

IK VERTELDE EEN CLIËNT EENS DAT IK EEN FRANSE ECHTGENOTE HEB. "WEET JE WAT DAAR HET GROOTSTE VOORDEEL VAN IS?", VROEG HIJ ONDEUGEND. IK KEEK HEM MEEWARIG AAN. "DAT JE SCHOONMOEDER DAN HELEMAAL IN PARIJS WOONT!" "DIE VAN MIJ IS VERHUISD NAAR BOIS-LE-DUC", ZEI IK DROOGJES. WAAROP HIJ ZEI: "WAT MAAKT DAT NOU UIT. DA'S IN ELK GEVAL EEN BEHOORLIJK EIND OVER DE GRENS".
"VAST IEMAND VAN NA DE MAMMOETWET MET EEN PRETPAKKET (ZONDER FRANS)", DACHT IK.

De Franse slag, ZO GEK NOG NIET



Als vers afgestudeerde voedselveiligheidsfreak was ik compleet stupéfait toen ik mijn Franse schoonmoeder voor het eerst zag koken in haar Bossche keuken. Tijdens de voedselbereiding zag ik de Salmonella's, de Campylobacters, de Listeria's en andere "zware jongens" bezit nemen van het totale aanrecht en al het keukengerei. Ik kon het niet laten haar wat hygiënische tips te geven. Die bracht ze overigens sans rancune meteen in de praktijk.

De coq au vin smaakte fantastisch en ik bedacht me toen dat ze zo al 25 jaar voor man en kinderen had gekookt, zonder dat die hiervan schade hadden ondervonden. Vanaf dat moment ben ik nog steeds op mijn qui-vive voor voedselveiligheidsrisico's, maar kijk ik er wat minder spastisch tegen aan. Wie dat niet doet, heeft geen leven; zo bewijzen de voedselveiligheidsalerts en onheilspellende berichten die dagelijks bij bosjes mijn e-mailbox binnenstromen. De aanwezigheid van ziekteverwekkers in een product an sich betekent niet automatisch dat zich een incident zal voordoen. De kans hierop kan in de meeste gevallen significant verkleind worden door een goede keukenhygiëne.

De eerder vermelde Mammoetwet was er ook verantwoordelijk voor dat de huishoudschool - het instituut waar jonge vrouwen geleerd werd hoe ze gezond en hygiënisch voedsel konden bereiden - verdween. Prima dat dit bepaald niet vrouwenemancipatie bevorderende schooltype werd opgeheven, maar wel jammer dat voedingslessen niet of nauwelijks werden opgenomen in de curricula van mavo/mbo, havo en vwo. Natuurlijk is er via de nieuwe media veel nuttige kennis binnen handbereik van de massa gekomen, maar ik denk dat de hoeveelheid lariekoek de correcte informatie in ruime mate overtreft. Hierdoor ontstaan zelfs nieuwe risico's. Denk maar eens aan het zogenaamde "superfood" rauwe boerenkool. Gewoonweg ongezond; dat wist het kookboek van de huishoudschool van mijn moeder al.

In Frankrijk heeft men goed begrepen dat nul risico een illusie is en hebben consumentenorganisaties een gratis, praktisch gidsje met goede keukenpraktijken voor de consument uitgegeven. De gids behandelt o.a. persoonlijke hygiëne, schoonmaak, handhaving van de koelketen, gevoelige personen (zwangere vrouwen, jonge kinderen, ouderen, mensen met verminderde weerstand) en de bijzonderheden van alle levensmiddelen categorieën.

Bon appétit!

Gert-Jan van Kesteren

*Gert-Jan van Kesteren is management-consultant en mede-oprichter van Condor Consultancy.
www.condor-consultancy.com*