

Food Compass gaat door met onderzoeksprogramma naar ziekteverwekkers op verse, onbewerkte groenten en fruit

Food Compass vervolgt haar microbiologisch onderzoek naar ziekteverwekkers op verse, onbewerkte groenten en fruit. Met dit onderzoek verzamelt de onafhankelijke stichting al vijf jaar kennis en sectordata van mogelijke bronnen en routes van microbiologische verontreinigingen. Sectororganisaties en ondernemers kunnen met de resultaten de voedselveiligheid van verse, onbewerkte groenten en fruit verder verbeteren.

Het onderzoek is gericht op 18 productgroepen groenten en fruit, met analyses op de ziekteverwekkers (zogenoemde humane pathogenen) *Bacillus cereus*, *Campylobacter jejuni*, *Shiga toxine producerende Escherichia coli* (STEC), *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* en *Staphylococcus aureus* en *Escherichia coli* (*E-coli*) als hygiëne indicator. Op basis van een externe risicoanalyse liet Food Compass een onafhankelijke monsternemer volgens een bemonsteringsplan circa 1.400 monsters per jaar nemen. Ze werden bij een onafhankelijk, geaccrediteerd microbiologisch laboratorium geanalyseerd.

Risico's beheersbaar

Vijf jaar onderzoek resulteerde in een beperkt aantal vondsten van een ziekteverwekker (zie de samenvatting op www.foodcompass.nl, onder 'Microbiologisch onderzoeksprogramma'). In dat geval volgde op het eerste monster (met n=1) een vervolgmonster (met n=5) op hetzelfde product van dezelfde teler. Dat leidde sporadisch tot nieuwe vondsten. De resultaten geven weer dat risico's van verontreiniging met ziekteverwekkers bij verse, onbewerkte groenten en fruit beheersbaar zijn. Het beperkt aantal vondsten wijst uit dat er geen structurele problemen zijn.

Doorwerking in de keten

Vers, onbewerkt product wordt als rauw product gegeten of het vormt de grondstof voor be- of verwerkte producten. In beide gevallen is het gewenst dat het verse, onbewerkte product 'schoon' is, aangezien een microbiologische verontreiniging kan doorwerken in de keten naar de consument. Food Compass startte het programma in 2013, omdat sectororganisaties en ondernemers meer kennis wensten van bronnen en routes van (kruis)besmetting met mogelijke ziekteverwekkers.

Extra monitoring niet nodig

Food Compass zet het onderzoek voort. "Gelet op de incidenteel gevonden ziekteverwekkers is bij enkele productgroepen vervolgonderzoek gewenst. Op basis van de resultaten is naar ons idee extra monitoring van producten op ziekteverwekkers ten opzichte van het huidige onderzoeksprogramma niet nodig. Het is raadzaam voor de sector en voor ondernemers om te blijven focussen op hygiëne, hygiënisch werken en aandacht bij gebruik van mest bij de teelt en water in de gehele keten", aldus Daan van Empel van Food Compass.

Food Compass

Doel van Food Compass is het bevorderen van de voedselveiligheid van verse, onbewerkte groenten en fruit bij handelsbedrijven, sorteer -en pakstations, veilingen en telersverenigingen. Voor deze deelnemers beheert de stichting een residu-monitoringsysteem van gewasbeschermingsmiddelen, voert ze een microbiologisch onderzoeksprogramma voor verse, onbewerkte groenten en fruit uit en verricht ze met een watermonitoringsprogramma onderzoek naar de microbiologische kwaliteit van (oppervlakte-)water dat tijdens de groenten- en fruitteelt wordt gebruikt. Met haar netwerk, de verzamelde kennis en betrouwbare sectordata levert Food Compass een bijdrage aan een sterkere voedselveiligheidscultuur binnen de sector.

Noot voor de redactie: voor nadere informatie over dit persbericht, kunt u contact opnemen met Daan van Empel van Food Compass, via tel. +31 (0)79-368 11 68 of email via info@foodcompass.nl.