



Geen EHEC-bacterie in Nederland gevonden

De nieuwe Voedsel en Waren Autoriteit heeft bij 136 monsters die in de afgelopen dagen onderzocht zijn geen EHEC bacterie aangetroffen. Deze monsters zijn genomen in supermarkten, bij groothandelaren en bij telers. Op dit moment worden nog meer monsters onderzocht. De resultaten zijn binnenkort bekend. De nVWA blijft doorgaan met extra monsters nemen totdat de bron van de EHEC besmetting in Duitsland definitief is bevestigd. De nVWA heeft zich bij het onderzoek vooral geconcentreerd op de komkommers. Het Productschap Tuinbouw heeft ook monsters genomen van paprika's, aubergines, tomaten en sla. Ook deze resultaten waren EHEC-bacterievrij. Alle monsters zijn onderzocht op het laboratorium van de nVWA. Dit laboratorium is het enige geaccrediteerde laboratorium in Nederland voor het volledige onderzoek op EHEC. Recente resultaten vindt u op www.vwa.nl

Sectorale monitoring biedt zekerheid

De kans dat onder glas geteelde vruchtgroenten (o.a. komkommers, tomaten, paprika, aubergines en diverse slasoorten) van Nederlandse herkomst besmet kunnen raken met de EHEC-bacterie is vrijwel uitgesloten. Uiteraard hebben wij onderzocht of besmetting met de EHEC-bacterie ook bij onze producten kan optreden. Onderstaand noemen wij 6 redenen waarom deze besmettingskans zo klein is.

Voor alle zekerheid zal de gehele tuinbouwsector als extra maatregel de bemonstering op E-coli-besmetting continueren. E-coli-vrijverklaringen voor individuele partijen borgen de veiligheid niet. U kunt erop vertrouwen dat de kans dat Nederlandse producten besmet zijn nihil is, mede door ons sectoraal ingestelde monitoring. De gehele Nederlandse tuinbouwsector voert deze controles uit in nauw overleg met de Nederlandse overheid en de nieuwe Voedsel en Warenautoriteit (nVWA). Via onafhankelijke, door Qualität und Sicherheit (QS) aanbevolen laboratoria, worden preventieve testen uitgevoerd. Wij houden u graag op de hoogte over actuele analyseresultaten van de monsters (zie ook www.vwa.nl). De sector is ervan overtuigd dat de methode van werken voldoende zekerheid geeft over de veiligheid van hun producten, voor afnemers in binnen- en buitenland. De sectorale monitoring geldt als extra toets.

Voor Nederlandse telers van en handelaren in groenten en fruit is hygiëne topprioriteit. Preventieve maatregelen, om onder meer bacteriebesmettingen te voorkomen, zijn standaard onderdeel van de bedrijfsvoering. Deze werkwijze is door certificering van bedrijven geborgd. Nederlandse teelt- en handelsbedrijven werken volgens strenge Hygiëncodes. Deze schrijven preventieve maatregelen voor waarop de nVWA controleert. De bedrijven zijn ook op de navolging van dit soort maatregelen gecertificeerd voor GlobalGAP, het voedselveiligheidcertificaat van supermarkten, of QS, het Duitse veiligheidscertificaat etc. Hygiënisch werken is één van de basisprincipes, waarmee de Nederlandse groenten- en fruitsector zich presenteert op de internationale markten. Duitsland is daarbij het grootste afzetgebied van de Nederlandse tuinbouw. Teler, dag van oogsten, de herkomst van producten en het teeltproces worden gecontroleerd en zijn binnen vier uur traceerbaar.



Nederlandse kasgroenten schoon - 6 redenen:

Versillende factoren maken dat het hoogst **onwaarschijnlijk** is dat besmetting met EHEC-bacterie in onder glas geteelde producten uit Nederland kan optreden:

1. **Bemesting:** In het productieproces van kasgeteelde vruchtgroenten (o.a. komkommers, tomaten, paprika, aubergines en diverse slasoorten) wordt geen gebruik gemaakt van dierlijke mest waardoor besmetting met deze bacterie hoogst onwaarschijnlijk is.
2. **Watergebruik:** Besmetting via water is ook uiterst onwaarschijnlijk: in de (vrucht)groenteteelt onder glas wordt vrijwel uitsluitend water gebruikt dat uit gesloten circuits afkomstig is.
3. **Groeimedium:** In de vruchtgroenteteelt onder glas wordt op substraat geteeld, o.a. gemaakt van Duits basalt. De irrigatie vindt plaats door middel van druppelsystemen. Door dit systeem vindt ook de bemesting plaats. Het groeimedium, ook wel steenwolmat genoemd, zit verpakt in een plastic omhulsel. Het water met de voeding wordt op het medium gedruppeld en vervolgens geabsorbeerd. Er wordt geen dierlijke mest gebruikt.
4. **Teelttechniek:** De meeste kasgeteelde (vrucht)groenten worden in/op 'goten' geteeld. Deze goten bevinden zich op 30 tot 40 cm van de bodem. De bodem op zich is bedekt met folie of soms beton. Er is geen contact tussen het product en de bodem mogelijk.
5. **Logistiek:** Nederland heeft een Early Warning Response systeem waaraan handelaren, telersverenigingen en pakstations duizenden meetgegevens verstrekken. Hiermee kunnen controles zeer gericht worden gestuurd. Producten zijn binnen 4 uur traceerbaar tot op telerniveau
6. **Voedselveiligheid:** Alle teelt- en productielocaties van gecertificeerde Nederlandse bedrijven zijn voorzien van de strengste certificeringen. Alle teeltbedrijven zijn minimaal GlobalGAP gecertificeerd. Ook pakstations en distributiecentra beschikken over de strengste certificeringen als HACCP, BRC, IFS. Binnen deze certificeringen, die jaarlijks middels onafhankelijke audits geaccrediteerd worden, is ruime aandacht voor fytosanitaire hygiënemaatregelen. Daar waar gebruik gemaakt wordt van handenarbeid gelden de strengste persoonlijke maatregelen die contaminatie met menselijke en/of dierlijke bacteriën voorkomen.