



Rijksinstituut voor Volksgezondheid
en Milieu
*Ministerie van Volksgezondheid,
Welzijn en Sport*

Veilig voedsel: bestaat dat?

Ingrid Friesema – RIVM

Wieke van der Vossen - Voedingscentrum

eerlijk over eten
Voedingscentrum



Inhoud workshop

- Korte introductie
- Discussie naar aanleiding van stellingen
- Conclusies?



Is ons voedsel veilig?

Afgelopen twee jaar drie doden en miskraam door listeriabacterie in vleeswaren



vrijdag 4 oktober 2019 | NOS NOS | Redactie



Krasnapolsky schrapte steak tartare om zieke
hoogleraren

eerlijk over eten
Voedingscentrum



Is ons voedsel veilig?

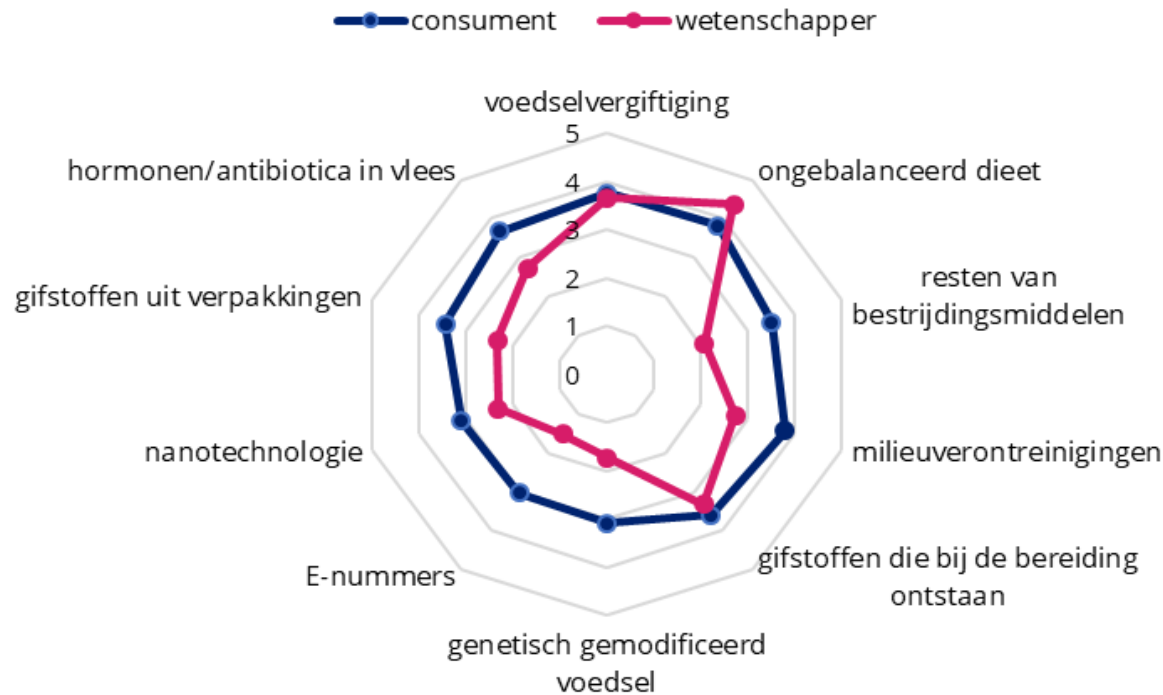
“Voedsel in Nederland is over het algemeen veilig dankzij de wet, naleving daarvan door de meeste bedrijven, én het NVWA-toezicht op alle schakels van de voedselketen.”

Bron: ‘Staat van Voedselveiligheid’- NVWA



Begrip 'veilig voedsel' is breed

Perceptie voedselrisico's (2018)





Stellingen: de werkwijze

- Bij iedere stelling staan meerdere opties
- Ga naar de statafel met de door jou gekozen optie
A, B, C, D, E
- Discussie



Wat vindt u:

Is het voedsel veilig genoeg in Nederland?

- A. Ja, zeker
- B. Het kan misschien beter, maar het is veilig genoeg
- C. Ik zie nog wel verbeterpunten
- D. Er moet nog heel veel gebeuren voordat ik het veilig genoeg wil noemen



Verantwoordelijkheid

Wie is volgens u vooral verantwoordelijk voor veilig voedsel?

- A. De (voedsel)industrie
- B. De overheid
- C. De NVWA
- D. De consument
- E. Allemaal (ongeveer) evenveel



U bent op een barbecue:

Het vlees staat op een tafel aan de ene kant van de tuin en de BBQ aan de andere kant. Er is voor iedereen 1 bord, vork en mes. De enige manier om het vlees op de BBQ te krijgen is met uw handen of via het bord/bestek dat u hebt gekregen.

Wat doet u?



U bent op een barbecue:

- A. Gewoon...barbecuen
- B. Ik pak een tweede bord voor het rauwe vlees
- C. Ik spreek de organisator aan dat deze gang van zake gevaarlijk is
- D. Ik regel dat er voor iedereen een veiligere manier komt om het rauwe vlees naar de BBQ te brengen
- E. Vandaag sla ik het vlees maar over, er zijn genoeg andere lekkere hapjes



Listeria

Listeria monocytogenes is een omgevingsbacterie en kan dus overal op voorkomen. Gelukkig word je er zelden ziek van. Echter, als je ziek wordt, ben je ook echt ernstig ziek. Dit geldt vooral voor de YOPI's.

Wat is uw advies aan deze groep mensen?



Listeria

- A. Alle producten die niet verhit worden en Listeria kunnen bevatten, raad ik hen af
- B. YOPI's zijn slim genoeg, ze kunnen zelf wel bepalen wat veilig is
- C. Alleen de belangrijkste/vaak besmette producten zet ik op de lijst
- D. Gewoon alles eten, de kans dat je ziek wordt is zo klein



Keukenhygiëne

Wat vindt u? Keuken en handen met desinfecterende middelen/ antibacteriële zeep schoonhouden leidt tot:

- A. Het voorkómen van kruisbesmetting
- B. Antibiotica-resistentie
- C. Een te schone omgeving, een beetje vies is beter voor de weerstand
- D. Anders, namelijk ...



Whole Genome Sequencing

WGS maakt het makkelijker om bron en patiënt aan elkaar te koppelen. Wat zijn de mogelijke gevolgen?

- A. Het kan leiden tot een drempel voor openheid
- B. Het maakt voedsel weer iets veiliger
- C. Het gaat bedrijven veel geld kosten wat betreft schadevergoedingen
- D. A+B+C
- E. Anders, namelijk...



Maagzuurremmers

Hoe kijkt u aan tegen het gebruik van maagzuurremmers in relatie tot maagdarminfecties?

- A. Er is geen relatie
- B. Vormt een risico, vooral maagzuurremmers die de maaginhoud minder zuur maken
- C. Wordt voldoende afgewogen: als het gebruikt wordt, was het blijkbaar nodig
- D. Anders, namelijk ...



Ten slotte:

Wat zou er volgens u nog echt gedaan moeten worden om voedsel veilig(er) te maken?



Veilig voedsel: bestaat dat?



eerlijk over eten
Voedingscentrum