

Van gekke koeien tot melamine: voedselveiligheid betrouwbaar testen

Het voedsel in de Europese supermarkten komt tegenwoordig uit de hele wereld. Dankzij de gemeenschappelijke markt hebben we meer keus dan ooit. Maar zijn alle landen ook bereid samen te werken en op te treden wanneer er een voedselcrisis uitbreekt? Wie garandeert dat gemeenschappelijke standaarden voor voedselveiligheid en betrouwbare testmethoden toegepast kunnen worden in heel Europa? Wetenschappers bij het Gemeenschappelijk Centrum voor Onderzoek spelen een belangrijke rol om ervoor te zorgen dat het voedsel dat we eten veilig is.



WIST U DAT:

- Europeanen gemiddeld 97 kilo vlees per jaar eten.
- Er alleen al in 2008 meer dan tien miljoen tests op BSE zijn uitgevoerd in de EU.

Melaminecrisis

In 2008 ontstond er een ernstige voedselcrisis in China, toen werd ontdekt dat kinderen gestorven waren en honderdduizenden mensen ziek geworden waren na het consumeren van melkproducten die verontreinigd waren met melamine. De EU importeert weliswaar geen melk- of zuivelproducten uit China, maar importeert wel verwerkte voedselproducten zoals koekjes en chocolade, die melkpoeder kunnen bevatten. Er was dus een snelle en gecoördineerde reactie nodig om de veiligheid te garanderen van voedselproducten die overal in Europa worden verkocht.

Als onderdeel van die snelle reactie besloot de EU dat alle producten uit China die meer dan 15% melk bevatten, moesten worden gecontroleerd op melamine. Producten die gevaarlijke gehalten bevatten moesten onmiddellijk worden vernietigd.

Europese laboratoria moesten vanaf dan veel voedselproducten uit China testen op de aanwezigheid van melamine. Het Gemeenschappelijk Centrum voor Onderzoek (JRC) van de Europese Commissie speelt een essentiële rol bij de ondersteuning van nationale laboratoria, via een website waarmee men informatie verzamelt en detectiemethoden beoordeelt. Het JRC heeft ook een evaluatieprogramma voor laboratoria gestart om te bekijken hoe effectief zij zijn bij het testen op de gevaarlijke stof.

Gekkekoeienziekte – de tests testen

Wetenschappers bij de Europese Commissie hebben een cruciale rol gespeeld bij het beëindigen van de BSE-crisis, één van de ernstigste voedselcrises in de recente Europese geschiedenis, toen veel Europese consumenten het onveilig vonden om rundvlees te eten.



Vóór de laatste crisis bestonden er meerdere testmethoden voor BSE, maar de kwaliteit van die tests moest worden beoordeeld, zodat de bescherming van burgers in geheel Europa gegarandeerd kon worden. Wetenschappers bij het JRC hebben daarom een programma ontwikkeld om de 'tests te testen'. Tussen 1999 en 2009 werden 29 verschillende tests geëvalueerd voor BSE en scrapie, een andere ziekte die schapen en geiten treft. Twaalf tests werden goedgekeurd voor gebruik in de EU. Nadat er strenge regels waren vastgesteld en betrouwbare tests werden gewaarborgd, konden de beperkingen voor de uitvoer en verkoop van rundvlees worden opgeheven. In de jaren na de crisis is het aantal BSE-gevallen in Europa snel gedaald en nu kunnen we er weer zeker van zijn dat ons vlees BSE-vrij is.

Meer weten? www.jrc.ec.europa.eu/research4u