

Europa, kinderen en voeding

Ferruccio Cremaschi kijkt naar de impact van de Europese Unie op de bereiding van maaltijden voor kinderen in kinderopvangvoorzieningen en scholen

De Europese Unie is vooral bekommerd om de voedselveiligheid en om de kwaliteit van de levensmiddelen. Dierlijke epidemieën zoals de dollekoeienziekte, mond- en klauwzeer en de vogelgriep hebben ertoe bijgedragen dat de Unie zich heeft ingezet om de gezondheid van de burgers te beschermen. Vanuit deze bezorgdheid voor voedselveiligheid startte de EU in 2000 een grote hervorming die de gezondheid van de verbruiker centraal stelt en de verantwoordelijkheidszin van voedselproducenten in alle fases van de voedingsketen, van primaire productie tot distributie en verkoop aan verbruikers, tracht te vergroten. Dit nieuwe Europese systeem van voedselveiligheid, "van het veld tot op tafel" genoemd, is gebaseerd op risico-analyse, traceerbaarheid van productie en maximale transparantie en informatie.

De European Food Authority, gevestigd in Parma (Italië), werd opgericht in 2002 en wil geloofwaardigheid verschaffen aan het nieuwe systeem. Zij wil dit realiseren door het consumentenvertrouwen te herstellen via het opstellen van wetenschappelijke en transparante richtlijnen, die door gezaghebbende internationale experts werden opgesteld. De politieke beslissingen en wettelijke maatregelen die worden genomen door de lidstaten moeten op deze richtlijnen zijn gebaseerd.

De hervorming van het Europese landbouwbeleid is in dezelfde richting geëvolueerd. De EU besteedt bijna de helft van haar jaarlijks budget aan de subsidiëring van de landbouw, waarbij de steun de hele voedseltoevoer beslaat – van vlees en melk over graanproducten, fruit en groenten. De hervorming kop-

pelt het toekennen van subsidies aan productiemethoden, eerder dan aan kwantiteit of quota, waarbij rurale ontwikkeling en kwaliteit worden gepromoot en duurzame landbouwmethoden die het milieu, de gezondheid en dierenwelzijn respecteren, worden aangemoedigd.

Het beheersen van de voedselveiligheid met bijzondere aandacht voor catering

Volgens recente statistieken wordt jaarlijks ongeveer 30% van de bevolking van industrieel ontwikkelde landen getroffen door voedelsvergiftigingen. Een groeiend aantal gevallen vindt zijn oorsprong in buitenshuis eten, op restaurant, in schoolrefters en bedrijfskantines. Het is de bedoeling van het voedselveiligheidsbeleid van de EU om deze risico's te verminderen en het beleid voorziet dan ook maatregelen zoals het verbeteren van de controle- en beheerssystemen van de voedingsketen.

Een EU-directieve uit 1993 betreffende voedselveiligheid maakt geen onderscheid tussen de verscheidene organisaties die te maken hebben met voeding en behandelt grote voedingsproducenten en kleine cateringbedrijven of schoolrefters met dezelfde striktheid. De directieve en de eraan verbonden regelgeving hebben geleid tot nationale en regionale wetgeving betreffende criteria op alle vlakken van voedselbereiding, inclusief omgeving, uitrusting, procedures en de selectie en opleiding van personeel. Dit heeft soms negatieve consequenties gehad voor kinderdagverblijven en scholen. Zo is het moeilijker geworden om pedagogische kansen te creëren zoals met kinderen werken in de keuken of feestjes organiseren waaraan ouders participeren. Keukens zijn verboden terrein geworden voor kinderen, die dus niet langer kunnen meewerken aan de bereiding van voedsel. Nieuwe ver-



eisten met betrekking tot voedselhygiëne maken het onmogelijk om verjaardagstaarten of ander eten mee te brengen dat thuis door de ouders werd bereid. Zelfs bouwvoorschriften hebben een diepgaande invloed gehad, met bijvoorbeeld verplichte betegeling tegen het plafond. Hoewel zulke maatregelen essentieel zijn voor industriële of commerciële organisaties, kunnen ze overdreven zijn in het geval van een crèche of kleuterschool.

Vooruitzichten voor de onmiddellijke toekomst

De EU heeft recent haar wetgeving betreffende voedselhygiëne en -beheersing herzien in directieve 852/2004 en de eraan verbonden regelgeving, die van kracht werd op 1 januari 2006. Het goede nieuws is dat er in de toekomst meer flexibiliteit zal zijn voor de toepassing van veiligheids- en hygiëneregels, bijvoorbeeld met meer autonomie voor individuele cateringbedrijven. De Europese Commissie heeft eveneens erkend



Ferruccio Cremaschi is de uitgever van Bambini magazine.
Email: bambini@edizionijunior.it

dat in sommige sectoren een meer flexibele aanpak vereist is. Daartoe stelt ze momenteel richtlijnen op over de manier waarop een effectief systeem van zelfregulering kan worden toegepast dat zowel rekening houdt met de specifieke

kan de EU een belangrijke rol spelen door het financieren van campagnes die aandacht vragen voor de pedagogische en sociale aspecten van de eetmomenten in kinderdagverblijven en scholen.



Hoewel kinderen het plezierig vinden om mee te werken in de keuken, wordt dit soort participatie ontmoedigd door bouwvoorschriften en EU-directieven over voedselhygiëne.

De koks in de eerste Italiaanse kinderopvangcentra deden hun inkopen in de lokale winkels en bereidden alle maaltijden volledig zelf, ook het fileren van de verse vis.

omstandigheden van de cateraar als de noodzaak om te vereenvoudigen.

De Commissie benadrukt dat voedselveiligheid de belangrijkste doelstelling is, maar wijst er tevens op dat dit niet het enige aspect is waarmee rekening dient te worden gehouden. Met name in kinderdagverblijven en in scholen vervult catering een belangrijke pedagogische taak. Het nuttigen van de lunch op school heeft ook een belangrijke sociale waarde. Hoewel de Commissie stelt dat deze aspecten buiten haar bevoegdheid liggen en onder de verantwoordelijkheid vallen van de cateringdiensten,

Ruimte voor pedagogische actie

Er zijn vele interpretaties mogelijk van de nieuwe directieve, die fungeert als een referentiekader dat richtlijnen verschaft voor de ontwikkeling van nationale en regionale regelgeving. Indien het principe "alles wat niet verboden is door de wet is toegestaan" wordt toegepast, zullen er kansen ontstaan voor lokale initiatieven van scholen en andere instellingen voor kinderen. Medewerkers van kinderopvangvoorzieningen dienen alle mogelijkheden te benutten die de regels hen laten en tegelijkertijd alle instrumenten gebruiken die het nieuwe systeem biedt. Het zal nodig zijn

om verantwoordelijkheden op te nemen, creatief te zijn en te investeren in vernieuwing.

De tijd dat de koks in de eerste kinderopvangcentra hun inkopen deden in de



lokale winkels en alle maaltijden volledig zelf bereidden, zoals bvb. het fileren van de verse vis, is voorbij. "Ik herinner me dat ik schrik had dat de visgraten de kinderen zouden verwonden. Maar ik denk ook met weemoed terug aan de tijd dat ik alles zelf bereidde en hoe de jonge etertjes hun bord helemaal leegaten...". Deze situatie is niet meer: de vis komt tegenwoordig gefileerd en in plakjes aan in de keuken. Maar het verwijderen van de graten stond symbool voor de zorg waarmee de kok voedsel bereidde voor de kinderen. Dit zorgvuldig fileren van vis boezemde kinderen vertrouwen in. Dit gaf kinderen een veilig gevoel en maakte dat de meeste kinderen ook van de vis gingen proeven. Deze zorgzame en vertrouwenwekkende houding hoort bij eten maken voor kinderen en opvoeders en koks moeten zich deze gevoeligheid en competentie eigen maken.