



Door het eten van onvoldoende verhitte eieren of gevogelte kun je salmonella oplopen. Hier zie je salmonella: (1/2)

Daan Frijters @Daan Frijters

7 Salmonella op Poolse eieren

Fred de Klerk

7.1 Inleiding

Het voedsel in Nederland heeft een hoge veiligheidsgraad, maar dit betekent niet dat er nooit voedselinfecties (zullen) voorkomen. Zo nu en dan doen zich in Nederland uitbraken van voedselinfecties voor. Het is dan zaak zo snel mogelijk de bron te achterhalen en deze te elimineren.

Een regelmatig voorkomende verwekker van voedselinfecties is de salmonellabacterie. Salmonella-infecties (ofwel *salmonellose*) worden in zo'n 80 procent van de gevallen veroorzaakt door het eten van besmet voedsel. De grootste risico's zitten in het eten van onvoldoende verhitte eieren, rauwe vleesproducten en – af en toe – in (voorgesneden) rauwe groenten en fruit (RIVM, 2016). Lange tijd waren eieren de belangrijkste bron van infecties, maar de laatste jaren is het aantal salmonella-infecties veroorzaakt door eieren flink gedaald. In 2014 en 2015 bestond de top drie van bronnen van salmonella-infecties uit: varkensvlees (40 procent), eieren (20 procent) en kip (9 procent). In Nederland worden jaarlijks zo'n 27.000 maagdarminfecties veroorzaakt door salmonellose (Van Pelt et al., 2016).⁸²

De Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) is toezichhouder op het gebied van voedselveiligheid. De NVWA heeft daarmee, samen met de gemeentelijke gezondheidsdiensten (GGD'en) en het

⁸² Slechts zo'n 16 procent van de 27.000 personen die jaarlijks een voedselinfectie als gevolg van salmonellose oplopen, brengt een bezoek aan de huisarts. Een kwart van de huisartsbezoekers belandt vanwege deze voedselinfectie in het ziekenhuis (bron: RIVM, 2016).

Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM), een belangrijke taak in het opsporen en het van de markt halen van infectieuze bronnen. Dit hoofdstuk beschrijft de zoektocht naar de bron van een grote, internationale salmonella-infectie.

Salmonellose⁸³

Salmonellose is een besmettelijke darmziekte die wordt veroorzaakt door een salmonellabacterie. Veel voorkomende klachten zijn: buikkrampen, misselijkheid, diarree en lichte koorts. Hoofdpijn en spierpijn kunnen ook voorkomen. De eerste klachten kunnen 24 tot 48 uur na het eten van besmet voedsel optreden. De klachten houden meestal zo'n drie tot zeven dagen aan, waarna de patiënt herstelt. Bij heftige diarree bestaat echter de kans op uitdroging. Als een vochttekort ontstaat en de nierfunctie stopt, kan een besmetting met salmonella (zonder medische begeleiding) dodelijk zijn. Jaarlijks sterven er zo'n 25 personen aan een salmonella-infectie. Risicogroepen zijn kinderen tot vijf jaar, zwangere vrouwen, bejaarden en mensen met verminderde weerstand. Bij een eerdere salmonella-uitbraak, in 2012, overleden vier oudere personen (mede) als gevolg van het eten van met *salmonella thompson* besmette zalm (zie Wijkhuijs, 2013).

Wanneer twee of meer personen onafhankelijk van elkaar besmet zijn met salmonellose en er een mogelijke relatie met verdacht of besmet voedsel bestaat, moeten deze ziektegevallen door artsen en laboratoria gemeld worden bij de GGD. De GGD meldt deze ziektegevallen anoniem (conform de Wet publieke gezondheid) bij het centrum Epidemiologie en Surveillance van Infectieziekten (EPI) van het RIVM.

7.2 Feitenrelaas

Op 25 augustus 2016 krijgt de NVWA een melding van de GGD Hollands Noorden dat drie patiënten besmet zijn met een *salmonella enteritidis*-infectie.⁸⁴ De patiënten hebben allen, onafhankelijk van elkaar, een maaltijd genuttigd bij een Chinees-Indisch restaurant in Noord-Holland (hierna: restaurant A). De NVWA besluit onderzoek te doen naar de oorzaak van deze infectie en voert een inspectie uit bij

⁸³ Bron: <http://www.rivm.nl/Onderwerpen/S/Salmonellose>.

⁸⁴ De drie patiënten hebben een *salmonella enteritidis*-besmetting waarbij de bacteriën eenzelfde specifiek genetisch patroon hebben. Dit specifieke patroon maakt het mogelijk om verschillende *salmonella enteritidis*-uitbraken van elkaar te onderscheiden en zo te clusteren.

het betreffende restaurant. Er wordt onder meer gekeken naar de algemene hygiëne, de wijze waarop het voedsel wordt bereid en of er indicaties zijn voor een mogelijke kruisbesmetting.⁸⁵ Tijdens deze inspectie worden geen afwijkingen waargenomen. Daarnaast worden de kip- en eiproducten bemonsterd, maar ook in de genomen monsters wordt geen salmonella aangetoond.

Binnen enkele dagen neemt het aantal patiënten in Nederland met een *salmonella enteritidis*-infectie toe. Uit onderzoek blijkt dat *salmonella enteritidis* veel voorkomt op kip- en eiproducten. Ondanks de negatieve analyseresultaten van de monsters die genomen zijn in restaurant A, wordt besloten de herkomst van de kip- en eiproducten in kaart te brengen. In de tracering worden ook de Nederlandse pluimveebedrijven betrokken waarvan bekend is dat er in het afgelopen jaar een *salmonella enteritidis*-besmetting heeft gespeeld. Op basis van het specifieke patroon van de salmonellabacterie wordt getracht een link te leggen tussen deze Nederlandse pluimveebedrijven en de ziektegevallen, maar dat blijkt niet mogelijk. Daarmee vallen de Nederlandse pluimveebedrijven als mogelijke infectiebron af.

Op 1 september 2016 start het RIVM samen met verschillende GGD'en een *case-control study*.⁸⁶ Een eerste voorlopige conclusie hiervan is dat de uitbraak restaurantgerelateerd lijkt te zijn: 77 procent van de patiënten heeft in de voorafgaande periode in een (fastfood/afhaal) restaurant gegeten ten opzichte van 47 procent van de controlegroep. Een specifiek voedselproduct komt uit de studie niet naar voren, maar uit de vragenlijsten van de patiënten volgt wel een achttal restaurants (Pijnacker et al., 2017). De NVWA inspecteert ook deze restaurants met als doel gemeenschappelijke voedselcomponenten (ingrediënten) en de herkomst van de mogelijk besmette ingrediënten in kaart te brengen. Restaurant A, waar al eerder een inspectie had plaatsgevonden, heeft de eieren gekocht bij groothandel B in Gelderland. Een van de andere

85 Bij een kruisbesmetting brengt de voedselbereider, door een onjuiste handelswijze tijdens het bereiden, schadelijke bacteriën over van het besmette product naar andere (onbesmette en hierna ook besmette) producten.

86 Een onderzoek waarbij een even grote of grotere gelijkwaardige controlegroep gebruikt wordt. Voor elke patiënt die deelnam aan deze studie werd de vragenlijst ook verstuurd naar vier willekeurig geselecteerde controlepersonen met een vergelijkbare leeftijd, hetzelfde geslacht en dezelfde woonplaats.

restaurants, restaurant C in Zuid-Holland, betreft eieren van dezelfde groothandel. Deze groothandel neemt zijn eieren af bij pakstation D in Gelderland, dat op zijn beurt eieren afneemt bij een Poolse pakstation en drie Nederlandse legpluimveebedrijven.

Enkele dagen later, op 5 september 2016, publiceert het *European Centre for Disease Prevention and Control* (ECDC) een 'rapid risk assessment' over een uitbraak van *salmonella enteritidis* in meerdere landen (ECDC, 2016), te weten in België, Denemarken, Nederland, Noorwegen, het Verenigd Koninkrijk en Zweden. Sinds mei 2016 zijn in deze landen 148 patiënten gemeld die aan deze uitbraak gerelateerd kunnen worden, onder wie 64 uit Nederland. Het ECDC adviseert de betrokken landen om bij de bronopsporing gebruik te maken van een standaardvragenlijst en dringt erop aan beschikbare informatie te delen. Op basis van de beschikbare gegevens lijkt het erop dat de betreffende 'salmonellabron' al sinds juli 2015 actief is.

Wanneer begin oktober de informatie van de verschillende lidstaten bij elkaar wordt gelegd, tekent zich een mogelijke bron af. De tracering wijst in de richting van een Poolse pakstation. Op 12 oktober treft de Nederlandse Controle Autoriteit Eieren (NCAE) bij pakstation D een partij aan van 140.000 eieren afkomstig van het Poolse pakstation (hierna: pakstation E). De betreffende partij wordt in beslag genomen en bemonsterd: 5.000 eieren worden (per 10) aan de buitenkant en aan de binnenkant onderzocht in het NVWA-laboratorium.

De volgende dag vindt er een teleconferentie plaats tussen het directoraat-generaal Gezondheid en Voedselkwaliteit van de Europese Commissie, het ECDC en de lidstaten België, Nederland, Noorwegen, Schotland en Zweden. De Poolse bron wordt op basis van epidemiologische en traceringsaanwijzingen waarschijnlijk geacht. Er wordt afgesproken dat Nederland (dat als enige lidstaat een *case-control study* heeft uitgevoerd) de informatie met betrekking tot de mogelijke bron deelt met de andere lidstaten via het RASFF-systeem.⁸⁷

⁸⁷ RASFF-News 2016-824 d.d. 14 oktober 2016. Via het RASFF-systeem worden snelle waarschuwingen over de veiligheid van levensmiddelen en diervoeders uitgewisseld tussen lidstaten. De categorie 'News' betreft informatie die van belang is voor de nationale inspectiediensten, maar die nog niet volledig genoeg is om een informatieve melding (*information*) of waarschuwing (*alert*) te doen uitgaan.

Nu start de uitdaging om zowel via neerwaarts traceren (vanuit het pakstation), als via opwaarts traceren (vanuit de patiënten) de verspreiding van de mogelijk besmette eieren in kaart te brengen en uit de handel te laten halen. In Nederland is één pakstation verantwoordelijk voor de distributie van deze Poolse eieren, het pakstation D. De getraceerde eieren moeten worden vernietigd of worden geretourneerd naar het pakstation. Industrieel verwerken van de eieren, waarbij de eieren een hittebehandeling ondergaan die de salmonellabacteriën niet overleven, is toegestaan.

Op 17 oktober zijn de eerste analyseresultaten van de bemonsterde Poolse eieren gereed. Deze blijken positief op *salmonella enteritidis*. De NVWA meldt dezelfde dag de analyseresultaten aan de andere EU-lidstaten via een RASFF-Alert.⁸⁸

De uitslag van de specifieke typering komt op 21 oktober. Het blijkt dat de typering van de *salmonella enteritidis* in de bemonsterde Poolse eieren identiek is aan de typering van de uitbraakstam bij de patiënten. Uiteindelijk zijn van de 500 monsters er 66 positief voor *salmonella enteritidis* op de eierschaal en 2 positief op de inhoud. Bij deze laatste twee uitslagen waren ook de corresponderende monsters op de eierschaal positief, daarom is een kruisbesmetting bij onderzoek niet geheel uit te sluiten. De NVWA verklaart op basis van deze uitslag alle eieren van het Poolse pakstation als onveilig voor menselijke consumptie. Dit betekent dat alle eieren die vanaf 1 mei 2016 door dit pakstation zijn uitgeleverd (het moment dat het aantal patiënten in Nederland begon toe te nemen), getraceerd en teruggedroepen moeten worden. De Vereniging van eierhandelaren en eiproduktfabrikanten (ANEVEI) heeft op dat moment al, op verzoek van de NVWA, haar leden geïnformeerd en gevraagd om met de NVWA contact op te nemen als zij eieren hebben ontvangen van het besmette Poolse pakstation E.

Op 20 oktober reageert Polen voor het eerst via het RASFF-systeem op het gebeuren. De eerste maatregel van de Poolse autoriteiten is de afzet van tafeleieren die afkomstig zijn van pakstation E te verbieden. Dit pakstation ontvangt van een aantal grote tot zeer grote

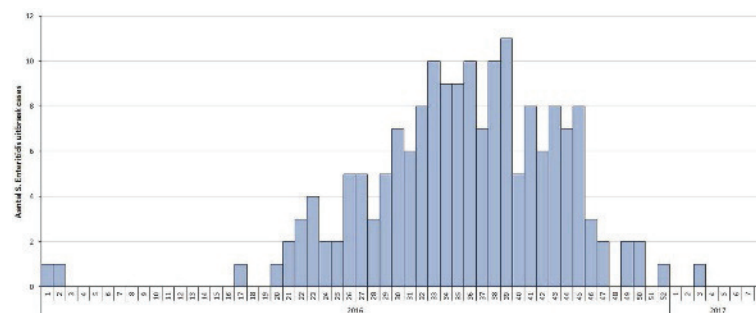
88 RASFF-Alert 2016-1437 d.d. 19 oktober 2016. 'Alert' geeft aan dat een levensmiddel of diervoeder een ernstig gezondheidsrisico vormt en dat er snel actie ondernomen moet worden.

legpluimveebedrijven de eieren. De Poolse autoriteiten hebben echter moeite met het geven van heldere en duidelijke distributieoverzichten. Met regelmaat worden er via het RASFF-systeem nieuwe besmette legpluimveebedrijven (via erkenningsnummers) gecommuniceerd, waarna de eieren van de betreffende bedrijven door Polen worden teruggeroepen.

Uit de Nederlandse tracering blijkt ondertussen dat er relatief veel eieren in Nederland zijn afgezet bij de Aziatische horeca. Om die reden neemt de NVWA op 21 oktober contact op met de Vereniging Chinese Horeca Ondernemers. De terugroepactie van de eieren wordt in het Chinees onder de aandacht van de restauranthouders gebracht. Aan hen wordt als handelingsperspectief gecommuniceerd de eieren terug te sturen naar de leveranciers.

Uit de tracering blijkt verder dat mogelijk een klein deel van de eieren bij de consument terecht is gekomen. Daarom brengt de NVWA op 24 oktober 2016 een publiekswaarschuwing uit.⁸⁹ Consumenten wordt geadviseerd om eieren met het stempel 3-PL-30221... (de code van het Poolse legpluimveebedrijf) niet te eten. Omdat bij het laboratoriumonderzoek is vastgesteld dat de salmonellabacterie vooral op de buitenkant van de eierschaal aanwezig is, wordt tevens geadviseerd om na aanraking van de eieren de handen te wassen.

Figuur 7.1 Het aantal nieuw bevestigde patiënten per week (bron: RIVM)



⁸⁹ NVWA, 24 oktober 2016. Nieuws: Salmonella aangetroffen in eieren van een Pools bedrijf. Op 31 juli 2017 ontleend aan <https://www.nvwa.nl/onderwerpen/salmonella/nieuws/2016/10/24/salmonella-aangetroffen-in-eieren-van-een-pools-bedrijf>.

Na het elimineren van de bron zou het aantal nieuw besmette patiënten na drie tot vier weken moeten stoppen; in dit geval dus vanaf week 46. Dat blijkt niet zo te zijn (zie figuur 7.1). De reden dat er geen directe afname te zien is, wordt veroorzaakt door de incubatietijd, het doktersbezoek en de tijd die nodig is voor diagnostiek.

Ondanks alle maatregelen die zijn genomen, worden er in Nederland nog steeds nieuwe patiënten gemeld. Het lijkt erop dat 'de kraan' in Polen nog niet volledig dicht is. In Polen blijft het aantal besmette legpluimveebedrijven groeien. De communicatie met de Poolse autoriteiten verloopt moeizaam. Wanneer de Poolse Veterinaire Dienst de NVWA op 6 december uitnodigt voor een vergadering in Polen, wordt die uitnodiging met beide handen aangegrepen, in de hoop dat rechtstreeks contact de oplossing van het probleem zal bespoedigen. Op 9 december brengen medewerkers van de NVWA een bezoek aan de Poolse Veterinaire Dienst. Tijdens dit bezoek geven de Poolse autoriteiten een helder overzicht van de situatie en de genomen maatregelen. Daarmee ontstaat eindelijk de gewenste duidelijkheid. De bron, het besmette bedrijf in Polen, bestaat uit een consortium van 21 legpluimveebedrijven en drie pakstations met in totaal tien miljoen hennen die per dag goed zijn voor ongeveer zeven miljoen eieren. De Poolse autoriteiten hebben uiteindelijk op achttien bedrijven de *salmonella enteritidis*-bacterie aangetroffen. Alle eieren afkomstig van deze bedrijven zijn teruggeroepen; de leghennen van de besmette stallen (ruim drie miljoen vogels) zijn vervroegd geslacht en de lege stallen zijn gereinigd en ontsmet. Verder heeft Polen de identificatie van de eieren aangescherpt. De eieren zullen op stalniveau gemerkt worden. Dit betekent dat aan het erkenningsnummer een letter/cijfercombinatie wordt toegevoegd. Indien de eieren afkomstig zijn van een *salmonella enteritidis*-positieve stal, worden de eieren tevens gemerkt met een 'B'. De Poolse autoriteit vraagt de NVWA haar te informeren als tijdens inspecties blijkt dat niet aan alle voorwaarden is voldaan.

Nadat op 9 januari 2017 duidelijk is geworden dat er gedurende de drie voorafgaande weken slechts één nieuwe patiënt was gemeld, die voor 21 december 2016 ziek was geworden, heeft de NVWA dit incident afgeschaald en de totaalsom van deze salmonellabesmetting opgemaakt. In ruim vijf maanden tijd waren via pakstation D bijna 15 miljoen

Poolse eieren verhandeld en terechtgekomen bij 2.062 restaurants, twaalf (grotendeels Poolse) supermarkten en vijftien toko's (zie figuur 7.2). Daarnaast waren besmette eieren geleverd aan 555 buitenlandse bedrijven in zestien verschillende landen. De NVWA heeft in de betreffende periode tien waarschuwingen uitgedeeld en vijf boeterapporten opgemaakt, waarvan het merendeel betrekking had op het niet melden van het in bezit hebben van onveilige levensmiddelen. Daarnaast zijn maatregelen opgelegd voor het niet uit de handel nemen van onveilige levensmiddelen. De NCAE startte tuchtmaatregelen gericht tegen het Nederlandse pakstation voor het ontvangen van ongestempelde eieren uit Polen en voor het zelf stempelen van ongestempelde eieren.

Als gevolg van deze salmonellabesmetting zijn er in totaal 565 patiënten geregistreerd in veertien Europese landen.⁹⁰ In Nederland betrof het in totaal 202 patiënten, van wie 21 patiënten zijn opgenomen in het ziekenhuis (Pijnacker et al., 2017). Zowel in Kroatië als in Hongarije is een patiënt ten gevolge van deze specifieke *salmonella enteritidis*-infectie overleden (ECDC & EFSA, 2017).

⁹⁰ Te weten: België, Denemarken, Italië, Finland, Frankrijk, Griekenland, Hongarije, Kroatië, Luxemburg, Nederland, Noorwegen, Slovenië, Verenigd Koninkrijk en Zweden. Dat Polen hier ontbreekt, is vanwege het feit dat Polen geen monitoringssysteem heeft voor patiënten met salmonella-infecties (geen registratie en geen typering).

7.3 Welk pluimveebedrijf is de bron van de besmetting?

Het opsporen van de bronnen (ofwel de oorzaken) van voedselinfecties gebeurt in nauwe samenwerking tussen de GGD'en, het RIVM en de NVWA. De GGD'en interviewen patiënten (en een controlegroep) aan de hand van een gestandaardiseerde vragenlijst om zo gemeenschappelijke voedselpatronen te achterhalen. Dit betreft de zogenaemde *case-control study*. Het is vervolgens aan de NVWA om de mogelijke voedselbronnen te onderzoeken en zo nodig te traceren en te elimineren. Pas wanneer de bacterie zowel bij de patiënt als in het voedsel is vastgesteld, is aangetoond dat het betreffende voedsel ook daadwerkelijk de veroorzaker van de voedselinfectie is.

Bij de hier beschreven salmonellabesmetting werd de ziekte drie à vier weken na het eten van de besmette gerechten vastgesteld. Dit betekent dat na het uitschakelen van de besmettingsbron het aantal patiënten zo'n vier weken nadien zou moeten stoppen. Het heeft in dit geval even geduurd voordat duidelijk was waardoor de voedselinfectie werd veroorzaakt en toen de besmettingsbron duidelijk was, duurde het langer dan de veronderstelde drie à vier weken voordat het aantal nieuwe patiënten stopte. Kennelijk was de bron nog niet volledig uitgeschakeld. Zolang niet duidelijk is wat de bron van de voedselinfectie is, is het lastig om bedrijven en/of consumenten te informeren. Het is dan immers ook niet duidelijk welke waarschuwing af te geven en welk handelingsperspectief aan bedrijven en consumenten te bieden.

In de volgende paragraaf gaan we op zoek naar de factoren die een rol speelden bij het snel lokaliseren van de bron, het traceren van de al afgezette eieren en het elimineren van de bron.

7.4 Analyse

In deze casus bleek het lastig om de bron van de uitbraak via de *case-control study* te achterhalen. De eerste uitkomst was dat de uitbraak 'restaurant'-gerelateerd was, maar het bleek niet mogelijk om bepaalde ingrediënten aan te wijzen als mogelijke infectiebron. De salmonellabesmetting van de eieren was aan de buitenkant gelokaliseerd en dat houdt in dat de mensen voornamelijk via kruiscontaminatie besmet zijn geraakt. De voedselbereider brengt dan onbedoeld, bijvoorbeeld via

de handen of een snijplank, de bacteriën van de eischaal over naar een ander product (bijvoorbeeld een salade). De consument wordt dan ziek na het eten van de salade zonder dat hij of zij een eiergerecht gegeten heeft. Dit maakt de bronopsporing lastig en tijdrovend.⁹¹

Toen de bron eenmaal gevonden was, was de NVWA afhankelijk van informatie van de Poolse autoriteiten i.c. de Poolse Veterinaire Dienst. De informatie-uitwisseling via het Europese RASFF-systeem verliep aanvankelijk niet snel en zeker niet soepel. Het bleef een geruime tijd onduidelijk hoe de situatie in Polen nu precies in elkaar stak. Het aantal 'erkenningnummers' van besmette bedrijven groeide zo ongeveer met de dag, terwijl een totaaloverzicht ontbrak. Wat in dit geval uitkomst bood, was rechtstreeks contact op te nemen met de Poolse autoriteiten en het daaropvolgende bezoek aan Polen. Ter plekke werd een goed overzicht van de Poolse situatie gegeven, inclusief de corrigerende maatregelen.

Wat de situatie in Polen extra complex maakte, was dat op één bedrijf meerdere pluimveestallen aanwezig waren en de beperkende maatregelen alleen van toepassing waren op die stallen waar de salmonellabesmetting was aangetroffen. Met één erkenningnummer per bedrijf zijn dan maatregelen ter voorkoming van de distributie van besmette eieren uit een specifieke stal lastig uitvoerbaar en deze maatregelen zijn zeker niet handhaafbaar. Door de eieren op stalniveau te merken en daarbij de eieren van besmette stallen te merken met een 'B', werd dit proces goed beheersbaar.

Verder deden zich problemen voor bij het traceren van de eieren bij het Nederlandse pakstation D, waar ongestempelde eieren werden aangetroffen; iets wat niet is toegestaan.⁹² Dat maakte het traceren van besmette eieren welhaast onmogelijk. Door zaken schematisch en visueel in beeld te brengen, wist men dit vraagstuk te doorgronden. De NVWA heeft met behulp van stroomschema's de tracering (neer-

91 RIVM, 16 januari 2017. Documenten en publicaties: Internationale salmonella-uitbraak lijkt opgelost. Op 31 juli ontleend aan http://www.rivm.nl/Documenten_en_publicaties/Algemeen_Actueel/Nieuwsberichten/2017/Internationale_Salmonella_uitbraak_lijkt_opgelost.

92 De Europese regelgeving biedt de Poolse autoriteiten de ruimte om een ontheffing af te geven om ongestempelde Poolse eieren af te leveren bij Nederlandse verwerkende bedrijven. Deze ongestempelde eieren mogen echter nooit bij pakstations aankomen.

waarts: vanuit het pakstation, via de groothandel naar de restaurants en opwaarts: van patiënten via de restaurants naar het pakstation) in beeld gebracht, zie figuur 7.2 en 7.3. Bij het in kaart brengen van de distributie van de eieren, waarbij de gegevens van de leveranciers met die van de ontvangers vergeleken werden, bleek dat de administratie van sommige bedrijven in deze tekortschoot. Dit was voornamelijk het geval aan het eind van de keten (bij de handelaren en de horecagelegenheden).

Ook bleek tijdens het traceringsonderzoek dat eieren waarvan de uiterste houdbaarheidsdatum al verstreken was,⁹³ toch nog gebruikt werden. Dit leidde ertoe dat ook drie à vier weken nadat maatregelen ter voorkoming van de distributie van besmette eieren genomen waren, nog nieuwe patiënten met een salmonellabesmetting geregistreerd werden. Door in te zoomen op een onverklaarbare piek 'nieuwe patiënten' rond 19 december, werd duidelijk dat er nog eieren gebruikt werden waarvan de houdbaarheidsdatum was verstreken.

Toen eenmaal de bron van de salmonellabesmetting bekend was, is richting beide zijden van de keten (zijnde de leveranciers en de gebruikers van de eieren) via de brancheorganisaties, respectievelijk ANEVEI en Koninklijke Horeca Nederland, hierover gecommuniceerd om ervoor te zorgen dat de besmette eieren zo snel mogelijk uit de handel werden gehaald. Omdat niet kon worden uitgesloten dat besmette eieren ook direct bij de consument terecht waren gekomen, heeft de NVWA ook nog een persbericht uitgebracht.

Het overgrote deel van de besmette eieren bleek te zijn afgeleverd aan Aziatische restaurants. Bij deze groep horecaondernemers werd een mogelijke taalbarrière vermoed. Door in contact te treden met de Vereniging Chinese Horeca Ondernemers kon de waarschuwing in het Chinees worden vertaald en is deze opgenomen in de nieuwsbrief van de vereniging. Voor de communicatie met de Poolse supermarkten, die de eieren soms rechtstreeks uit Polen hadden ontvangen, is gebruik gemaakt van een Poolse krant. Zo kon ook deze doelgroep in de eigen taal geïnformeerd worden. In beide gevallen was het van belang om

93 De minimale houdbaarheid voor eieren wordt op maximaal 28 dagen na de legdatum vastgesteld, artikel 13 Verordening (EG) nr. 589/2008.

niet alleen een waarschuwing af te geven, maar ook duidelijk te maken wat er met de eieren moest gebeuren, het handelingsperspectief.

7.5 Afronding

Door een intensieve samenwerking op nationaal en internationaal niveau is het gelukt om al acht weken nadat het eerste onderzoek bij Chinees-Indisch restaurant A had plaatsgevonden, de bron van deze uitbraak te identificeren. Voor het opsporen van een voedselinfectie is dat een snel en goed resultaat.

Het is binnen de Europese Unie vrij eenvoudig om voedselproducten die aan de EU-verplichtingen voldoen, te verhandelen. Dit vraagt in tijden van incidenten om een soepele, snelle en slagvaardige communicatie tussen de verschillende nationale autoriteiten. Om deze communicatie te faciliteren zijn Europese en internationale systemen en databases gecreëerd. Toch geldt ook hier dat een direct contact tussen betrokken autoriteiten een toegevoegde waarde heeft.

De ervaringen die bij deze uitbraak zijn opgedaan, zullen met de sector besproken worden. Ook zullen deze ervaringen op Europees niveau worden gebruikt om de huidige Europese wetgeving te evalueren. De huidige mogelijkheid om een ontheffing te verlenen voor het afleveren van ongestempelde eieren aan eiproductbedrijven zal zeker een van gespreksonderwerpen zijn.

Dat salmonellose een regelmatig voorkomende voedselinfectie is, blijkt wel uit het feit dat tijdens het schrijven van dit hoofdstuk de volgende salmonella-uitbraak zich alweer aandient. Deze keer betreft het een uitbraak van *salmonella bovismorbificans*, waarbij in het laatste kwartaal van 2016 en het eerste kwartaal van 2017 al 56 patiënten zijn gemeld (tegen normaal drie tot vijftien patiënten per jaar). Een landelijk onderzoek naar de mogelijke bron is gestart en wijst in dit geval in de richting van een varkensvleesproduct uit België.