

EDITORIAAL

Kwaliteitscontrole van levensmiddelen in ontwikkelingslanden: Luxe of Noodzaak?

De honger wordt soms wel eens de grootste gesel van de mensheid genoemd. Men kan inderdaad vaststellen dat de onzekerheid en de bezorgdheid omtrent het dagelijks voedsel door de eeuwen heen haar stempel gezet heeft op alle menselijke activiteiten en dus op de hele menselijke geschiedenis.

De strijd tegen de honger is ondanks heel wat wetenschappelijke vooruitgang in de ontwikkelingslanden nog steeds niet gewonnen. De strijd moet daarom op alle fronten verder gezet worden: in het domein van het afremmen van de bevolkings-explosie, in het domein van de verbetering van de voedselopbrengst en de voedselbewaring, in het ontwikkelen van nieuwe goedkope levensmiddelen met een zo hoog mogelijke voedingswaarde... maar ook in het domein van een goed georganiseerde controle van de kwaliteit van het voedsel.

Het doel van elke levensmiddelencontrole is tweeledig. In de eerste plaats beoogt ze de bescherming van de volksgezondheid; in de tweede plaats streeft ze naar de bevordering van de eerlijkheid in de handel. In principe zijn de objectieven van de levensmiddelencontrole voor de ontwikkelingslanden dezelfde als deze die gelden voor de ontwikkelde landen. Bij nader toezicht blijken er echter wel verschillen te bestaan.

In de meeste westerse, ontwikkelde landen verschenen de eerste wetten met betrekking tot de controle van levensmiddelen pas rond de vorige eeuwwisseling. In België dateert de eerste belangrijke wet van 4 augustus 1890, dus juist een eeuw geleden! Deze wet betreft «de vervalsching van levensmiddelen» en had als voornaamste bedoeling de consument te beschermen tegen de aankoop van minderwaardig voedsel en tegen ondervoeding. Door de enorm gestegen welvaart is het probleem van ondervoeding nu vervangen door problemen van overvoeding en slechte voeding. De westerse consument zelf is thans meer gesensibiliseerd door de additieven en het schijnbaar toenemend aantal contaminanten die in zijn levensmiddelen terechtkomen. Aan deze bezorgdheid komt de Belgische wetgever sedert 1964 steeds meer tegemoet. Toch blijven de media aandacht besteden aan de aanwezigheid van additieven (met bv. de fameuze lijst van Vilejuij) en van de contaminanten (PCB's, cadmium en dioxines). De laatste jaren halen problemen in verband met de microbiologische kwaliteit van het voedsel eveneens steeds meer de actualiteit... terwijl er veel minder accenten gelegd worden op verkeerde voedingsgewoonten die meer direct de oorzaak zijn van problemen met de volksgezondheid.

In tegenstelling tot de geïndustrialiseerde landen bleef de situatie in verband met de levensmiddelencontrole in de ontwikkelingslanden lange tijd stagnerend. Deze controle was inderdaad minder dringend zolang de bevolkingsdichtheid, de verstedelijking gering bleef. Door de enorme toename van de bevolking, in het bijzonder in de steden zijn er echter situaties ontstaan analoog als deze die de westerse landen meegemaakt hebben in het begin en het midden van de 19de eeuw. Het probleem van voedselvervalsing (verdunnen van melk, bier..., het toevoegen van krijt, zand... aan meel, zout, suiker, enz...) is een veel voorkomende zaak; het voedselbederf neemt vooral in de Tropen o.a. door de gebrekkige transportmogelijkheden ernstige proporties aan. Daarenboven wordt in de ontwikkelingslanden nog steeds een groot aandeel van het inkomen (tot 80% en meer) besteed aan de aankoop van levensmiddelen en bestaat meer dan de helft van de bevolking uit kinderen. De controle van de kwaliteit van het voedsel moet hier dan ook in de eerste plaats gericht zijn naar de nutritionele kwaliteit van het voedsel.

Toch stelt zich ook in de ontwikkelingslanden een probleem van vreemde stoffen in het voedsel. Verschillende landen voeren regelmatig gekregen of aangekochte levensmiddelen in vanuit westerse landen. Soms wordt hier aan «dumping» gedaan, d.w.z. worden levensmiddelen ingevoerd die in de ontwikkelde landen zelf niet toegelaten zijn omdat zij verboden additieven bevatten of contaminanten (bv. radioisotopen na het kernongeval te Tsjernobyl of dioxine afkomstig van diverse bronnen). Anderzijds kunnen de plaatselijk geproduceerde levensmiddelen ook vreemde stoffen bevatten (pesticiden, antibiotica, hormonen...).

Het belang van een lokaal goed georganiseerde levensmiddelencontrole voor de bescherming van de volksgezondheid lijkt dus zonder meer duidelijk. Men kan echter vaststellen — en dat gebeurt helaas maar al te vaak — dat beleidsinstanties menen dat in ontwikkelingslanden belangrijker prioriteiten bestaan dan de organisatie van een levensmiddelencontrole. In dit verband dient dan gewezen te worden op het niet te onderschatten economisch aspect van een goed functionerende levensmiddelencontrole. Niet alleen kan een land zich met een dergelijk systeem financieel beschermen tegen de aankoop van minderwaardig voedsel, maar daarenboven kan dit systeem onmisbare diensten verlenen voor de export van levensmiddelen of grondstoffen voor de westerse levensmiddelenindustrieën. Deze uitvoer is immers van enorm belang voor het ver-

werven van de zo onmisbare harde valuta. De verhandelde waren moeten in de westersc landen echter steeds meer voldoen aan strengere kwaliteitsnormen bv. in verband met pesticiden, mycotoxinen, enz... Een goed functionerende levensmiddelencontrole is voor de uitvoer dan ook een onmisbaar instrument.

Tenslotte zijn er naast de bescherming van de consument en de kwaliteitscontrole van in- en uitgevoerde levensmiddelen nog andere voordelen van een goed georganiseerde levensmiddelencontrole. Het gespecialiseerd personeel van een dergelijk controle-instituut kan enorme diensten verlenen aan de uitbouw van plaatselijke voedselindustrieën en kan mede de efficiëntie verhogen op alle niveau's van de oogst, de verwerking, de stockage en de transport van levensmiddelen.

Wanneer men een grondige kosten-baten-analyse maakt van de organisatie van een kwaliteitscontrole van levensmiddelen, dan stelt men vast dat de uiteindelijke voordelen ruimschoots opwegen tegen de eerder relatief geringe investeringskosten. Een goed georganiseerd systeem moet echter voldoen aan welbepaalde voorwaarden, waarop eventueel in een ander editoriaal teruggekomen kan worden.

Uit het bovenstaande moge evenwel blijken dat in ontwikkelingslanden de kwaliteitscontrole van levensmiddelen geen luxe is maar een absolute noodzaak die zelfs vitaal mag genoemd worden voor een duurzame ontwikkeling.

H. Deelstra
Hoogleraar Bromatologie
Universiteit Antwerpen (UIA)
B-2610 Wilrijk
België