunnen deze producten dan ook beter vermijden.

### ***Wettelijk kader***

Levensmiddelenfabrikanten voor kant-en-klare (‘ready to eat’) levensmiddelen zijn verplicht de voedselveiligheidseisen na te leven van de Europese verordening voor microbiologische criteria van levensmiddelen (EU 2073/2005). Onder deze verordening zijn levensmiddelenfabrikanten verplicht maatregelen te nemen om de kans op besmetting met listeria zo laag mogelijk te houden, én

- aan te tonen dat listeria niet boven de norm kan uitgroeien gedurende de houdbaarheidstermijn
- óf aan te tonen dat listeria niet in het product aanwezig is (op basis van vijf monsters per partij)

### ***Zijn deze gerookte zalmslakken/snipers en forelfilet gevaarlijk voor de consument?***

Het is belangrijk om onderscheid te maken tussen probleem en procedure. 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 (tweede optie in bovengenoemde opsomming). Wanneer listeria niet wordt aangetoond 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.

Het is goed dat de NVWA controles uitvoert en bedrijven scherp houdt ten aanzien van deze procedures. Producten die niet aan de regels voldoen worden van de markt gehaald.

### ***Conclusie***

De industrie heeft een eigen verantwoordelijkheid om te zorgen dat er alles gedaan wordt om listeria te beheersen. Een incidentele besmetting is nooit uit te sluiten. Het gaat erom dat bedrijven laten zien een goed gefundeerd concept te hebben om de besmetting zoveel mogelijk te vermijden en de uitgroei op de producten binnen de afgegeven houdbaarheidstermijn te beheersen. Als de NVWA niet overtuigd is van de aanpak van het bedrijf, wordt er gehandhaafd.

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 bedrijven nog veel vragen openstaan. Dit hangt ook samen met het feit dat er in Europa verschillende interpretaties zijn, waardoor het voor internationaal opererende bedrijven lastig werken is. Wij blijven ons inzetten om de onduidelijkheden te overbruggen en streven naar een zo hoog mogelijk nalevingsniveau van onze sector.