

# Verschillende perspectieven op voedselveiligheid

Consumenten en productveiligheid lijkt opeens weer in het middelpunt van de politieke belangstelling te staan. Verwonderlijk is dat niet, het recente schandaal rondom het vermengen van paardenvlees met rundvlees, in Nederland gepersonifieerd door de Brabantse vleeshandelaar Selten, heeft immers tot veel commotie geleid. Commotie die op zijn beurt weer tot veel 'beweging' leidt zoals dit special issue over consumenten en productveiligheid. Voedsel is het basisproduct voor elke consument en daarom verdient voedselveiligheid bijzondere aandacht. Voedselveiligheid is echter meer dan het voorkomen van consumentenbedrog. Het is daarom goed verschillende mogelijke perspectieven op voedselveiligheid de revue te laten passeren.

De eerste cruciale vraag is wat voedselveiligheid eigenlijk precies is. Die vraag klinkt misschien triviaal gezien het incident waar we nu op reageren, namelijk een 'verontreiniging' van voedsel, maar voedselveiligheid begint welbeschouwd met het überhaupt hebben van voedsel. Nog niet eens zo heel lang geleden was het binnenkrijgen van voldoende calorieën in de Westerse



*Ira Helsloot,  
hoogleraar Besturen van  
veiligheid Radboud Universiteit  
en voorzitter Stichting Crisislab*

wereld niet alleen een probleem in verpleeghuizen. In 1937 stelden de League of Nations, de voorloper van de VN, nog een soort Kyoto-programma op om te zorgen dat (ook) in de Westerse wereld iedereen voldoende calorieën zou binnen krijgen. En dat we ons nu vooral zorgen maken over obesitas bij vooral de lagere inkomensgroepen kon over niet al te lange tijd ook wel eens historie worden als de verwachte stijging van voedselprijzen doorzet. Nederland is netto-importeur van voedsel geworden en daarmee kwetsbaar. Dat in dit themakatern onderzoekers van HCSS pleiten voor meer onderzoek naar de voedselvoorziening is daarom niet alleen maar een reflex van onderzoekers: de kwetsbaarheden van de continuïteit van onze voedselvoorziening verdienen beleidsmatige aandacht. Het is in dit verband goed dat de Landbouw Universiteit Wageningen in opdracht van het ministerie van EZ heeft uitgerkend dat we met omschakeling van tulpen naar aardappelen in onze eigen calorieën kunnen voorzien (zie elders in dit nummer). Zelf vind ik het wel geruststellend, hoewel waarschijnlijk politiek-incorrect, om vast te stellen dat we nog heel wat snippernatuur hebben dat als de calorieënnood aan de man komt, snel weer in gebruik kan worden genomen voor landbouw.

Terug naar ons 'kleine' probleem van voedselverontreiniging. Het huidige Westerse controlesysteem werkt goed als je dat beoordeelt op de voortdurende afname van verontreinigingen in voedsel. Een incident moet daarom meteen alertheid voor het optreden van de risico-regelreflex op roepen: nieuwe maatregelen die meer kosten dan ze aan veiligheidsbaten opleveren. Zo is meer certificering, waarover hierna geschreven wordt, niet altijd alleen maar een deugd. Certificering heeft

principiële voordelen boven overheidstoezicht omdat het duidelijk is waar de primaire verantwoordelijkheid ligt voor kwaliteit: bij de producerende sector en niet bij de overheid. Certificering kost echter ook geld en dient daarmee als elke veiligheidsmaatregel goed bekeken te worden op kosten en baten. Sommige kosten zijn niet direct in geld te vangen. Zo is een van de nadelen van het huidige complexe kwaliteitssysteem dat kleine ondernemers geen kans meer hebben om voedsel te produceren. Waar is bijvoorbeeld de ambachtelijke slager gebleven? Daarmee doel ik niet op het zelf 'draaien' van worsten zoals de huidige zogenaamd ambachtelijke slagers nog doen, maar op het daadwerkelijk zelf slachten van vee. De afweging tussen de waarde van kleinschaligheid van productie, bijvoorbeeld om het platteland 'levend' te houden, en de waarde van (nog meer) voedselveiligheid is er een die wat mij betreft te belangrijk is om alleen door voedselveiligheidsexperts in Brusselse vergaderkamers te worden gemaakt. Een dergelijke afweging vergt een bewust democratisch debat waarin de baten van meer voedselveiligheid worden vergeleken met de waarde van een vrije keus voor het 'landleven'.

Onze zorg voor minder voedselverontreiniging hier in het Westen is ook niet zonder gevolgen voor de voedselcontinuïteit elders. Ons voedselveiligheids-systeem is nu gebaseerd op het voorzorgsprincipe: als niet kan worden aangetoond dat een toevoeging ongevaarlijk is dan is het per definitie verboden. Het voorbeeld van Chloramphenicol kan dienen om de effecten daarvan te illustreren.<sup>1</sup> Chloramphenicol is een goedkoop antibioticum dat behalve tegen ziektes als tyfus ook zeer effectief is gebleken bij de tropische kweek van vissen om die vissen te beschermen tegen vissenziektes. Als menselijk geneesmiddel raakte het uit de gratie omdat het een zeldzaam, 1 op de 10 miljoen patiënten, maar vaak dodelijk bijeffect had namelijk aantasting van het beenmerg resulterend in onvolgende productie van witte en rode bloedlichaampjes. Over het effect op mensen van de blootstelling van Chloramphenicol in een miljoenen keer lagere dosis als residu in tropische kweekvissen is formeel niets bekend. De betrokken landen zoals Vietnam en Cambodja hebben geen geld om dat uit te laten zoeken. Voor antibiotica-producenten is er geen commercieel belang voor dat onderzoek vanwege de lage opbrengst van het medicijn. Import in Europa van vis behandeld met Chloramphenicol is echter vanwege het voorzorgsprincipe niet meer toegestaan zodat er moet worden gekweekt zonder Chloramphenicol en daarmee met een lagere opbrengst. Dit geldt ook voor de binnenlandse consumptie in de betrokken tropische landen omdat de

huidige meetmethodes elke molecuul Chloramphenicol kunnen aantonen: zelfs voor binnenlandse kweek wordt het gebruik van Chloramphenicol als gevolg van de financiële noodzaak tot export verboden. Onze voorzorgscultuur leidt daarmee elders in de wereld tot lokale voedseltekorten en daarmee tot gezondheidsschade.

### Linear non-threshold versus hormese

Het genoemde voorbeeld van Chloramphenicol is eigenlijk een voorbeeld van een technische kwestie die veel meer aandacht verdient dan zij nu krijgt: de modelering van voedselverontreiniging is momenteel volgens EU-richtlijnen gebaseerd op het zogenaamde *linear non-threshold* model. In het LNT-model wordt er vanuit gegaan dat de schadelijkheid van een stof lineair afneemt met de dosis zonder dat er met grenswaarden mag worden gerekend. Dus van een schadelijke stof blijft elke kleine aanwezigheid altijd een negatief effect hebben. We weten natuurlijk dat dit niet waar kan zijn: zo gaan we dood aan bijvoorbeeld grote doses vitamine C, zout of water, maar hebben we kleine hoeveelheden van deze stoffen echt nodig, dit verschijnsel heet hormese. Loslaten van de idee-fixe dat voor schadelijke stoffen een LNT-model gebruikt moet worden zou miljarden schelen aan voedselveiligheidsmaatregelen.

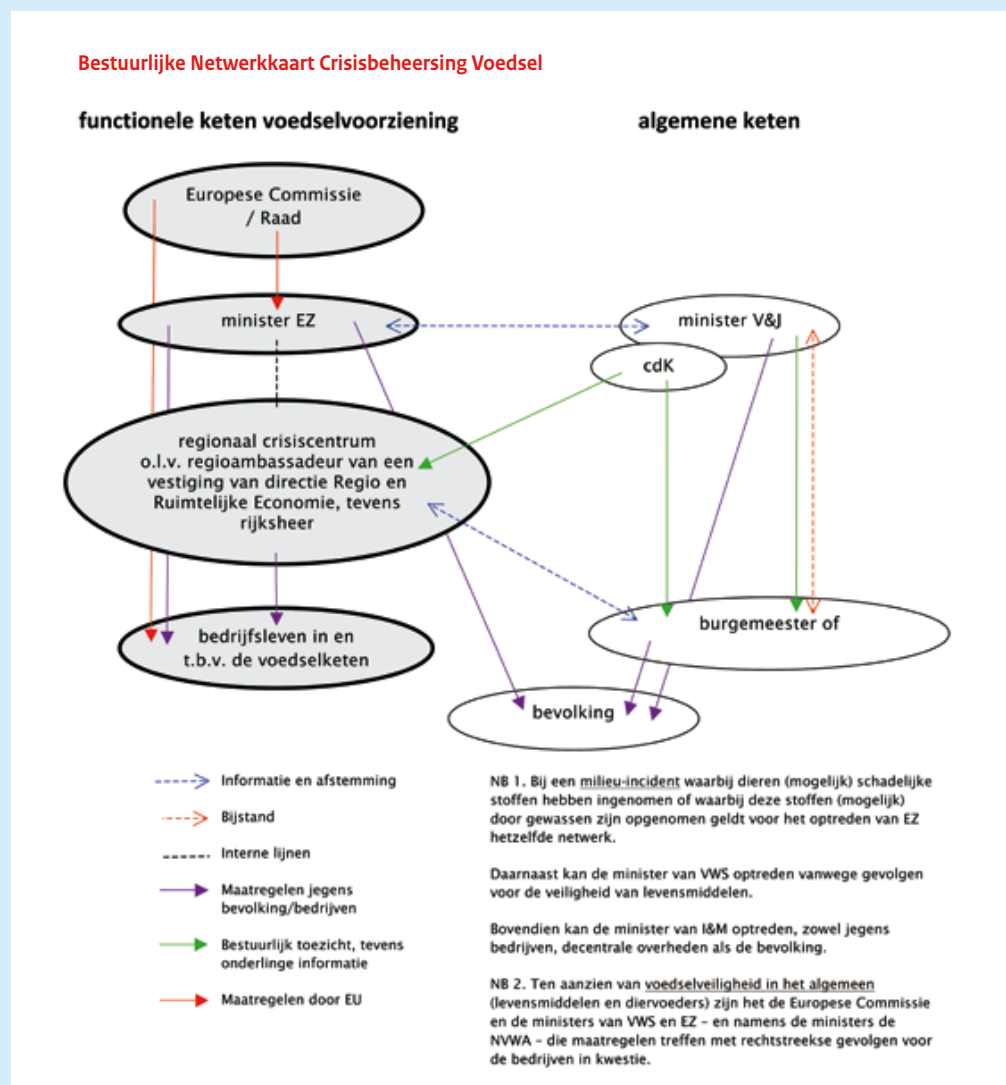
Uiteindelijk zijn de macroperspectieven van voedselcontinuïteit en voedselverontreiniging ook weer verweven op het microniveau van de individuele burger. VeiligheidNL schrijft: 'de grootste bedreiging zijn we zelf'. 'Meestal komt dat niet door onveilige producten, maar door onveilig gedrag' merkt VeiligheidNL daarbij terecht op. In hun bijdrage gaat het vooral om onveilige individuele omgang met allerlei gebruiksartikelen zoals vuurwerk, maar dezelfde redenering gaat op voor zowel voedselverontreiniging als voedselcontinuïteit. Zelf zijn we de grootste microbiële verontreiniger van voedsel door onzorgvuldig bewaren of bereiden. Ouders zelf geven hun eigen kinderen te weinig fruit zodat er een rijksprogramma als *Schoolgruiten* aan te pas moet komen om de noodzakelijke continuïteit van vitaminen en mineralen te waarborgen.

Met deze verschillende perspectieven in het achterhoofd is het goed om eens naar het 'actieplan voedselvertrouwen' van 13 juni jl. te kijken dat is opgesteld door voedselproducenten en de overheid. De titel zegt eigenlijk al genoeg: al zal het niet zo bedoeld zijn, het actieplan lijkt vooral gericht op het waarborgen van het publiek vertrouwen in de voedselveiligheid. De

<sup>1</sup> Zie het proefschrift *Utopia and gospel: unearthing the good news in precautionary culture* dat dit jaar verschijnt van Jaap C. Hanekamp voor een diepgaande beschouwing hierover.

voedselveiligheid is immers zo hoog als nooit te voren, merkt ook het actieplan terecht op en incidenten zijn nooit te voorkomen. Toch stelt het actieplan al in de eerste regels dat 'de zorg over voedselveiligheid wereldwijd toeneemt'. De remedie is daarom volgens het actieplan: meer veiligheidsmaatregelen en meer geruststellende communicatie richting de samenleving over alle getroffen (extra) voedselveiligheidsmaatregelen. Zo moet er naar 'nul ongevallen worden gestreefd'. Zowel bij de diagnose als de remedie zijn echter kanttekening te plaatsen. Die 'toenemende zorg' lijkt vooral te duiden op de media- en Tweede Kamer-commotie.

De Nederlandse burger blijft echt dezelfde risicorealist zoals ook onlangs weer naar voren kwam uit een groot onderzoek dat verricht is door het ministerie van BZK.<sup>2</sup> Een heel andere oplossingsrichting zou daarmee kunnen zijn om de Nederlandse burger realistisch voor te lichten over het kleine restrisico, ook in vergelijking met het risico dat we zelf veroorzaken, en juist geen beloftes te doen die onvermijdelijk vals blijken. Ook voedselveiligheidsbestuurders moeten durven te besturen en daarmee durven een brede afweging te maken tussen de verschillende perspectieven op voedselveiligheid!



De bestuurlijke netwerkkarta gaat in op zowel voedselcrises door verontreiniging als door schaarste. Zichtbaar is dat dit verschillende crisisketens zijn.

<sup>2</sup> Zie *Nieuwe perspectieven op de omgang met risico's en verantwoordelijkheden*, 2012.