

Bijlage 1: Inleiding over “kwaliteit”

Hamburgervlees uit handel genomen (Maandag 22 juli, Algemeen Dagblad)

Amerika - Vanwege de mogelijke besmetting met de E-colibacterie is in de VS 8,5 miljoen kilo hamburgervlees uit de handel genomen. Het is de tweede grootste 'product-recall' die ooit is voorgekomen. In Colorado zijn 16

mensen ziek geworden na het eten van hamburgers van vleesverwerker ConAgra. Op korte termijn worden nog meer gevallen van voedselvergiftiging verwacht.

Doden door salmonella-uitbraak in Zwolle (12-10-2001 Alg. Dagblad.)

Zwolle – In het verpleegcentrum van de Isala Klinieken in Zwolle zijn drie mensen overleden na een besmetting met de salmonellabacterie. Dat hebben de Isala Klinieken vrijdagavond bekendgemaakt.

Twee bejaarde mensen overleden donderdag, de derde vrijdag. De bacterie heerst zowel in het verpleeg- en reactiveringscentrum als op de ziekenhuislocatie Weezenlanden van de Isala Klinieken. Zo'n veertig bewoners van het verpleegcentrum hebben diarree, sommigen met koorts. In het ziekenhuis zijn 32 patiënten en verschillende medewerkers met het ziektebeeld. Niemand is in levensgevaar.

De bron van de bacterie wordt gezocht in de keuken van de locatie Weezenlanden van de Isala Klinieken. Daar maakt ook het verpleegcentrum gebruik van.

Diarree De drie overleden bewoners van het verpleegcentrum waren 82, 84 en 90 jaar oud. Ze overleden aan de gevolgen van

ernstige diarree en koorts. Aanvankelijk werd gedacht aan een virale infectie, maar vrijdagmiddag kwam vast te staan dat van een salmonellabesmetting sprake is. De patiënten worden behandeld met antibiotica en ze worden zeer intensief gecontroleerd.

Het gaat om de zware variant salmonella enteritidis. Volgens microbioloog G. Ruijs van de Isala Klinieken zijn gerechte met kop of eieren doorgaans verspreider van de bacterie. De centrale keuken van De Weezenlanden wordt door de Keuringsdienst van Waren, de GGD en De Inspectie voor de Gezondheidszorg onderzocht. Patiënten van de ziekenhuislocatie Weezenlanden die afgelopen week zijn ontslagen, worden per brief geïnformeerd. Bij verschijnselen van diarree en koorts moeten zij zich melden bij de huisarts. Ook de huisartsen in de regio en omliggende ziekenhuizen en verpleeghuizen zijn op de hoogte gesteld.

Bovenstaande voorbeelden tonen het belang van keten kwaliteitssystemen aan. In het leertraject wat je gaat volgen staan ketens en hun kwaliteitssystemen centraal.

Voedselveiligheid is een belangrijk thema in de landbouw. De consument verwacht dat het product dat hij koopt veilig is. Met name bij de bewerking en verwerking van voedselproducten zijn hele kwaliteitsprogramma's opgezet om de consument vertrouwen te geven door een veilig product te garanderen. Voedselveiligheid moet in de gehele productieketen van producent tot consument gegarandeerd zijn. Sinds 1998 ligt de productaansprakelijkheid van het product bij de producent. De varkens- pluimvee- en rundveehouderij staan aan het begin van de productieketen. Momenteel doen deze sectoren mee aan ketenkwaliteitsprogramma's als KKM, en IKB. Echter in de landbouwsector heeft men het steeds vaker over HACCP-certificering van primaire landbouwbedrijven.

