



Toch een mooi gebaar van Foppe Paling en Zalm #bloemetje <http://pic.twitter.com/G39ScYPy>

Andrej Banušić @xesisoj

Vina Wijkhuijs

14.1 Inleiding

Op vrijdag 28 september 2012 gaat het bedrijf Foppen Paling & Zalm, op aanwijzing van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA), over tot een zogenoemde *recall* van de door het bedrijf vervaardigde gerookte zalm. De aanleiding hiervoor is dat door het Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM) een toename is geconstateerd van het aantal ziektegevallen dat verband houdt met een salmonellabesmetting. Uit onderzoek is gebleken dat zalmproducten van Foppen daar de oorzaak van zijn. De mogelijk besmette producten van het visverwerkingsbedrijf worden uit de schappen gehaald. Door zowel de NVWA als door Foppen wordt naarstig gezocht naar wat de bron van de salmonellabesmetting kan zijn.

Het komt niet vaak, maar toch met enige regelmaat voor dat vanwege een (mogelijke) voedselinfectie producten van de markt worden gehaald. De impact van zo'n 'terughaalactie' is groot, zowel onder consumenten als voor de betreffende onderneming en marktsector.

Het dilemma waar autoriteiten bij vermoedens van een voedselinfectie voor staan, is dat van snelheid versus zorgvuldigheid. Gezien de gevolgen van de voedselinfectie voor de volksgezondheid is enerzijds snelheid van handelen geboden. Anderzijds dienen autoriteiten zorgvuldig te opereren, opdat de verkoop van producten niet onnodig wordt verstoord. Bij de uitbraak van de EHEC-bacterie in Duitsland (2011) deden autoriteiten te voorbarig de mededeling dat komkommers besmet zouden zijn, wat voor de betreffende sector enorme consequenties had. In dit hoofdstuk vormt die casus het uitgangspunt voor een

analyse van het optreden van het RIVM en de NVWA bij de recall van gerookte zalm in het najaar van 2012. De vraag is wat uit deze casus kan worden geleerd over de afstemming tussen autoriteiten en de betrokken onderneming.

14.2 Feitenrelaas

Eind juli 2012 constateert het RIVM een toename van het aantal ziektegevallen waarbij sprake is van een salmonellabesmetting. Uit onderzoek blijkt dat het bij de meeste gevallen gaat om hetzelfde type salmonella: de *Salmonella* Thompson. De bacterie veroorzaakt een infectie van de darmen en kan leiden tot koorts, diarree, misselijkheid en buikkrampen. Niet iedereen wordt ziek, maar besmetting kan vooral bij jonge kinderen en oudere personen ernstige gevolgen hebben.

Door de toename van het aantal ziektegevallen als gevolg van dit type salmonella is het voor het RIVM duidelijk dat er iets mis is. Na onderzoek door het RIVM en de NVWA blijkt vervolgens dat de salmonellabesmetting veroorzaakt wordt door gerookte zalm van het visverwerkingsbedrijf Foppen uit Harderwijk.

Op vrijdag 28 september 2012 start Foppen op aanwijzing van de NVWA met een recall van zijn gerookte zalm. De NVWA (en later ook het RIVM) plaatst hierover een nieuwsbericht op zijn website,⁹⁰ dat door diverse nieuwssites en in dagbladen (die op zaterdag 29 september verschijnen) wordt overgenomen. Daarbij wordt verwezen naar de website van de NVWA, waar consumenten kunnen nagaan welke producten mogelijk verontreinigd zijn. Het betreft een lijst van (op dat moment) 37 producten.

Foppen levert behalve aan groothandelsbedrijven en vishandelaren ook aan een groot aantal supermarkten (onder andere Albert Heijn, Aldi en Jumbo). De winkels en handelaren worden dringend verzocht de gerookte zalm uit de schappen te halen. Via advertenties in dagbladen van maandag 1 oktober 2012 waarschuwt Foppen daarnaast

90 Zie: NVWA (2012, 28 september). Actueel: Gerookte zalm met salmonellabesmetting niet eten. Op 1 juni 2013 ontleend aan www.vwa.nl/actueel/nieuws/nieuwsbericht/2026361.

consumenten de gerookte zalm niet te eten en weg te gooien.⁹¹ Consumenten kunnen hun geld voor reeds aangeschafte producten terugkrijgen door de productcode op de verpakking uit te knippen en naar Foppen op te sturen. Geadviseerd wordt vervolgens wel goed de handen te wassen. Wellicht omdat in die dagen nog andere nieuwswaardige zaken spelen (zoals de nasleep van de rellen in Haren en het DNA-onderzoek in de zaak Marianne Vaatstra), besteedt het *NOS-Journaal* pas op dinsdag 2 oktober aandacht aan de salmonellabesmetting.⁹² Aan het woord komen zowel de kwaliteitsmanager van Foppen als de directeur Infectieziektebestrijding van het RIVM. De laatste meldt dat inmiddels bij 200 mensen besmetting met de *Salmonella Thompson* is vastgesteld.

Op woensdag 3 oktober 2012 blijken ook producten waarin gerookte zalm is verwerkt, mogelijk verontreinigd te zijn. De lijst met mogelijk besmette producten wordt uitgebreid met twaalf producten, voornamelijk (maaltijd)salades.

Hoewel de producten van Foppen niet op grote schaal naar het buitenland worden geëxporteerd,⁹³ zijn begin oktober ook in de VS ruim 100 patiënten ziek geworden als gevolg van hetzelfde type salmonella. Ondanks het feit dat niet vaststaat dat de betreffende besmettingen veroorzaakt zijn door de zalm van Foppen, adviseert het bedrijf zijn afnehmer in de VS de producten van de markt te halen en consumenten in te lichten. Op zijn website plaatst Foppen ook zelf een bericht ten behoeve van Amerikaanse consumenten.

Op 16 oktober 2012 meldt Foppen dat het bedrijf de oorzaak van de besmetting heeft weten te achterhalen. In een vestiging van het bedrijf in Griekenland had de salmonellabacterie zich genesteld in schalen die bij het productieproces werden gebruikt. Rond die tijd, medio oktober, bereikt het aantal nieuwe ziektegevallen in Nederland een piek.

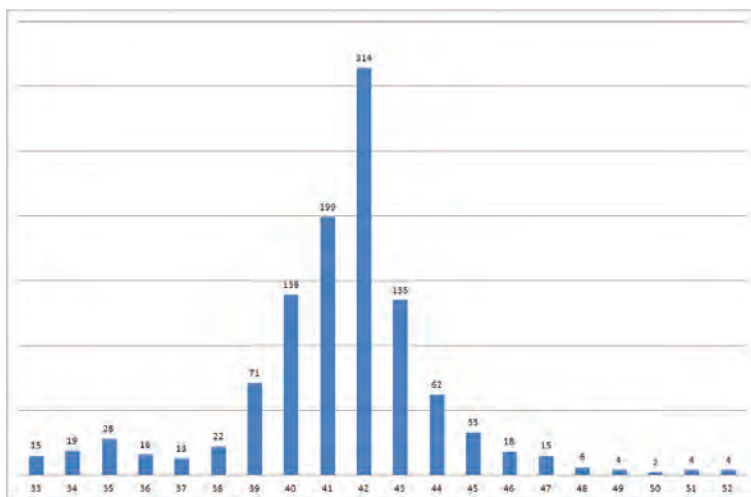
91 Zie: Productwaarschuwing.nl (2012, 28 september). Terughaalactie gerookte zalm en –producten. Op 1 juni 2013 ontleend aan www.productwaarschuwing.nl/2012/september.php?#fpgzrm.

92 Uitzending *NOS-Journaal* van 2 oktober 2012, 'Honderden ziek door gerookte zalm'. Op 1 juni 2013 ontleend aan <http://nos.nl/video/425013-honderden-ziek-door-gerookte-zalm.html>.

93 Naast Nederland wordt de zalm gedistribueerd in België, Duitsland, Frankrijk, Luxemburg, Zwitserland, Canada, Mexico en de VS.

Na week 42 (met 314 nieuwe ziektegevallen) neemt het aantal binnen enkele weken snel af (zie figuur 14.1).

Figuur 14.1 Aantal nieuwe ziektegevallen in Nederland per week als gevolg van besmetting met *Salmonella Thompson* (bron: RIVM)⁹⁴



Het visverwerkingsbedrijf Foppen heeft medio oktober inmiddels 300 schadeclaims ontvangen van mensen die menen dat zij door de besmette zalm schade hebben geleden. De slachtoffers willen smartengeld en eisen van de firma een vergoeding voor inkomstenverlies en gemaakte ziektekosten.⁹⁵ Volgens de letselschadeadvocaat die de belangen van de slachtoffers behartigt, gaat het per persoon om een paar honderd tot een paar duizend euro. Het visverwerkingsbedrijf, dat voor dit soort schade verzekerd is, staat hier welwillend tegenover. In een verklaring aan het ANP meldt Foppen dat ‘een vergoeding zal worden verleend aan consumenten van wie (aantoonbaar) vaststaat dat zij ziek zijn geworden als gevolg van de salmonellabesmetting van gerookte zalm-

⁹⁴ RIVM (2013, 7 januari). Onderwerpen: *Salmonella-Thompson* uitbraak 2012. Op 1 juni 2013 ontleend aan www.rivm.nl/Onderwerpen/Onderwerpen/S/Salmonella_Thompson_uitbraak_2012.

⁹⁵ ‘Slachtoffers eisen geld Foppen’, *De Telegraaf*, 18 oktober 2012.

producten van Foppen.⁹⁶ Over de schaderegeling vindt reeds overleg plaats tussen de letselschadeadvocaat en de verzekeraar van het bedrijf.

Medio oktober wordt tevens duidelijk dat door de Onderzoeksraad voor Veiligheid (OvV) het optreden rond de salmonellabesmetting zal worden geëvalueerd. De OvV wil weten hoe het visverwerkingsbedrijf met het risico van salmonellabesmetting is omgegaan en ook de rol van de overheid bij de aanpak en bestrijding van de besmetting wordt bekeken. Het onderzoek moet leiden tot een advies over hoe in de toekomst met een dergelijke uitbraak moet worden omgegaan.

Eind 2012 wordt bekend dat in Nederland in totaal 1149 personen met de Salmonella Thompson besmet zijn geraakt (door het eten van gerookte zalm van Foppen). Het werkelijke aantal besmette personen ligt waarschijnlijk wat hoger, omdat in Nederland voor dit type salmonella-infectie, in tegenstelling tot andere infectieziekten (als tuberculose, mazelen, kinkhoest en EHEC), geen meldingsplicht bestaat en dus niet alle gevallen bij respectievelijk de huisarts en het RIVM gemeld zullen zijn.⁹⁷ Vier mensen, vooral oudere personen, zijn (mede) als gevolg van de besmetting overleden.

14.3 Dilemma: snelheid versus zorgvuldigheid

In deze casus waren niet primair lokale overheden of regionale hulpdiensten betrokken, maar was de crisisbeheersing in handen van het RIVM en de NVWA, beide vallend onder de minister van VWS. Hun zorg was te voorkomen dat meer mensen een salmonellabesmetting zouden oplopen. 'Onze primaire verantwoordelijkheden liggen bij de voedselveiligheid, de volksgezondheid en de bescherming van de consument', aldus de hoofdinspecteur Consument en Veiligheid van de NVWA.⁹⁸

⁹⁶ 'Vergoeding voor slachtoffers besmette zalm', *De Telegraaf*, 21 oktober 2012.

⁹⁷ Dit betekent dat artsen en laboratoria individuele patiënten met een Salmonella Thompson-infectie niet bij de GGD hoeven te melden. Ook patiënten hoeven geen melding te maken van een mogelijke infectie. Zie: RIVM (2013, 7 januari). Onderwerpen: Salmonella-Thompson uitbraak 2012. Op 1 juni 2013 ontleend aan www.rivm.nl/Onderwerpen/Onderwerpen/S/Salmonella_Thompson_uitbraak_2012.

⁹⁸ De hoofdinspecteur van de divisie Consument & Veiligheid reageert met deze uitspraak op kritiek van Foppen, zie: 'Kritiek op NVWA rond recalls', *VMT*, 15 april 2013.

Daarnaast had uiteraard het bedrijf Foppen een rol, en speelden in deze casus economische belangen. Weliswaar was Foppen tegen dit type schade verzekerd, de reputatie van het bedrijf zou hoe dan ook averij oplopen met een crisis als deze. Maar niet alleen Foppen, ook andere visverkopende ondernemingen werden door de kwestie getroffen. Dit betekende dat er sprake was van een spanningsveld tussen enerzijds de belangen van consumenten en anderzijds die van de visverkopende bedrijven. Vooral in het belang van consumenten was snelheid van handelen gewenst, terwijl van de autoriteiten ook grote zorgvuldigheid werd gevraagd om niet onnodig de verkoop van visproducten te verhinderen. De vraag is hoe de autoriteiten met dit dilemma zijn omgegaan. Daarbij wordt de vergelijking gemaakt met een eerdere voedselinfectie. In 2011 werden op grote schaal groenten uit de handel genomen vanwege een in Duitsland aangetroffen EHEC-bacterie.

14.4 Analyse

De uitbraak van de EHEC-bacterie in mei 2011 zorgde voor grote onrust in Duitsland en andere Europese landen. In deze paragraaf wordt eerst kort het verloop van die uitbraak beschreven (zie kader 14.1). Aansluitend volgt een beschouwing van hoe bij de bestrijding van de salmonellabesmetting, die in de zomer van 2012 in Nederland aan het licht kwam, door betrokken partijen is opgetreden.

Kader 14.1

Uitbraak EHEC-bacterie 2011

In mei 2011 werd bij een opmerkelijk groot aantal mensen in het noorden van Duitsland, vooral in en rond Hamburg, een ernstige nieraandoening vastgesteld, het zogeheten hemolytisch-uremisch syndroom (HUS). Deze aandoening is een bekend verschijnsel van een besmetting met de EHEC-bacterie. Een infectie met deze bacterie kan een dikkedarmontsteking veroorzaken en gepaard gaan met braken, misselijkheid, buikkrampen en bloederige diarree. Bovendien kan de bacterie ernstige schade aan de nieren toebrengen. De EHEC-bacterie komt voor in de darmen van koeien en schapen. Besmetting bij mensen vindt meestal plaats door het eten van onvoldoende verhit rund- of schapenvlees, het drinken van rauwe melk of het eten van rauwe groente die via mest met de bacterie besmet is.

Op 26 mei 2011 meldden de Duitse autoriteiten aan het Europese RASFF (*rapid alertsystem food and feed*)⁹⁹ dat de EHEC-bacterie was aangetroffen op Spaanse komkommers en dat nog een andere partij komkommers verdacht was. Deze zou afkomstig zijn van een Nederlandse of Duitse handelaar. Hoewel de NVWA na deze melding onmiddellijk actie ondernam, door te onderzoeken of in Nederland geteelde of verhandelde komkommers de EHEC-bacterie bevatten, wat niet het geval bleek te zijn, was het leed al geschied. De export van komkommers en tomaten naar Duitsland (en later ook andere landen) kwam volledig stil te liggen; ook was er een vraaguitval voor paprika, sla en aubergine.¹⁰⁰ Volgens de sector betekende de omzetzaling een verlies van ongeveer 40 miljoen euro per week.¹⁰¹

De EHEC-uitbraak – die naar later bleek geen verband hield met komkommers of tomaten, maar tot kiemgroenten kon worden herleid – had niet alleen economische gevolgen voor Nederlandse telers en handelaren, ook de groentesector in andere Europese landen werd geraakt. Nadat Rusland drie dagen eerder groenten uit Duitsland en Spanje in de ban had gedaan, kondigde het op 2 juni 2011 een importverbod af voor groenten uit alle EU-landen.

Gezien de economische consequenties voor de groentesector voerde staatssecretaris Bleker van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie in die dagen intensief overleg met zijn Europese collega's en EU-Commissaris Ciolos over een mogelijke compensatieregeling. Op 14 juni 2011 werd een akkoord bereikt over een opkoopregeling (voor niet op de markt gebrachte producten) waarvoor een bedrag van 210 miljoen euro ter beschikking werd gesteld.¹⁰² Daarnaast kwam de staatssecretaris met een nationale garantregeling (op basis waarvan 80 telers één jaar extra tijd kregen om hun lening af te lossen), en bracht hij in allerijl een bezoek aan Rusland voor overleg over het hervatten van de export. Rusland toonde zich bereid daarmee akkoord te gaan, mits uit een Europees certificaat de herkomst van het product en controle op de EHEC-bacterie zou blijken.

Hoewel op 10 juni 2011 de directeur van het Duitse Robert Koch Instituut naar buiten bracht dat kiemgroenten naar alle waarschijnlijkheid de bron van de EHEC-uitbraak waren, werd pas op 9 augustus 2011 door Rusland een Europees certificaat niet langer verplicht gesteld.

99 Het RASFF is een systeem voor waarschuwingen over levensmiddelen en diervoeders. De Europese Commissie en alle 27 EU-lidstaten, alsook IJsland, Liechtenstein en Noorwegen zijn lid van het RASFF. In Nederland komen meldingen van het RASFF binnen bij de NVWA.

100 TK 2010-2011, 32.801, nr. 2.

101 TK 2010-2011, 32.801, nr. 4.

102 TK 2010-2011, 32.801, nr. 5.

Het Robert Koch Instituut had toen reeds (op 26 juli 2011) aangegeven dat de EHEC-uitbraak als afgesloten kon worden beschouwd, omdat sinds 4 juli geen nieuwe patiënten met een EHEC-infectie waren gemeld. Op dat moment was in Duitsland bij 4321 mensen een infectie met de EHEC-bacterie vastgesteld, van wie ongeveer een vijfde ernstige nierproblemen ondervond en 50 mensen als gevolg van de infectie waren overleden. In de rest van de EU zijn 76 mensen met de EHEC-bacterie besmet geraakt (van wie 11 in Nederland geregistreerd) en is (in Zweden) één persoon als gevolg van die infectie overleden.¹⁰³

Onderzoek naar herkomst van salmonellabacterie

In vergelijking met de Duitse autoriteiten die voor de beheersing van de EHEC-uitbraak verantwoordelijk waren, gingen het RIVM en de NVWA nauwkeuriger te werk bij het bepalen van de herkomst van de salmonellabesmetting. Toen eind juli 2012 het aantal nieuwe ziektegevallen waarbij sprake was van een salmonellabesmetting opmerkelijk toenam, wist het RIVM in relatief korte tijd vast te stellen welk type salmonella daarvan de oorzaak was. Van de circa 2500 verschillende typen salmonella komt de Salmonella Thompson in Nederland relatief weinig bij mensen voor (hooguit in vier gevallen per jaar).¹⁰⁴ ‘Dat maakte dat hij opviel en redelijk snel gedetecteerd kon worden’, aldus hoogleraar levensmiddelenbiologie Zwietering.¹⁰⁵ Daarmee was echter nog niet bekend welk voedselproduct met de bacterie besmet was.

Salmonella is een bacterie die veel voorkomt in dieren (vooral pluimvee en varkens)¹⁰⁶ en mede daardoor kan voorkomen in diverse levensmiddelen. De bekendste voorbeelden zijn rauw vlees en rauwe eieren, maar ook rauwe groente en fruit kunnen met salmonella besmet zijn. Niet direct werd dan ook een relatie met vis(producten) gelegd. Het duurde bijna twee maanden (van begin augustus tot eind september 2012) voordat men daarachter was. Daartoe werd door het

103 Zie TK 2010–2011, 32 801, nr. 9.

104 Friesema et al., 2012. Zie ook: RIVM (2012, 14 oktober). Documenten en publicaties: Veelgestelde vragen Salmonella thompson. Op 1 juni 2013 ontleend aan www.rivm.nl/dsr/essource?objectid=rivmp:186640&type=org&disposition=inline&ns_nc=1.

105 Zwietering is verbonden aan de Wageningen Universiteit. Zie: ‘Hoogleraar gepolst over onderzoek Foppen zalm’, VMT, 27 november 2012.

106 De salmonellabacterie is genoemd naar D.E. Salmon, een Amerikaanse bacterioloog die onderzoek deed naar de veroorzaker van varkenspest en in 1885 per toeval de salmonellabacterie ontdekte.

RIVM bij patiënten bij wie de besmetting met *Salmonella* Thompson was vastgesteld een vragenlijst afgenomen over onder meer hun consumptiegedrag in de week voordat de ziektesymptomen optraden en de winkels waar zij etenswaren hadden gekocht (zie Friesema et al., 2012). Uit analyse van deze enquête bleek dat zij vaker gerookte vis, en in het bijzonder gerookte zalm, hadden gegeten dan een controlegroep. Ook werden bepaalde supermarkten vaker genoemd.

Op basis van nog voorlopige uitslagen van de enquête onderzocht de NVWA de herkomst van de gerookte zalm die de patiënten hadden geconsumeerd (zie Friesema et al., 2012). De supermarkten waar de patiënten de gerookte zalm hadden gekocht, bleken hun producten bij eenzelfde bedrijf in te kopen, te weten Foppen Paling en Zalm uit Harderwijk. Op 26 september 2012 heeft de NVWA ter plaatse het productieproces geïnspecteerd en van verschillende (ook in Griekenland verwerkte) partijen samples genomen. Omdat vier van de negen samples met *Salmonella* Thompson besmet bleken, werden vanaf 28 september op aandringen van de NVWA de gerookte zalmproducten van Foppen uit de handel genomen.

Economische consequenties

In eerste instantie werd evenwel vermoed dat vlees de drager van de bacterie zou zijn. Volgens microbioloog Hazeleger van de Wageningen Universiteit, die wekelijks van het RIVM een overzicht met meldingen van infectieziekten ontvangt, werd in het wekelijks overzicht destijds gesproken van een mogelijke connectie met gehakt. ‘Maar dat werd wel heel voorzichtig gezegd, met veel slagen om de arm. Als dit van de daken was geschreeuwd had dit tot economische schade voor de vleessector kunnen leiden.’¹⁰⁷

Echter, niet de vleessector, maar de vissector bleek in dit geval de bron van de salmonellabesmetting te zijn en de klappen daarvan op te (moeten) vangen. Al waren begin oktober zo ongeveer alle mogelijk besmette visproducten van Foppen uit de schappen gehaald,¹⁰⁸ na de

107 ‘WUR-microbioloog: koppelen zalm aan salmonella duurde lang’, *VMT*, 17 oktober 2012.

108 De dringende oproep aan vishandelaren en winkelbedrijven om geen gerookte zalm van Foppen meer te verkopen, betekende niet dat daar in alle gevallen gehoor aan werd gegeven. Uit controles van de NVWA bleek dat sommige bedrijven toch nog deze zalm verkochten. Zie: ‘Elf boetes voor besmette Foppen zalm’, *VMT*, 11 oktober 2012.

terughaalactie daalde de verkoop van zalm met 20 procent.¹⁰⁹ De verkoop herstelde weer, nadat het bedrijf medio oktober 2012 de oorzaak van de besmetting had achterhaald, maar ook nadien kochten consumenten nog veel minder vis en visproducten. Zelfs kramen die verse vis verkochten, werden gedupeerd.

‘Viskramen hebben last van de berichtgeving rond de met salmonella besmette gerookte zalm van visfabrikant Foppen. Dat stelt de Centrale Vereniging voor de Ambulante Handel. “Niet alleen gerookte zalm wordt minder gekocht, ook andere zalmvarianten gaan minder over de toonbank.” De belangenbehartiger wil consumenten erop wijzen dat er alleen problemen waren met voorverpakte gerookte zalm van een fabrikant. “Er is niets mis met verse zalm, die je koopt en thuis bakt of in de oven klaarmaakt” (NRC Handelsblad, 20 oktober 2012).

Volgens onderzoeksbureau Nielsen heeft de salmonellabesmetting de supermarkten 10 miljoen euro aan omzet gekost.¹¹⁰ In vergelijking met de economische consequenties van de uitbraak van de EHEC-bacterie in 2011 voor de Nederlandse groentesector, zijn daarmee de gevolgen van de salmonellabesmetting voor winkelbedrijven nog beperkt gebleven.

Afstemming tussen betrokken partijen

Uit de beschrijving van de EHEC-uitbraak in 2011 blijkt dat de Nederlandse autoriteiten er destijds alles aan hebben gedaan om de economische consequenties van de uitbraak voor de groentesector enigszins te verzachten. Door staatssecretaris Bleker (en zijn Europese collega's uit onder andere België, Denemarken, Frankrijk, Spanje en Zweden) werd er op Europees niveau op aangedrongen bijzondere maatregelen te treffen ter ondersteuning van de groentesector. ‘Deze [was] immers geheel buiten haar schuld geconfronteerd met vraag-

¹⁰⁹ Zie: RTL nieuws (2012, 17 oktober). Nieuws Binnenland: Zalm blijft liggen door ‘salmonellakwestie’. Op 1 juni 2013 ontleend aan www.rtlnieuws.nl/nieuws/binnenland/zalm-blijft-liggen-door-salmonellakwestie.

¹¹⁰ Distrifood (2013, 26 april). Fabrikanten: Besmette zalm kost supers €10 mln omzet. Op 1 juni 2013 ontleend aan www.distrifood.nl/Fabrikanten/Algemeen/2013/4/Besmette-zalm-kost-supers-10-mln-omzet-1241785W/.

uitval, die grote economische schade met zich [meebracht]', aldus de staatssecretaris.¹¹¹

Bij de salmonellabesmetting in 2012 lagen de verhoudingen anders en verliep de afstemming tussen de autoriteiten en het bedrijf Foppen minder soepel. In dit geval werden het bedrijf en de betreffende sector niet slechts gedupeerd door de salmonellabesmetting, maar had Foppen ook zelf daarin een rol. Foppen meende evenwel dat door de trage reactie van de overheid de onrust rond de besmette zalm veel langer heeft geduurd dan nodig was. Het bedrijf gaf in *NRC Handelsblad* te kennen dat het door de NVWA nauwelijks betrokken werd bij het onderzoek naar de oorzaak van de besmetting. Al vrij snel vermoedde het bedrijf dat de oorzaak in de Griekse vestiging moest worden gezocht. Uit eigen testgegevens was gebleken dat er alleen salmonella-besmettingen waren opgetreden bij de productie in Griekenland. Toch hield de NVWA de mogelijkheid open dat de besmetting in Nederland had plaatsgevonden en moest ook de in Nederland geproduceerde zalm worden teruggeroepen.¹¹² Daardoor werden er onnodig maaltijdsalades teruggehaald en hield de onrust onder consumenten aan, aldus directeur Jan Foppen.¹¹³

De NVWA meende echter op zijn beurt dat Foppen eerder had kunnen aangeven dat mogelijk besmette zalm ook in salades werd verwerkt. De NVWA vernam dit pas op 1 oktober, terwijl het bedrijf bijna een week eerder was opgedragen alle gerookte zalmproducten uit de handel te halen. Vervolgens moesten opnieuw de consumenten worden ingelicht. Het voortduren van de onrust zou dus ook Foppen te verwijten kunnen zijn. In dit geval was immers het bedrijf verantwoordelijk voor de salmonellabesmetting en daarmee voor een zo spoedig mogelijk herstel van het consumentenvertrouwen in de betrouwbaarheid van visproducten.

Over de wijze van communicatie (wanneer en waarover informeren we elkaar) waren blijkbaar geen duidelijke afspraken gemaakt. Zo was Foppen ook kritisch over het optreden van het RIVM.¹¹⁴ Volgens Foppen is het bedrijf niet door het RIVM geïnformeerd welke mensen

111 TK 2010–2011, 32 801, nr. 4, p. 2.

112 'Kritiek op NVWA rond recalls', *VMT*, 15 april 2013.

113 'Het kan een mug zijn geweest', *NRC Handelsblad*, 17 november 2012.

114 Zie: 'Het kan een mug zijn geweest', *NRC Handelsblad*, 17 november 2012.

als gevolg van de salmonellabesmetting ziek waren geworden en dat enkelen zelfs waren overleden. Foppen heeft dit, naar eigen zeggen, via de media moeten vernemen. Afgezien van personen die zich via de website hadden gemeld, wist het bedrijf dus niet wie de slachtoffers waren, terwijl het bedrijf aan hen graag zijn medeleven had willen tonen.¹¹⁵

De kritiek van Foppen richtte zich daarnaast op het feit dat het RIVM er medio oktober 2012 nog van uitging dat in Nederland mogelijk 10.000 mensen met de salmonellabacterie besmet zouden worden en uiteindelijk 17 mensen aan de besmetting zouden kunnen overlijden.¹¹⁶ Die veronderstelling werd geenszins bewaarheid. Eind 2012 bleken in totaal 1149 (of mogelijk iets meer) personen besmet te zijn geraakt. Op het moment dat het RIVM zijn uitspraak deed, was evenwel nog sprake van een enorme toename van het aantal nieuwe ziektegevallen (met 314 in week 42). Bovendien gaf de directeur Infectieziektebestrijding van het RIVM in interviews met de media steeds duidelijk aan dat bij de meeste mensen de klachten als gevolg van infectie gewoon over zouden gaan en de bacterie slechts bij een beperkte groep tot complicaties zou kunnen leiden.

14.5 Afronding

De berichtgeving over de besmette zalm van Foppen ging als een wervelwind over Nederland. De eerste berichten dateerden van eind september 2012, toen Foppen met de terughaalactie begon, en de berichtgeving verstomde krap een maand later, nadat een schaderegeling voor slachtoffers zo goed als rond leek. Daarna viel het stil, al is het laatste woord over deze casus nog niet gezegd. Zo zal nog het rapport van de OvV verschijnen, zodat meer (dan deze korte beschouwing) over deze casus kan worden vernomen. Eigenlijk kan in dat opzicht worden afgevraagd hoe lang deze casus zou beklijven als de OvV niet besloten had onderzoek naar het optreden van Foppen en de overheid in dezen te doen. De thans beschikbare informatie over de bestrijding van de

¹¹⁵ Ibid.

¹¹⁶ Zie uitzending Omroep Gelderland van 15 oktober 2012, 'Zalmproducten te laat uit de winkels'. Op 1 juni 2013 ontleend aan http://www.omroep gelderland.nl/web/dossiers-2/salmonella-in-zalm-foppen/1839401/zalmproducten-te-laat-uit-de-winkels.htm#.UbUKH_m57pU.

salmonellabesmetting toont slechts ten dele hoe bepaalde processen (zoals de afstemming tussen autoriteiten en het verantwoordelijke bedrijf, of die richting slachtoffers) zijn verlopen. Er is daarover vooralsnog weinig informatie bekend (behalve dat de NVWA naar aanleiding van een interne evaluatie de communicatiestructuur bij incidenten heeft aangepast).¹¹⁷ Er zijn in de media geen uitgebreide interviews met slachtoffers van de salmonellabesmetting afgenomen, er is geen reconstructie van (de nasleep van) deze crisis gemaakt. Dat is op zich opvallend in een tijdperk waarin media bij voorkeur 'het leed' opzoeken. Spreekt een voedselinfectie nog onvoldoende tot de verbeelding of zit 'de kurk nog op de fles'?

Het visverwerkingsbedrijf Foppen zal publiciteit over de salmonellabesmetting zoveel mogelijk willen vermijden, omdat het bedrijf daarmee mogelijk in een negatief daglicht komt te staan. Op de website van het bedrijf is ook nauwelijks meer iets over de kwestie te vinden.¹¹⁸ In tegenstelling tot de fraude met paardenvlees, was in dit geval echter geen sprake van opzet, maar mogelijk wel van nalatigheid. Mede op aandringen van de letselschadeadvocaat die de belangen van (inmiddels 500) slachtoffers behartigt, is het Openbaar Ministerie samen met de Inlichtingen- en Opsporingsdienst een strafrechtelijk onderzoek gestart.¹¹⁹ Of het tot een strafzaak komt, zal moeten worden afgewacht. Foppen was enerzijds verantwoordelijk, maar zag anderzijds de bedrijfsomzet dalen, en had er daarom alle belang bij om zo snel mogelijk duidelijkheid te hebben over de oorzaak van de salmonellabesmetting. Ook wenste het bedrijf zijn medeleven richting slachtoffers te tonen, hetgeen deels tot uiting kwam in een schaderegeling. Deze casus biedt daarmee twee uitgangspunten om bij voedselinfecties de communicatie tussen autoriteiten en de betrokken onderneming(en) vorm te geven. Zowel over het onderzoek naar de oorzaak van de besmetting, als over de nazorg aan slachtoffers zullen betrokken partijen met elkaar in overleg moeten treden.

¹¹⁷ Zie het antwoord van minister Schippers (VWS) op vragen van het lid Van Gerven (SP), Aanhangsel van de Handelingen TK 2012-2013, nr. 2246.

¹¹⁸ Op de website staat alleen nog een link naar een item ('Haalt de zalm de kerst?') uit een uitzending van *Editie NL* van 14 december 2012, waarin het herstel van de verkoop van zalm centraal staat.

¹¹⁹ Aanhangsel van de Handelingen TK 2012-2013, nr. 2246.