

Supermarktketen Jumbo heeft gisteren opnieuw zalmproducten teruggeroepen. Van Wijnen zelf heeft toastzalm teruggeroepen. Waar is deze toastzalm te koop?

Antwoord: De betreffende selectie toastzalm is niet meer te koop, omdat het vorige week uit voorzorg al uit de handel is gehaald.

Hoe komt het dat er in een week tijd zoveel terugroepacties zijn?

Antwoord: De NVWA verrichtte een uitgebreide steekproef bij gerookte zalm uit het winkelschap, over meerdere dagen. Daarbij is bij enkele selecties Listeria aangetroffen. Op basis van de analyse-uitkomsten, zijn eind vorige week recalls uitgezet, haalden wij – deels uit voorzorg - bij enkele afnemers zalmproducten terug en zijn enkele partijen uit de handel gehaald. De afgelopen dagen kwamen meer analyse-uitkomsten van de uitgebreide steekproef beschikbaar, waarbij opnieuw enkele aanwezigheid van Listeria aantoonde. Daarop moesten we gisteren alsnog de recall verder uitbreiden naar meer productselecties.

Waar komt het listeriaprobleem vandaan?

Antwoord: Listeria's zijn bacteriën die overal in de natuur voorkomen (een aantal media schrijft ons inziens dan ook ten onrechte 'darmbacterie' of 'poepbacterie'). Er zijn meerdere soorten. Van Listeria monocytogenes kun je ziek worden, het kan de voedselinfectie listeriose veroorzaken. De kans op besmetting met listeria is afhankelijk van het aantal aanwezig per gram etenswaar, vandaar de genoemde wettelijke norm. Listeria kan een risico zijn in producten die zonder verhitting worden gegeten. Risicoproducten zijn rauwmelkse zachte kaas, voorverpakte gerookte vis, rauwe dierlijke producten en kan ook in salades voorkomen. In ons geval, kan listeria meekomen met de leveringen van verse grondstof. Dit is een bekend gegeven en de reden dat steekproefsgewijs op listeria werd bemonsterd.

Wat gaat u hieraan doen?

Antwoord: Wij verwerken grondstof op hygiënische wijze en dat is inmiddels verder aangescherpt. Voor listeria gelden wettelijke normen voor aanwezigheid in divers etenswaar zoals gerookte zalm (100 kve/gram). Het komt erop neer dat op de tenminste houdbaarheidsdatum (THT) niet meer dan genoemde norm aan listeriabacteriën op het product aanwezig mag zijn. Om de zekerheid dat op de THT de norm van 100 kve niet wordt overschreden nog verder te borgen, zullen wij naar aanleiding van de listeria-problematiek een kortere THT-periode aanhouden op zalmproduct, mede op last van de NVWA. Dit ondanks het feit dat uitgroei boven de wettelijke normen niet is aangetoond op de THT-termijn die wij hanteerden.

Bovendien hanteren we sinds begin deze week het beleid dat we alleen zalm uitleveren als van de betreffende partij gunstige testresultaten op listeria bekend zijn (de zogeheten 'positive release').

Wat vindt u ervan dat Jumbo voorlopig geen zalm afneemt?

Antwoord: Jumbo besloot de terugroepactie van gerookte zalm verder uit te breiden, hetgeen wij respecteren. Uiteraard betreuren we het Listeria-incident en het ongemak dat dit veroorzaakt bij consumenten en onze afnemers.

Makro is ook een klant van u. Wordt daar ook zalm teruggeroepen?

Antwoord: Waar vereist of waar we uit voorzorg noodzakelijk achtten, zijn in afstemming met onze afnemers en de NVWA selecties zalmproducten uit de markt gehaald of teruggeroepen. Voor zalmproducten is alleen bij Jumbo en een beperkte selectie van ons eigen merk een recall uitgezet.