

Veilig voedsel, ook een juridisch probleem

EHEC in Duitse taugé, salmonella in ei en zalm, dioxine in diervoeder en paardenvlees in plaats van rundvlees. Zorgen over voedselveiligheid spelen een steeds grotere rol. Risico's worden beter opgespoord. Industrialisatie van de voedselproductie, zoals intensieve veehouderij, staat weliswaar ter discussie maar zeker is dat de kwaliteit hierdoor beter te beheersen is. Feit is echter ook dat door de complexiteit van samengestelde producten en door schaalvergroting de risico's groter worden: als het mis gaat zijn de gevolgen groot.

Ons eten is gelukkig geen product dat in een laboratorium wordt gemaakt maar komt voor een groot deel gewoon uit de natuur. Juist die laat zich moeilijk sturen. Daar ontstaan schimmel- en bacteriebesmettingen. Risico's kunnen daardoor nooit volledig worden uitgesloten. Risico's kunnen wel beperkt en beheerst worden. Van veel kanten wordt hier hard aan gewerkt.

In de EU en in Nederland heeft voedselveiligheid de volle aandacht van de overheid. Dit heeft deels een economische achtergrond. De kwaliteit van agrarische en daarvan afgeleide producten is van belang voor de internationale handelspositie. Daarnaast zijn Westerse consumenten zeer kritisch en eisen zij bescherming door de overheid. Met betrekking tot voedselveiligheid bestaat een uitgebreide wetgeving. Een voorbeeld is de regelgeving over informatie op etiketten die op 13 december jl. in werking is getreden. Ook bestaan er vele private initiatieven met betrekking tot certificering van voedingsmiddelen die nog strengere normen stellen. Het betreffen dan normen die deelnemers aan de productie- en distributieketen elkaar contractueel opleggen.

Niet alleen grote Amerikaanse en Britse supermarktketens leggen hun leveranciers wereldwijd erg strenge standaarden op. Er bestaan ook normen als die voor de glutenvrije broodjes van McDonald's die de Nederlandse Koeliaki Vereniging heeft opgesteld. In Nederland is onlangs door de Stichting SecureFeed het initiatief genomen voor certificering van diervoeder en diervoedergrondstoffen.

Naast veiligheid zijn er veel andere criteria op basis waarvan voedsel gecertificeerd wordt. Te denken valt aan biologische keurmerken,

bijvoorbeeld SKAL, en certificaten die door kerkelijke autoriteiten worden verstrekt. Zo zijn de Matzes van Hollandia gecertificeerd kosher en bestaan er gecertificeerde Halalproducten.

De toenemende bezorgdheid heeft een groei van regelgeving tot gevolg. Voedselveiligheid brengt een systeem met zich dat inmiddels zelfs voor de niet gespecialiseerde jurist ondoorzichtig dreigt te worden. Dit terwijl de gevolgen van overtredingen groot kunnen zijn. De NVWa legt boetes op en sluit zelfs bedrijven. Consumenten kunnen ziek worden of erger en grote schadeclaims kunnen volgen als producten uit de markt genomen moeten worden. Bestuurders kunnen zelfs in privé aansprakelijk zijn voor schade, of strafbaar. Claims kunnen zo hoog zijn dat de bedrijven, en hun bestuurders, failliet gaan. Het is voor de veiligheid van de consument maar ook voor de continuïteit van bedrijven van belang dat een goed inzicht in de juridische verplichtingen bestaat en dat aansprakelijkheden beheersbaar en verzekeraar blijven.

Kwaliteit is niet alleen een commercieel kenmerk maar ook een bedrijfseconomische noodzaak en een juridisch voorschrift. Veiligheid verdient meer aandacht dan een sticker op de verpakking. Deskundig juridisch advies is hierbij onontbeerlijk.



Ruurd van Eck

is advocaat bij JPR Advocaten in Enschede en gespecialiseerd in voedselveiligheidsrecht.