

# **Een analyse van 2000 terughaalacties met achtergrondinformatie<sup>\*)</sup>**

*Een studie uitgevoerd door de Stichting FoodMicro & Innovation*

*Stichting FoodMicro & Innovation  
Obrechtlaan17  
3723 KA Bilthoven  
Email: [foodmicro@planet.nl](mailto:foodmicro@planet.nl)*

---

<sup>\*)</sup> Strikt voor eigen gebruik

## Een analyse van 2000 terughaalacties met achtergrondinformatie

### 1. Productie van veilige levensmiddelen.

De veiligheid van levensmiddelen werd in de jaren 50 – 60 van de vorige eeuw voornamelijk bepaald door eindproducten te onderzoeken op aanwezigheid van gevaarlijk geachte stoffen en micro-organismen. Al snel bleek dat onderzoek op micro-organismen, zoals afwezigheid van *Salmonella*, niet de noodzakelijk geachte veiligheid biedt. Bijvoorbeeld, om met een betrouwbaarheid van 95% de afwezigheid van *Salmonella* in een partij levensmiddelen te kunnen vaststellen, dienen minstens 60 monsters van 25 gram ieder, te worden onderzocht. Om meer zekerheid te krijgen over de veiligheid van geproduceerde levensmiddelen werd, naast onderzoek van eindproducten, ‘Good Manufacturing Practices’ (GMP) ingevoerd. GMP is gebaseerd op lange praktische ervaring uit het verleden en is onder gericht op toepassing van algemeen hygiënische maatregelen om besmetting van levensmiddelen te voorkómen. Voorbeelden zijn reiniging en desinfectie, het gebruik van de juiste verwerkingsapparatuur, inzet van geschoold personeel, enz. GMP is echter grotendeels subjectief en kwalitatief van aard. Ofschoon GMP de kans op besmetting aanzienlijk verkleind wordt geen zekerheid verkregen dat ziekteverwekkende organismen daadwerkelijk afwezig zijn.

Op basis van bovengenoemde redenen werd in de jaren 60 –80 van de vorige eeuw het zogenaamde ‘Hazard Analysis Critical Control Point’ (HACCP) concept ontwikkeld. HACCP houdt in dat op een systematische wijze, gevaren die met de productie van levensmiddelen samenhangen, in kaart worden gebracht. Van deze gevaren wordt de kans bepaald dat zij zich voordoen en worden beheersmaatregelen van te voren vastgesteld.

Toepassing van HACCP werd in 1993 voor de Lidstaten van de EU verplicht gesteld.

Identificatie van gevaren is meestal gebaseerd op problemen die zich in het verleden hebben voorgedaan. Deze staan onder andere vermeld in diverse overzichten van voedselinfecties en –vergiftigingen zoals in de verslagen van bijvoorbeeld de Keuringsdiensten van Waren en tal van internetpagina’s zoals die van het Amerikaanse ‘Center for Disease Control and Prevention’ <http://www.cdc.gov/ncidod/index.htm>

Voor de beheersing van gevaren staan de producent 4 wezenlijke mogelijkheden ter beschikking. Deze zijn:

1. het stellen van eisen aan te verwerken grondstoffen,
2. het kiezen voor een geschikte verwerking (processing),
3. de samenstelling van het product, en
4. het kiezen van de bewaarcondities.

Voor rauw te consumeren producten zullen dus eisen moeten worden gesteld aan te verwerken grondstoffen en aan de bewaarcondities (tijd/temperatuur). Reden is dat voor verse producten geen toepasbare behandelingen bestaan waarmee micro-organismen in voldoende

mate kunnen worden gedood. Ook kan aan het product niet geconserveerd worden door bijvoorbeeld het verlagen van de pH. Verder kunnen wel de bewaarcondities zodanig gekozen worden dat uitgroei van bepaalde micro-organismen beperkt is. Voor gepasteuriseerde producten, zoals melk, zal de nadruk liggen op het pasteurisatieproces (temperatuur en verhittingstijd) en op de bewaarcondities (tijd/temperatuur).

## 2. Wanneer gaat het mis?

Er zijn een aantal redenen dat ondanks toepassing van GMP en HACCP het voedsel niet veilig is.

**Onbekende gevaren.** Omdat HACCP grotendeels gebaseerd is op kennis uit het verleden kan het misgaan wanneer er nieuwe nog onbekende gevaren zich voordoen. Recente voorbeelden zijn de besmetting van ei-inhoud met de *Salmonella* Enteritidis bacterie. De *Escherichia coli* O157 bacterie die via fecale besmetting aanwezig kan zijn op rundvlees. Wanneer deze gevaren eenmaal gekarakteriseerd zijn kan op basis van de verkregen kennis, waar relevant, het HACCP-concept worden aangepast.

**Zeldzame gevaren.** Wanneer de verwachting is dat bepaalde gevaren zich slechts zelden voordoen, worden deze vaak niet in het HACCP-concept opgenomen. Zo zijn maatregelen voor de afwezigheid van dioxinen in levensmiddelen meestal niet in het HACCP-concept opgenomen. In het geval van dioxine worden door de overheid algemene maatregelen genomen die de kans op het vóórkomen van dioxinen aanzienlijk vermindert. Een van deze maatregelen is het uitsluiten van een besmet gebied voor de productie van grondstoffen.

**Onachtzaamheid.** Ofschoon HACCP er op gericht is menselijk falen te voorkomen door onoplettendheid wel eens iets misgaan. Oorzaken zijn onder andere het niet delegeren van verantwoordelijkheden, slecht opgeleid/gemotiveerd personeel, enz.

**Malversaties.** Malversaties zijn met opzet doorgevoerde handelingen die door de wet verboden zijn. Enkele voorbeelden uit het verleden was het toevoegen van het giftige ethyleenglycol aan wijn en de spijsolie affaire in Spanje waar gedenatureerde spijsolie op de markt werd gebracht. Onder malversaties kunnen ook 'terroristische' acties worden gerekend waarbij levensmiddelen met opzet worden vergiftigd.

## 3. Hoe wordt een onveilige partij herkend.

Soms ontdekt het bedrijf zelf dat een partij niet aan de gestelde eisen voldoet. Vaak worden onvolkomenheden door de distributeurs ontdekt wanneer zij de geleverde goederen bij ontvangst verifiëren. Soms wordt een afwijking ontdekt door de inspecteurs van de Keuringsdienst van Waren op basis van door hun uitgevoerd routine-onderzoek of door klachten die ze van consumenten ontvangen. Tenslotte kunnen ziektegevallen aanleiding zijn om levensmiddelen uit de markt te halen.

#### **4. Hoe te corrigeren**

Wanneer nog voor het afleveren van een partij levensmiddelen ontdekt wordt dat deze niet voldoende veilig is, kan zo'n partij worden geblokkeerd. Afhankelijk van de aard van het probleem kan reparatie van de partij door het productiebedrijf worden uitgevoerd (b.v. bij onvoldoende verhitting het opnieuw pasteuriseren van het product).

Is een onveilige partij echter in de handel terecht gekomen dan kan erger alleen maar worden voorkomen door de partij uit de markt te halen ('recall') en eventueel consumenten te verzoeken reeds gekochte producten te retourneren. Ook in deze gevallen kan soms nog corrigerend worden opgetreden als bijvoorbeeld onjuiste etikettering de reden was.

#### **5. 'Recall' procedures**

In Nederland en in de Europese Lidstaten zijn terughaalacties niet wettelijk geregeld. Dit is wel het geval in onder andere Canada en de Verenigde Staten.

*Nederland.* Door de Keuringsdienst van Waren zijn adviezen opgesteld hoe productiebedrijven en grootwinkelbedrijven zich kunnen voorbereiden op een terughaalactie. Tevens is een checklist opgesteld die bij een terughaalactie van dienst kan zijn. Beide documenten zijn te vinden op de internetpagina van de Keuringsdienst van Waren: [www.kvw.nl/download/infobladen/algemeen/crisisgrootwinkel\\_10.pdf](http://www.kvw.nl/download/infobladen/algemeen/crisisgrootwinkel_10.pdf) (voor grootwinkelbedrijven) en [www.kvw.nl/download/infobladen/algemeen/crisisproductie\\_9.pdf](http://www.kvw.nl/download/infobladen/algemeen/crisisproductie_9.pdf) (voor productiebedrijven).

*Canada.* Door de 'Canadian Food Inspection Agency' (CFIA) is ten behoeve van producenten van levensmiddelen een 'recall' procedure opgesteld. In de procedure wordt op basis van het mogelijke risico op gezondheidsschade, drie 'recall' klassen onderscheiden. Bij een klasse 1 'recall' doet zich een levensbedreigende situatie voor. Bij een klasse 2 'recall' is sprake van een tijdelijk, ernstige maar niet levensbedreigende situatie. Van een klasse 3 'recall' is sprake van een vermoeden dat zich mogelijk een probleem kan voordoen. Bij een klasse 1 en soms ook bij een klasse 2 'recall' wordt het publiek gewaarschuwd.

De procedure van de 'recall' loopt als volgt. Een bedrijf dat een 'recall' wilt uitvoeren meldt dat aan de CFIA en geeft de kenmerken van de terug te roepen partij aan, zoals de grote van de partij, wat er mis mee is, enz. Vervolgens vindt er overleg plaats tussen het betreffende bedrijf en medewerkers van het CFIA. Bij twijfel wordt de Canadese Health Protection Branch ingeschakeld om een 'health hazard evaluation' uit te voeren. Op basis van de verkregen informatie neemt de CFIA een beslissing over de 'recall' categorie. Verder assisteert de CFIA de betreffende firma in de afhandeling van de 'recall'.

Ook heeft de CFIA verdere richtlijnen opgesteld hoe bedrijven hun eigen 'recall' plannen kunnen opstellen. Deze zijn bij de CFIA opvraagbaar via de internetpagina [www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca)

Ondanks dat 'recalls' wettelijk geregeld zijn, worden alle terughaalacties op vrijwillige basis door de bedrijven uitgevoerd. Dit betekent dat de kosten voor een terughaalactie, ook al is de noodzaak ervan niet bewezen, voor rekening bedrijf zijn.

**Verenigde Staten.** In de VS zijn twee organisaties, de Food Safety and Inspection Service (FSIS) van het ministerie van landbouw en de Food and Drug Administration (FDA) betrokken bij 'recall' activiteiten. De FSIS is verantwoordelijk voor vlees en pluimvee producten. Alle andere levensmiddelen vallen onder de verantwoordelijkheid van de FDA. Beide organisaties dienen ervoor te zorgen dat potentieel gevaarlijk voedsel zo snel mogelijk uit de handel wordt gehaald.

De 'recall' procedure in de VS kent drie 'recall' klassen die in grote lijnen overeenkomen met de in Canada gehanteerde klassen. De klassen zijn hier echter zeer duidelijk omschreven. De aanwezigheid van *Listeria monocytogenes* in voor consumptie gereede producten is altijd een klasse 1 'recall'. Dat is ook het geval wanneer bijvoorbeeld *Escherichia coli* O157 in rauw gemalen vlees wordt aangetroffen. De reden is dat de wet vermalen van rauw vlees als een verwerkt product beschouwd en dat verwerkte producten geen gevaar voor de consument mogen zijn. Tot de klasse 1 'recall' horen ook producten die allergene substanties bevatten als deze niet op het etiket vermeld zijn. Tot de klasse 2 'recalls' behoren producten waarbij het twijfelachtig is of ze gezondheidsproblemen veroorzaken. Een voorbeeld is de aanwezigheid van melkpoeder (zwak allergeen voor bepaalde mensen) in een saus terwijl dat niet gedeclareerd is. Een klasse 3 'recall' betreft levensmiddelen die geen gevaar voor de gezondheid opleveren maar waarbij bijvoorbeeld toevoeging van water aan een product niet op het etiket vermeld is.

De Amerikaanse inspectiedienst kent ook verschillende niveaus in terughaalacties. Zo kan een terughaalactie volledig zijn waarbij producten bij de consument dienen te worden teruggehaald. Een terughaalactie kan ook beperkt blijven tot distributeurs en institutionele keukens.

Bij alle terughaalacties wordt het publiek op de hoogte gebracht door het uitgeven van persberichten. Deze verschijnen ook op het internet. De internetpagina die daartoe door de FSIS wordt gebruikt is [www.fsis.usda.gov/OA/recalls/rec\\_intr.htm](http://www.fsis.usda.gov/OA/recalls/rec_intr.htm) Op deze pagina zijn ook de 'recall'-procedures weergegeven. Informatie over 'recall'-procedures van de FDA zijn te vinden op de internetpagina <http://vm.cfsan.fda.gov/~lrd/recall2.html>.

## **6. Voorbeelden van terughaalacties**

In deze paragraaf zijn een aantal voorbeelden van terughaalacties in de periode 1997 – 2002 weergegeven. Waar nodig is een toelichting vermeld. Voor het opstellen van het overzicht werden van de volgende bronnen gebruikt gemaakt:

Morbidity and Mortality Weekly Report; FSIS press releases; ProMed., USDA—FSIS Recall releases ([www.fsis.usda.gov/OA/recalls/rec\\_intr.htm](http://www.fsis.usda.gov/OA/recalls/rec_intr.htm)); Mededelingen van ‘the Food Safety Authority’ of Ierland; <http://www.fda.gov/po/enforceindex/2002enforce.html>; Food Safety Net ([www.plant.uoguelph.ca/safefood/archives/fsnet-archives.htm](http://www.plant.uoguelph.ca/safefood/archives/fsnet-archives.htm)); [www.minvws.nl/zoeken.html](http://www.minvws.nl/zoeken.html) (zoeken op recall); [www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca); Jaarverslagen KvW ([www.keuringsdienstvanwaren.nl](http://www.keuringsdienstvanwaren.nl)).

## 1997

***Magic candies.*** Nestlé USA, Inc., moest een hoeveelheid ‘magic candies’ van de markt halen omdat deze zogenaamde ‘nonnutrивe foreign objects’ bevatten. Deze ‘nonnutrивe foreign objects’ bleek klein speelgoed te zijn verpakt in bolletjes.

*Noot:* Bij consumptie door kinderen bestaat een reëel gevaar voor verstikking.

***Vegetarische ‘burgers’.*** Gardenburger Inc., een Amerikaanse fabrikant van vegetarische ‘burgers’ vergat op de verpakking te melden dat zijn ‘burgers’ ei-eiwitten bevatten. In verband met mogelijke allergieproblemen moest de gehele productie uit de markt worden gehaald.

*Noot:* Na terughalen uit de markt werden de producten van een nieuw etiket voorzien waarop de aanwezigheid van ei-eiwit wel vermeld was.

***‘Burritos’.*** Estrada Foods (VS) moest vrijwillig 9.220 dozen met ‘Green Chile Burritos’ uit de handel nemen. Reden: op 2 scholen in Georgia, VS, werden respectievelijk 155 en 266 studenten ziek na het eten van ‘Burritos’. Ofschoon een oorzakelijk bewijs door de Amerikaanse keuringsdienst niet kon worden geleverd heeft Astrada Foods gekozen voor zekerheid en het product uit de markt gehaald.

*Noot:* Een duidelijk voorbeeld waarbij het zekere voor het onzekere wordt genomen.

***Kwark met bosvruchten.*** Een Nederlandse zuivelproducent werd (vrijwillig) gedwongen om een partij kwark met bosvruchten uit de markt te nemen omdat daarin schimmelvorming plaatsvond. De infectie van de kwark werd hoogstwaarschijnlijk veroorzaakt door de verwerkte bosvruchten.

*Noot:* Hier speelde niet alleen de aanwezigheid van schimmels een rol maar ook het onvoldoende verhitting van het product.

***Ethyleenglycol in wijn.*** De Franse autoriteiten meldden via het Europese snelle meldingssysteem dat er wijn op de markt was gekomen waarin ethyleenglycol, populair gezegd: koelvloeistof, aanwezig zou zijn. Hoewel de concentratie van die stof zeer laag was, werd ook in Nederland de betreffende flessen wijn met een tweetal coderingen uit de markt gehaald.

***Mandarijnen in blik.*** Naar aanleiding van een smaakafwijking moest in Nederland op last

van de Keuringsdienst van Waren een grote partij mandarijnen in blik bij de consument terug worden geroepen. De Spaanse leverancier van de blikjes kon geen verklaring voor de oorzaak van de smaakafwijking geven.

*Noot:* De terughaalactie werd uit voorzorg uitgevoerd.

***Aluminiumboorsel.*** Naar aanleiding van consumentenklachten werden in Nederland bapao-broodjes uit de markt genomen: Reden aanwezigheid van aluminiumboorsel.

*Noot:* Uit een onderzoek bleek dat bij de producent een reparatie aan de apparatuur had plaatsgevonden. Bij het boren was het aluminiumboorsel op de transportband terechtgekomen waarna op dezelfde band de broodjes werden vervoerd.

## 1998

***Listeria in worst.*** Bij een routine onderzoek trof de ‘United States Department of Agriculture Food Safety and Inspection Service (FSIS)’ *Listeria monocytogenes* aan in ‘AMI Soujouk Semi-Dry Sausage’. De producent van de worsten Shahbaz Meat Products Inc. heeft de worsten vrijwillig uit de handel genomen. Ook heeft het bedrijf consumenten opgeroepen reeds gekochte worsten in te leveren.

*Noot:* In de VS dient *L. monocytogenes* in voor consumptie gerede levensmiddelen afwezig te zijn. In Nederland zou een terughaalactie alleen plaats vinden wanneer er meer dan 100 organismen’gram product aanwezig zijn.

***Salmonella in ontbijtgraan.*** Malt-O-Meal Inc. Minneapolis moest vrijwillig 3 miljoen pond ontbijtgraan uit de markt nemen. Het product was mogelijk met *Salmonella Agona* besmet. Het Amerikaanse ‘Center for Disease Control’ (CDC) kwam het product op het spoor bij een patiënt-controle onderzoek nadat zich 188 personen met ziekteklachten hadden gemeld waarvan 40 personen in een ziekenhuis moesten worden behandeld.

***Sulfiet in fruitsnacks.*** Op last van de Amerikaanse ‘Food and Drug Administration’ (FDA) heeft de Baltimore Nut Co. fruitsnacks uit de handel genomen die een te grote hoeveelheid sulfiet bevatten. Bovendien heeft de FDA een publieke waarschuwing doen uitgaan tegen het eten van deze snacks omdat ze ernstige problemen kunnen veroorzaken bij mensen die overgevoelig zijn voor sulfiet.

*Noot:* Sulfiet wordt als conserveermiddel gebruikt voor zachte fruitsoorten. Door koken verdwijnt het sulfiet uit het product.

***Blue cheese.*** In april 1998 werden door Beatrice Foods (Wisconsin, VS) twee merken ‘Treasure Cave blue cheeses’ vrijwillig uit de handel genomen. Reden: Inspecteurs van het Ministerie van Volksgezondheid troffen bij een routine onderzoek *L. monocytogenes* aan in beide merken kaas.

**Kaascomponent).** Naar aanleiding van een groot aantal ziektegevallen veroorzaakt door met *Salmonella* besmette kaas, geproduceerd door Schneider Inc., trof de Canadese Food Inspection Agency *Salmonella* aan in een van de gebruikte componenten voor de productie van de betreffende kaas. Ofschoon de resultaten van dit onderzoek nog niet geheel overtuigend waren heeft de producent van deze component (Schneider Inc.) uit voorzorg dit product uit de handel genomen.

*Noot.* Ook wanneer er alleen maar aanwijzingen zijn dat een product de gezondheid van de mens kan schaden, gaat de producent meestal onder druk van de overheid over tot een ‘vrijwillige’ terughaalactie.

**Hot dogs.** Eind december 1998 moest Bil Mar Foods, een dochter onderneming van Sara Lee, op last van de Amerikaanse FSIS op vrijwillige basis hot dogs uit de markt nemen omdat deze met *L. monocytogenes* besmet waren. Het betrof partijen met identieke nummers en enkele andere partijen die mogelijk ook besmet waren.

*Noot:* Het volgende ging aan deze terughaalactie vooraf: Vanaf begin augustus, 1998 deden zich in een tiental Amerikaanse Staten 40 gevallen van listeriose voor die allen door een en hetzelfde type *L. monocytogenes* werden veroorzaakt. De eerste melding van listeriose was op 2 augustus, de laatste op 3 december. Alle isolaten behoorden tot de serogroep 4B en hadden allen een uniek DNA-restrictie patroon dat nog nooit eerder bij mensen was aangetroffen. Tot de patiënten behoorden 7 pasgeborenen en 33 volwassenen. De leeftijd van de groep volwassenen varieerde van 18 - 88 jaar met een gemiddelde leeftijd van 69 jaar. Vier personen overleden aan de gevolgen.

Een door de USDA uitgevoerd patiënt-controle onderzoek wees uit dat 90% van de patiënten (tegenover 32% van de controle groep) ‘hot dogs’ hadden geconsumeerd in een periode van 30 dagen die aan de ziekte voorafging. Op 19 december werd in een geopend pak ‘hot dogs’ dezelfde *L. monocytogenes* stam geïsoleerd. Deze ‘hot dogs’ waren door een van de patiënten 4 weken eerder geconsumeerd.

**Cashew boter.** Het Amerikaans bedrijf Stow Mills, New Hampshire, haalde meer dan 10.000 potten aan winkels geleverde cashew boter terug omdat op de verpakking niet was aangegeven dat het product pindanoten bevatte.

*Noot:* Door het bedrijf werd de etikettering aangepast.

## 1999

**Keramische bekens.** In Canada werden keramische bekens afkomstig uit China uit winkels verwijderd vanwege onduidelijke etikettering. Op de onderkant was via een etiket op correcte wijze aangegeven “not for Microwave use”. De label was echter over een andere label heen geplakt waarop stond “Not for food use. May poison food”.

**Dioxine in kip.** Bij een levensmiddelencontrole in Duitsland (juni 1999) werd in een in Nederland geslachte diepgevroren soepkip een sterk verhoogd gehalte aan dioxine

aangetroffen. De kip was geslacht in Baarle-Nassau, maar de oorsprong van de kip was onbekend. Ook was het tijdstip van slachten niet bekend.

De Rijksdienst voor de keuring van Vee en Vlees en de Inspectie Gezondheidsbescherming, Waren en Veterinaire Zaken (de huidige keuringsdienst van waren) startten uit voorzorg een onderzoek naar de herkomst van de kip. Daarnaast trachtten beide diensten alle partijen geslachte kippen die het slachthuis in genoemde periode hebben verlieten te traceren om deze waar mogelijk deze te blokkeren. Tenslotte werd samen met het betrokken bedrijf een ‘recall’-actie gestart. Dit betekende dat het bedrijf alle kippen die in de periode tussen 15 januari en 15 juni in de handel werden gebracht, moest terughalen. Onderdeel van deze actie was een publiekswaarschuwing.

*Noot:* Hier was sprake van een ‘onbekende kip’ en resulteerde in een omvangrijke terughaalactie.

**Chocolade.** De Amerikaanse firma Lindt & Sprungli Inc. nam op eigen gezag chocolade producten uit de handel omdat deze niet gedeclareerde hoeveelheden pindaboter en hazelnoten bevatten. De aanwezigheid van deze producten kwam aan het licht nadat een aantal consumenten klachten van allergische aard hadden gemeld. Onder hen bevonden zich twee kinderen die voor behandeling in een ziekenhuis moesten worden opgenomen.

## 2000

**Japans vlees bleek niet besmet te zijn.** De Japanse gezondheidsautoriteiten gelaste een bedrijf vlees uit de markt te halen omdat het besmet zou zijn met *Escherichia coli* O157. Uit nader onderzoek bleek echter dat de analyse in het ‘public health center’ niet correct was uitgevoerd. Het vlees raakte namelijk tijdens het onderzoek besmet. Dit laatste kwam aan het licht nadat een speciaal ingestelde commissie de zaak nader had onderzocht. Inmiddels is de producent van het vlees schadeloos gesteld.

*Noot:* Normaal zijn terughaalacties voor rekening van het bedrijf. Hier werd echter aantoonbaar gemaakt dat het overheidsonderzoek faalde.

**Italiaanse worst met plastic.** Een firma uit Texas (VS) haalde op vrijwillige basis 8.500 pond Italiaanse worst uit de markt nadat enkele consumenten plastic deeltjes in de worst hadden ontdekt. De worst was op 3 mei bereid en in 5 Staten in de VS op de markt gebracht. De firma wist de oorzaak van de besmetting niet te achterhalen.

**Chinese kruiden.** East Herb Inc. (VS) trof in Chinese kruiden afkomstig van de Jade Pharmacy het aristolochine zuur aan. Het bedrijf haalde onmiddellijk al haar producten uit de markt en vroeg mogelijke kopers de producten niet te consumeren.

Bedrijven dienen op last van de Amerikaanse ‘Food and Drug Administration’ (FDA) voortaan Chinese kruiden op het voorkomen van aristolochine zuur te onderzoeken.

*Noot:* Aristolochine zuur wordt door planten van de familie der *Aristolochiaceae* geproduceerd. Vele soorten van deze familie worden als sierplant gekweekt. De wortels van

sommige planten worden in de volksgeneeskunde onder andere gebruikt om abortus op te wekken en voor behandeling van wonden. Ook wordt het door criminelen gebruikt om mensen te vergiftigen.

**Tomatensoep in blik.** De 'Food Safety Authority' van Ierland meldde het uit de markt halen van ingeblikte tomatensoep omdat het gehalte aan tin te hoog was. In de blikken werd een hoeveelheid tin aangetroffen die varieerde van 200 – 300 mg /kg product. De tomatensoep was geproduceerd door HL Foods Ltd (UK). Bij consumptie van de betreffende soep zouden zich maagdarmklachten kunnen voordoen en soms ook hoofdpijn. Lange termijn effecten waren echter niet voor de hand liggend.

*Noot:* Een te hoge concentratie tin in voedsel kan braken, diarree, krampen, koorts en hoofdpijn, alsmede irritaties van het maagdarmkanaal veroorzaken. Het betreft korte termijn effecten en patiënten herstellen snel. Symptomen kunnen zich voordoen bij concentraties van > 200 mg tin/kg product.

## 2001

**Kalkoen.** Cargill Turkey Products (VS) nam op vrijwillige basis 16,7 miljoen pond voor consumptie gereede kalkoenproducten uit de markt. Reden: Besmetting met *L. monocytogenes*. Het Amerikaanse 'Center for Disease Control and Prevention' (CDC) en de 'Food Safety and Inspection Service (FSIS) van het Ministerie van Landbouw voerden verder onderzoek uit omdat minstens 25 personen listeriose opliepen. Voor ongeruste consumenten werd door Cargill een internetpagina geopend: <http://www.plantation-foods.com>

**Pesticide in pluimveevlees.** Het Amerikaanse bedrijf Gold Kist Inc. moest op vrijwillige basis 421.000 pond pluimveevlees uit de markt nemen dat besmet was met het insecticide aldicarb. Volgens een mededeling van het bedrijf gingen bij een van de contractleveranciers van pluimvee een kwart van de dieren plotseling dood als gevolg van een vergiftiging met aldicarb. Het bedrijf gaf verder aan dat het insecticide met opzet door een nog onbekend persoon aan het voer was toegevoegd. Onderzoek toonde aan dat het insecticide ook in het vlees van de geslachte dieren aanwezig was, zij het in geringe concentraties. Gold Kist Inc. nam volgens de voorschriften contact op met de 'Food Safety and Inspection Service's Emergency Response Division', waarop besloten werd tot het vrijwillig uit de markt nemen van het vlees.

*Noot:* Mogelijk was hier een sprake van een 'terroristische' actie. Aldicarb is een vrij potent systemisch werkend insecticide en heeft een lethale dosis van iets meer dan 1 mg/kg lichaamsgewicht. In Nederland is het gebruik van aldicarb verboden.

**Onvoldoende verhit pluimveevlees.** Tyson Food Inc. (VS) moets 1.150 ton gekookt pluimveevlees uit de markt nemen omdat het onvoldoende verhit was en als gevolg hiervan mogelijk voedselvergiftiging zou kunnen veroorzaken. De problemen kwamen pas aan het

licht nadat het bedrijf klachten van consumenten had ontvangen. Een groot deel van de producten was geëxporteerd naar diverse Golfstaten.

*Noot:* Met een goed functionerend HACCP-systeem was een dergelijk probleem veel eerder gesignaleerd.

***Onjuist geëtiketteerde chocolade.*** De Canadese ‘Food Inspection Agency’ gelaste het uit de markt halen van chocolade waarin melkpoeder was verwerkt zonder dat het op het etiket was vermeld. De chocolade was geproduceerd door een Belgische firma. Het uit de handel nemen van deze chocolade is vooral van belang van personen met een overgevoeligheid voor melkeiwitten.

***Deoxynivalenol in pasta.*** Bij een routineonderzoek van pasta’s werd door de Keuringsdienst van Waren het mycotoxine deoxynivalenol (DON) aangetroffen in concentraties variërend van 500 – 1500 ug per kg product. De Nederlandse fabrikant heeft inmiddels de betreffende pastaproducten uit de markt genomen.

*Noot:* DON komt meestal slechts in kleine hoeveelheden voor op graan. Volgens de Nederlandse norm mag een kilo graan maximaal 500 ug DON bevatten. De Keuringsdienst van Waren bevestigde dat er daarom doorgaans ook geen effecten op de gezondheid optreden. Alleen bij langdurige consumptie van hoge niveaus DON kunnen verschijnselen als hoofdpijn, misselijkheid en braken optreden.

***Salmonella Oranienburg slaat toe.*** Eind 2001 werd door de ‘EU health alert’ bekend gemaakt dat minstens 230 mensen een infectie met *Salmonella* hadden opgelopen als gevolg van het eten van besmette chocolade. Het betrof chocolade geproduceerd in een bedrijf te Halle in Oost Duitsland. De besmette chocolade was door de winkelketen Aldi verspreid. Aldi heeft inmiddels de betreffende merken uit de winkels verwijderd en consumenten gevraagd de in hun bezit zijnde merken chocolade in te leveren. Ook het Nederlandse Ministerie van Volksgezondheid (VWS) deed een oproep om de betreffende chocolade niet te consumeren.

*Noot:* Het Duitse ministerie van consumentenzaken gaf aan dat het zeldzame type *S.Oranienburg* was aangetroffen ondanks het feit dat de producten een verhitting hadden ondergaan. Aan het bericht werd toegevoegd dat de betreffende chocolade ook was geëxporteerd naar onder andere landen.

Het is niet de eerste keer dat chocolade besmet is met *Salmonella*-bacteriën en infecties veroorzaakt. De vraag is dan ook waarom het HACCP-systeem hier heeft gefaald.

## 2002

***Antibiotica in garnalen.*** De Duitse supermarktketen Aldi haalde garnalen uit de markt die uit China afkomstig waren. Deze garnalen bevatten het antibioticum chlooramfenicol.

*Noot:* Het gebruik van dit antibioticum is alleen maar toegestaan in geval van levensbedreigende situaties zoals besmetting met miltvuur (anthrax) en typhus. De belangrijkste reden is dat chlooramfenicol ernstige bloedarmoede kan veroorzaken. De

hoeveelheid chlooramfenicol was overigens minimaal en er waren geen enkele negatieve gezondheidsaffecten te verwachten.

**Honing.** Chlooramfenicol werd door de Engelse Food Standard Agency (FSA) in Chinese honing aangetroffen. Dit was voor de FSA aanleiding om alle Chinese honing uit de verkoop te nemen.

*Noot:* Chlooramfenicol wordt door imkers illegaal gebruikt om de ziekte ‘Amerikaans vuilbroed’ te bestrijden. Deze voor bijenvolken dodelijke infectie van het broed wordt veroorzaakt door de bacterie *Paenibacillus larvae*

**Glassplinters in babyvoeding.** In België moesten meer dan 100.000 potjes babyvoeding van Olvarit-Nutricia uit de markt genomen worden nadat glasscherven in het product werden aangetroffen.

## 7. Overzichten

### 7.1 Nederlandse ‘recall’-acties 1995-2000

In de periode 1995 tot 2000 werden in Nederland een aantal terughaalacties uitgevoerd. Het aantal terughaalacties is echter niet bekend. Sinds 1997 worden terughaalacties door de overheid niet meer systematisch in jaarverslagen vermeld. Ook worden terughaalacties uitgevoerd zonder de overheid daarover in te lichten. Voor de periode 1995 – 2000 konden 40 terughaalacties worden achterhaald. De redenen van deze terughaalacties staan in tabel 1 weergegeven.

Tabel 1. Belangrijkste redenen voor het uit de markt nemen van levensmiddelen in Nederland.

<b>Reden</b>	<b>Aantal</b>	<b>%</b>
Afwijkende geur/smaak/kleur	11	27,5
Micro-organismen	8	20
Fysische verontreinigingen	8	20
Chemische verontreinigingen	5	13,5
Onvoldoende verhitting	5	13,5
Bederf	2	5
Lekkage verpakking	1	2,5
<b>Totaal</b>	<b>40</b>	<b>100</b>

Afwijkende geur, smaak en kleur (11 maal) waren goed voor 27,5% van de terughaalacties. Vergisting (2 maal), zichtbare beschimmelings (5 maal) en aanwezigheid van *Listeria* in kaas (1 maal) waren microbiologische redenen om levensmiddelen uit de markt te halen. Aanwezigheid glassplinters (5maal), metaal deeltjes (2 maal) en mogelijke breuk van doppen (1 maal) waren de belangrijkste fysische verontreiniging bij terughaalacties. Chemische verontreiniging, zeepoplossing (2 maal), olie in perziken (1 maal) koelvloeistof in wijn (1 maal) en aanwezigheid van dioxine in pluimveevlees (1x), waren 5 maal de reden voor een terughaalactie.

## 7.2 Analyse Canadese ‘recalls’

In Canada worden maandelijks gemiddeld 8-10 keer levensmiddelen uit de markt gehaald omdat zij de gezondheid van de consument in gevaar kunnen brengen. Deze ‘recall’-acties worden door de Canadese overheid gepubliceerd op de internetpagina <http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/recaltoce.shtml>.

Om inzicht te krijgen in de bij terughaalacties betrokken levensmiddelen, de terughaalredenen, enz. werd een analyse gemaakt van de laatste 542 klasse 1 terughaalacties. Deze vonden voor juni 2002 plaats. Bij klasse 1 terughaalacties wordt er van uit gegaan dat de consument ernstig en acuut gevaar kan lopen.

Nagenoeg alle soorten producten waren betrokken bij de terughaalacties. Relatief vaak waren biologische producten bij ‘recall’-acties betrokken.

Redenen om levensmiddelen uit de markt te nemen staan in tabel 2 weergegeven.

Tabel 2. Belangrijkste redenen voor het uit de markt nemen van levensmiddelen in Canada

Reden	%
Allergenen	69
Micro-organismen	25
Fysische verontreinigingen	3
Chemische verontreinigingen	2
Verstikkingsgevaar	1

De belangrijkste reden om producten uit de markt te halen was de aanwezigheid van allergene stoffen die niet op het etiket vermeld waren. Deze fout werd meestal door consumenten en de detailhandel ontdekt en aan de producent en/of aan de ‘Canada Food Inspection Agency’ gemeld waarna de ‘recall’-actie werd uitgevoerd.

De tweede belangrijkste reden om levensmiddelen uit de markt te nemen was de aanwezigheid van micro-organismen zoals *Salmonella*, *Listeria* en *Escherichia coli* O157. In aantal gevallen betrof het levensmiddelen die naar aanleiding van ziektegevallen verdacht waren. Ook werden producten uit de markt gehaald waarbij de mogelijke aanwezigheid van ziekteverwekkende organismen werd vermoed. Dergelijke terughaalacties werden meestal ingezet omdat bijvoorbeeld fouten in de processing werden geconstateerd zoals te lage verhittingstemperatuur. Een aantal malen werden producten uit de markt gehaald omdat niet op het etiket vermeld stond dat de producten gekoeld bewaard moesten worden. Vaak werden producten uit de markt gehaald omdat zij met *L. monocytogenes* waren besmet. Aanwezigheid van dit organisme wordt door de Canadese overheid als een acuut gevaar voor de volksgezondheid beschouwd.

Fysische verontreinigingen, waaronder de aanwezigheid van metaaldeeltjes, stenen, glas, plastic en botdeeltjes, waren goed voor 3% van de terughaalacties.

Slechts in 2% van de gevallen moesten levensmiddelen vanwege chemische verontreinigingen uit de markt worden gehaald. De belangrijkste reden was de aanwezigheid van sporen van chlooramfenicol in producten geïmporteerd uit China. Chlooramfenicol is een stof met antibiotische werking. Het is in Canada bij wet verboden dit antibioticum aan diervoeders toe te voegen. Ofschoon de levensmiddelen waarin dit antibioticum werd aangetroffen geen gevaar voor de consument inhield werden ze toch uit de markt gehaald. Dit was ook het geval voor producten die bereid werden met Chinese honing waarin het betreffende antibioticum werd aangetroffen.

Andere voorbeelden van chemische verontreiniging waren de aanwezigheid van een te grote hoeveelheid aan natuurlijke glycoalkaloïden in aardappelen (2 maal) en de aanwezigheid van een desinfectiemiddel in melk (1 maal).

Er waren geen ‘recalls’ omdat groente, fruit, enz. een te hoog gehalte aan pesticiden etc. bevatten.

Vanwege de mogelijkheid van verstikking moest 6 maal worden ingegrepen. In deze 6 gevallen betrof het ‘jelly candies’ afkomstig uit Azië. Dit product veroorzaakte verstikkingsgevallen in onder andere de VS, Australië en Canada.

In 80% van de terughaalacties betrof het levensmiddelen die in Canada werden geproduceerd.

### **7.3 Analyse VS ‘recalls’**

#### ***Food and Drug Administration (FDA)***

De FDA, die verantwoordelijk is voor alle producten anders dan vlees en pluimveeproducten, maakt alle terughaalacties openbaar via persberichten en internetmededelingen

<http://www.fda.gov/po/enforceindex/2002enforce.html>. Dit overzicht beperkt zich tot microbiële besmettingen.

**Microbiële besmettingen.** In de periode 1994 tot en met 1998 participeerde de Amerikaanse 'Food and Drug Administration' (FDA) in 1.370 terughaalacties van levensmiddelen waarbij micro-organismen een rol speelden. Dit is 36% van alle terugroepingen die in dezelfde periode in de VS plaatsvonden en waarin de FDA participeerde. Zuivelproducten werden het vaakst teruggehaald (tabel 3).

Tabel 3. De meest frequente productcategorieën waarvoor een terughaalactie werd uitgevoerd.

Bron: J.Food Protection 63, 1113-1116.

Product	Terughaalacties	
	aantal	%
Zuivel	304	22
Vis en schelpdieren	157	12
Deegwaren	147	11
Salades	126	9
Sandwiches	124	9
Sausen	108	8
Dranken	94	7
Groente	81	6

De belangrijkste reden om een product uit de markt te halen was besmetting met *L. monocytogenes*, gevolgd door *Salmonella* en de aanwezigheid van schimmels (tabel 4). Voor cosmetische producten waren besmettingen met *Pseudomonas aeruginosa* en *Burkholderia cepacis* de belangrijkste redenen om de producten uit de markt terug te roepen.

Tabel 4. De belangrijkste reden om producten uit de markt te nemen.

Bron: J.Food Protection 63, 1113-1116.

Reden	Terughaalacties	
	Aantal	%
<i>L.monocytogenes</i>	813	61
<i>Salmonella</i>	143	11
Schimmels	96	7
Virussen	94	7

<i>S.aureus</i>	69	5
<i>C.botulinum</i>	38	3
<i>E.coli</i>	36	3
<i>E.coli</i> O157:H7	16	1

Het merendeel (67%) van de terugroepingen betrof een zogenaamde klasse 1 ‘recall’. In 23% en 10% van de gevallen betrof het respectievelijk een klasse 2 en klasse 3 ‘recall’.

Besmetting van levensmiddelen met *L. monocytogenes* wordt door de FDA als niet acceptabel beschouwd en worden als klasse 1 ‘recall’ aangemerkt.

**Opsporing van ondeugdelijke partijen.** De meeste partijen met een niet acceptabele microbiologische besmetting werden door de FDA zelf ontdekt (33% van de terughaalacties waarbij microbiologische contaminaties een rol speelden). Door ‘state regulatory agencies’ werden 21% ‘recalls’ ontdekt. Producenten en retailers waren goed voor het ontdekken van 21% van de ‘recalls’. 19% van de ‘recalls’ werden uitgevoerd naar aanleiding van door consumenten gerapporteerde ziektegevallen.

#### **Food Safety and Inspection Service (FSIS)**

De FSIS, die verantwoordelijk is voor vlees en pluimveeproducten, maakt, evenals de FDA, terughaalacties openbaar via persberichten en internetmededelingen ([www.fsis.usda.gov/OA/recalls/rec\\_intr.htm](http://www.fsis.usda.gov/OA/recalls/rec_intr.htm)).

In de periode 2001 tot en met mei 2002 voerde de FSIS 122 klasse 1 ‘recalls’ uit. In tabel 5 zijn de redenen van de terughaalacties weergegeven.

Tabel 5. Redenen FSIS om vlees en pluimveeproducten uit de markt te halen (periode 2001- mei 2002).

<b>Reden</b>	<b>Aantal acties</b>
Foutieve etikettering	38
Eschericia coli O157	37
Listeria monocytogenes	33
Salmonella	3
Clostridium botulinum	1
Procesfouten	9
Fysische verontreinigingen	6
Chemische contaminanten	4

Etiketteringsfouten betroffen voornamelijk het niet vermelden van de aanwezigheid van allergenen. ‘Recall’-acties ten aanzien van *Listeria*, *E.coli* O157 en *Salmonella* waren meestal rauwe producten die een of meerdere bewerkingen hadden ondergaan. In een aantal gevallen werden terughaalacties ingezet gebaseerd op vermoeden van de aanwezigheid van deze organismen. Procesfouten waren goed voor een zestal terughaalacties. Het ging hier vooral om producten die onvoldoende verhit waren. Fysische verontreinigingen ( 3 maal plastics; 2 maal vreemde delen; 1 maal metaaldeeltjes) waren 6 maal de reden om producten uit de markt te halen. Vanwege een te hoge concentratie aan nitriet, de aanwezigheid van antibiotica, besmetting met ammonia en de aanwezigheid van aldicarb (zie onder terughaalacties) werden 4 maal producten uit de handel genomen.

## **8. Enkele slotopmerkingen**

In dit onderzoek werden ongeveer 2000 terughaalacties geanalyseerd. De meeste ‘recall’-acties (>98%) betrof fouten die met een goede HACCP voorkomen hadden kunnen worden. De meerderheid van de gevallen waren onachtzaamheden zoals het verkeerd etiketteren van producten. Regelmatig waren ook fouten in de processing redenen om een terughaalactie uit te voeren.

Slechts in een enkel geval was de oorzaak een zeldzaam gevaar (besmetting van pluimveevlees met dioxine). Tweemaal was de oorzaak opzettelijke besmetting (ethyleenglycol in wijn en de aanwezigheid van aldicarb in pluimveevlees).

In een aantal gevallen werden terughaalacties ingezet nadat mensen ziek waren geworden en via een patiënt-controle onderzoek het meest vermoedelijk product uit de markt werd gehaald. In de meeste gevallen werd in deze producten het oorzakelijk agens vastgesteld. Dit waren steeds pathogene micro-organismen. Slechts in enkele gevallen kon geen bekend agens worden vastgesteld. Het is niet uitgesloten dat het hier een onbekend agens betrof.

Aanscherping van HACCP-regels lijkt een effectieve maatregel om terughaalacties te voorkomen en zogenaamde voedsel gerelateerde calamiteiten te voorkomen.