

## VOEDSELVEILIGHEID IS GOED GEBORGD

### RESIDUNORMEN ZORGVULDIG VASTGESTELD, UITGEBREID CONTROLENETWERK

Ons voedsel moet aan zeer strenge eisen voldoen. Desondanks verschijnen er met enige regelmaat vragen over de aanwezigheid van residuen en micro-organismen in voedingsproducten. Hoe is het eigenlijk geregeld met de borging van voedselveiligheid in Nederland? In een interview met Richard Schouten en Daan van Empel van GroentenFruit Huis gaan we specifiek in op groenten en fruit.

#### 'Voedselveiligheid belangrijk thema'



We spreken met Richard Schouten, directeur van [GroentenFruit Huis](#), en Daan van Empel, programmamanager voedselveiligheid & kwaliteit. GroentenFruit Huis behartigt de belangen van bedrijven die actief zijn in de afzet van groenten en fruit. Aangesloten zijn onder meer telersverenigingen, importeurs en exporteurs, binnenlandse groothandels, groentesnijderijen en enkele grote telers met een eigen afzetkanaal.

**Richard Schouten: "Voedselveiligheid is voor onze sector een belangrijk thema."**

"Als GroentenFruit Huis houden wij ons bezig met alles wat er gebeurt zodra een product door een teler wordt geleverd aan de volgende schakel in de keten", vertelt Richard Schouten. "Voedselveiligheid is voor onze sector een belangrijk thema.

Het ontwikkelen van kennis op dit gebied en het informeren van de keten hierover, is een continu proces."

Ook transparantie naar de samenleving is voor GroentenFruit Huis een belangrijk thema, zegt Daan van Empel. "Het lastige is dat gewasbeschermingsmiddelen ingewikkelde materie zijn, met een hoog wetenschappelijk niveau. Het is niet gemakkelijk om dit te vertalen naar een voor iedereen begrijpelijk verhaal. Als organisatie willen we transparant zijn over wat we doen én waar voor ons nog

uitdagingen liggen, zonder afbreuk te doen aan het veiligheidsgevoel van consumenten."

## Controles en monitoring



**Daan van Empel: "Als organisatie willen we transparant zijn over wat we doen."**

Naast de verderop in dit artikel genoemde controles door de NVWA voeren bedrijven en sectoren zelf ook veel controles op residuen uit. "In de groente- en fruithandel doen bedrijven dit ook zelf. Daarnaast is er een monitoring programma dat wordt uitgevoerd door Food Compass", legt Richard Schouten uit. "Food Compass is een onafhankelijke stichting die zich inzet voor het bevorderen van de voedselveiligheid van groenten en fruit. De bedrijven die bij GroentenFruit Huis zijn aangesloten, nemen veelal ook deel aan deze stichting."

Food Compass verzorgt een residu monitoring programma en een microbiologisch monitoring- en onderzoeksprogramma. Zij controleert verse groenten en fruit op residuen, ziekteverwekkers en schadelijke stoffen.

"De controles door de NVWA, door de bedrijven zelf en het monitoringprogramma van Food Compass vormen tezamen een uitgebreid controlenetwerk", stelt Daan van Empel. "Het aantal gevonden residunorm-overschrijdingen is uitermate klein, maar niet nul. Dankzij dit dichte netwerk van controles en een goede samenwerking in de keten, worden partijen die niet in orde zijn tijdig gelokaliseerd en uit de handel genomen. Daarmee is de voedselveiligheid van groenten en fruit in Nederland geborgd."

Richard Schouten voegt toe: "We hebben contacten met veel partijen, waaronder Nefyto en haar deelnemers. De deskundigen bij deze deelnemers houden ons op de hoogte van ontwikkelingen en inzichten rond middelen."

## Aandacht voor micro-organismen

Het pakket gewasbeschermingsmiddelen kent een groeiend aantal middelen van natuurlijke oorsprong, waaronder bacteriepreparaten. Dat is een goede ontwikkeling, maar ook iets om in de gaten te houden. Het komt namelijk voor dat telers niet-toegelaten preparaten gebruiken. Vooral over dit laatste bestaan zorgen.

"Sommige van die preparaten kunnen bacteriestammen bevatten die nauw verwant zijn aan humaan pathogene bacteriestammen", vertelt Daan van Empel. "Food Compass heeft een microbiologisch onderzoeksprogramma. Daarin wordt gekeken naar de aanwezigheid van humaan pathogene micro-organismen in groenten en fruit. Dit levert onder meer nuttige kennis op voor preventie en hygiënemaatregelen."

## Combinaties van stoffen

Vanuit de samenleving komen vragen over hoe het zit met de veiligheid bij combinaties van stoffen (cumulatieve blootstelling). "Dit zijn thema's die wij als GroentenFruit Huis nauwgezet volgen", zegt Richard Schouten. "We proberen steeds op de hoogte te blijven van de nieuwste wetenschappelijke inzichten en informeren onze achterban en de keten hierover. Als er zorgen zijn in de samenleving, nemen we die altijd serieus. Maar leidend voor ons is wat [EFSA](#) hierover zegt, want zij beoordelen de risico's van cumulatieve blootstelling."

EFSA (de Europese autoriteit op het gebied van voedselveiligheid) concludeert dat bij combinaties de drempelwaarden niet overschreden worden. Een eventueel effect van de cumulatie valt volgens de laatste berekeningen van EFSA binnen de bestaande veiligheidsmarges (zie website EFSA: [chemical mixtures](#)). Daarnaast heeft EFSA begin dit jaar een actieplan gepubliceerd om in de toekomst cumulatieve effecten op structurele wijze te beoordelen en mee te nemen in de regelgeving.

## De residunorm MRL

De risicobeoordeling en toelatingsprocedure voor gewasbeschermingsmiddelen behoren tot de strengste ter wereld. Voordat een middel mag worden gebruikt, wordt het door EFSA en het [Ctgb](#) uitgebreid getoetst op effecten voor mens, dier en milieu.

Ook is bij wet per stof bepaald wat de hoeveelheid residu is op een product achter mag achterblijven. De norm voor residuen op voedingsproducten is de Maximale Residu Limiet, kortweg MRL. Goed om te weten: de MRL is een landbouwkundige norm, gebaseerd op goed landbouwkundig gebruik (Good Agricultural Practice, GAP).

Uiteraard wordt bij de toelating van gewasbeschermingsmiddelen ook naar residuen gekeken vanuit het oogpunt van de veiligheid voor de mens. Stoffen worden onder meer onderzocht op de dosis die men veilig op een dag kan innemen (ARfD) en de dosis die men een leven lang dagelijks kan innemen (ADI). Rekening wordt gehouden met kwetsbare groepen, zoals zwangere vrouwen en baby's, en met het scenario dat men overmatig veel consumeert van een bepaald voedingsmiddel. Tot slot wordt nog een extra veiligheidsfactor van 100 toegepast.

Ook wordt gekeken naar het gebruik van dezelfde stof op andere gewassen. De som van de residugehaltes op verschillende soorten geconsumeerde groenten en fruit mag de ADI niet overschrijden.

De ruimte tussen de MRL (die dus een landbouwkundige norm is) en de residunormen op basis van de ADI is groot. Daarom is een overschrijding van de MRL niet direct een gevaar voor de gezondheid. Ook niet als dit meerdere stoffen betreft. Desalniettemin mag een partij met een overschrijding van de MRL niet in de handel gebracht worden.

In Nederland is controle en handhaving op MRL's een taak van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA). Daarnaast zijn er organisaties die binnen een bepaalde sector controles en monitoring uitvoeren, zoals de in dit artikel besproken Stichting Food Compass.