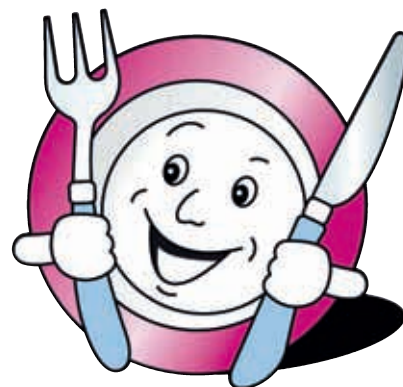


De zomer is in aantocht. Tijd voor zon en buiten eten, maar ook voor risico's van voedselinfectie door bederfelijke waar en onvoldoende hygiëne. Het jaarlijkse aantal ernstige incidenten is niet onrustbarend, maar voorzichtigheid blijft geboden, vindt het RIVM. Het instituut start half juni een voorlichtingscampagne.



Zomerse voedselrisico's

Hoewel de infectie soms van buitenaf wordt veroorzaakt (bijvoorbeeld door afhaalmaaltijden van slechte kwaliteit), ligt de oorzaak meestal bij de consument zelf. Te lang bewaard, niet goed verhit en slechte hygiëne zijn vaak de boosdoeners. Bij de VWA kwamen de afgelopen twee jaar zo'n 530 meldingen (staat voor ruim 1300 zieke personen) binnen van voedselinfectie. In 25 gevallen kwam het tot een ziekenhuisopname, met als belangrijkste oorzaak *Salmonella*. *Campylobacter* is een goede tweede en ook het norovirus, gemakkelijk over te brengen met niet-gewassen handen die voedsel klaarmaken bijvoorbeeld, is een veel voorkomende infectiebron, maar heeft relatief onschuldige gevolgen zoals braken of diarree (buikgriep). "Op zich geen schrikbarende aantallen misschien", zegt Desirée Beaujean, projectleider richtlijnen infectiebestrijding bij het RIVM. "Maar je moet bedenken dat waarschijnlijk sprake is van zware onderrapportage, want lang niet iedere besmetting haalt de statistieken. Veel consumenten zullen het niet melden of weten niet waar

dat kan. De werkelijke aantallen worden geschat op 300.000 tot 750.000 gevallen per jaar."

Wat je moet weten...

De campagne, 'Wat je moet weten om veilig te eten' gedoopt, loopt via de GGD's, de VWA en het Voedingscentrum. Zij konden vanaf 2 juni een toolkit downloaden via <http://downloadcenter.infectieziekten.eu>, met onder meer foldermateriaal en een kleurplaat voor de kids. "Het zijn in feite halffabricaten, waar betreffende organisaties zelf een vorm aan kunnen geven, bijvoorbeeld met een eigen logo", zegt Ruth Seidell, communicatieadviseur bij het RIVM. "Ook bepalen ze zelf hoeveel materiaal er nodig is en waar het wordt verspreid."

Is het niet elk jaar hetzelfde liedje? Valt er niet iets voor te zeggen om de consument gewoon af te raden om met warm weer bepaalde producten te kopen? Beaujean: "Het dilemma vers versus veiligheid is begrijpelijk. Maar de campagne is zeker geen pleidooi voor of tegen bepaalde producten of productgroepen. We rich-

ten ons vooral op de manier om met dat product om te gaan. Want hoewel vers kwetsbaar is, is het gezond."

Verwarrende etiketten

Hoewel de campagne in eerste instantie een publiekscampagne is en tips geeft over de bereiding van voedsel, de hygiëne, de ziektesymptomen, enzovoort, heeft Beaujean nog wel een aanrader voor de fabrikant. De etiketten zijn voor de meeste consumenten erg verwarrend. De RIVM-folder heeft alinea's nodig om uit te leggen wat het verschil is tussen 'ten minste houdbaar tot' (THT) en 'te gebruiken tot' (TGT) en verwijst vervolgens nog naar de bewaarwijzer van het Voedingscentrum. Beaujean: "De meeste consumenten weten echt niet wat ze moeten concluderen bij het lezen van een datum op de verpakking. Is het de laatste dag dat het verkocht mag worden, gegeten of gedronken, geopend of nog dicht? En is het dan bedorven en gevaarlijk, of gewoon niet meer zo lekker?" Ook bestaat er bijvoorbeeld een aanzienlijk verschil tussen koel bewaren (in de kelder of een donkere kast) en gekoeld bewaren (in de koelkast). "Maar dat weet toch geen mens?"

Niet te laat

De campagne start officieel op 16 juni. Is dat niet een beetje laat? Het kan dan al wekenlang mooi weer zijn en menige barbecue is al uit de kast gehaald. Ruth Seidell: "In het voor- en najaar lanceren we weer andere campagnes. De campagnes voorbereiden en opzetten kost veel tijd. Bovendien: wanneer het in Nederland warm weer is, weet je nooit zeker. Maar de kans is in ieder geval groot in de zomer!"

Cathri van de Haar

Feiten en cijfers

Consumenten die vermoeden dat zij ziek zijn geworden door voedsel kunnen dit melden bij de VWA door een klachtenlijn te bellen. Het aantal VWA-meldingen lag in 2005 en 2006 rond de 530.

Daarnaast komen meldingen van voedselinfecties binnen bij de GGD. Artsen zijn volgens de Infectieziektenwet verplicht om uitbraken (incidenten met twee of meer zieken door hetzelfde voedsel) te melden aan de GGD. In 2005 en 2006 werden 44 respectievelijk 49 meldingen bij de GGD gedaan: goed voor 357 respectievelijk 475 ziektegevallen.

De *Salmonella*-bacterie staat nummer 1 op de lijst van infectiebronnen. Deze is veelal te vinden in vlees(-producten). Als het gaat om de 2de en 3de plaats zijn het de *Campylobacter* (ook veelal in vlees te vinden) en het norovirus die door de jaren heen stuivertje wisselen. Van het norovirus is de herkomst moeilijk te achterhalen. Binnenkort zal het RIVM gegevens over 2007 publiceren. Bij het ter perse gaan van dit blad waren deze nog niet openbaar.