



## Een stukje over STEC

**Tijdens mijn vakantie in Italië las ik - een vakidoot ben je nu eenmaal 24/7, zelfs als het 7/24 (7 dagen/24 graden Celsius) is - over de recall die diverse supermarktketens uitvoerden als gevolg van mogelijk met STEC besmette rundvleesproducten. STEC's zijn nare E. coli-bacteriën die ernstige ziekteverschijnselen kunnen veroorzaken. Een dergelijk risico moet je dus serieus nemen. Gelukkig bleken er geen meldingen te zijn van ziektegevallen. Serieuze aandacht voor voedselveiligheid en transparantie zijn, zo blijkt maar weer eens, een groot goed.**

Inmiddels wordt het grote aansprakelijkheidsspel gespeeld. Via een lange keten van schadeclaims zal de slachterij, zo vermoed ik, de klos zijn. Als de slachterij in kwestie systematisch hygiëneregels overtreedt, is dat niet meer dan terecht. Maar wat als, ondanks het feit dat de slachterij hygiënisch perfect is ontworpen en men er netjes werkt, de oorzaak een onopgemerkte, incidentele slachtfout is? Honderd procent pathogeenvrij is zelfs onder het hoogst denkbare hygiëneniveau en het strengste NVWA-toezichtregime een illusie. Elk stukje voedingsmiddel onderzoeken op relevante ziekteverwekkende bacteriën (STEC kan behalve in vlees ook voorkomen in bijvoorbeeld kruiden, groente en rauwmelkse kaas) is simpelweg ondoenlijk. Laat staan dat we elk product op alle potentiële gevaren kunnen screenen.

De houding van de consument ten opzichte van voeding is ambigu. Er is enorm veel interesse voor voeding, maar het kennisniveau is bedroevend laag. Zelfs een intelligente vrouw als Eva Jinek geeft er keer op keer blijk van ("Waat? Neeh!") wanneer Teun van de Keuken weer eens uitleg komt geven over iets wat voor ons professionals gesneden koek is. Wordt het niet eens tijd dat we de moed hebben om te communiceren dat, ondanks het hoge niveau van voedselveiligheid, het consumeren van voedsel, biologisch of conventioneel, dierlijk of plantaardig, nooit helemaal zonder risico is? Net zoals bijvoorbeeld wandelen in de natuur in verband met de ziekte van Lyme. Maar dat het risico wél beheersbaar is door etiketten goed te lezen, bepaalde levensmiddelen te spoelen of afdoende te verhitten en keukenhygiëne te betrachten? Dat levert, in tegenstelling tot aansprakelijkheidsprocedures, wél maatschappelijk rendement op in de vorm van gezondheidswinst.

Terwijl ik dit schrijf, realiseer ik me dat er aan een dergelijke communicatiestrategie ook risico's verbonden zijn. Communicatie luistert uitermate nauw en moet overgelaten worden aan goed gebriefde communicatieprofessionals. Beslist niet aan de NVWA, zo hebben de fipronil-affaire en het risicoanalyse-rapport over de pluimveevleessector bewezen. Ik ben voor volledige transparantie, maar houd mijn hart vast als de NVWA straks inspectierapporten van slachterijen openbaar gaat maken.