



test

gezond leven > döner kebab

gezond leven

58
test
Kebab

62
Wel en wee

64
smaaktest
Instantsoep

66
**Ziekenhuis-
webinformatie**

68
25 vragen over de
Schijf van Vijf



(On)frisse zaken

Beschimmeld vlees, een papagaai in de vleesopslag en een bordje 'handen wassen is verboden'. 35 dönerkebabzaken doorgelicht

Veel shoarmazaakjes en grillrooms die eerst shoarma verkochten, zijn overgestapt op döner kebab. Wij besloten tot een onderzoek omdat wij het vermoeden hadden dat er nogal wat mis is in deze branche. Dit blijkt helaas juist.

De meeste uitbaters van de kebabzaken lijken uit Turkije te komen. In veel gevallen zijn ze geen eigenaar, maar huren ze de zaak. Uit de reacties die onze controleur (zie De test: wat en hoe) kreeg, blijkt dat het personeel er vaak geen benul van heeft hoe hygiënisch met voedsel om te gaan, en er ook geen interesse in heeft.

Het Ministerie van Economische Zaken heeft een aantal vestigingseisen voor de voedselbranche geschrappt. Dit betekent dat iedereen, zonder ook maar enige kennis van voedselveiligheid en regelgeving, een zaak kan beginnen. Onze verwachtingen over de hoeveelheid bacteriën die we zouden aantreffen, waren dus al somber, maar toch zijn we behoorlijk geschrokken. 13 van de 35 zaken overschreden de normen voor bacteriën uit de Hygiëncode

voor de Horeca. Ook zijn we verbaasd over het grote aantal porties vlees en sla die 'onacceptabel' waren.

Bereiding döner riskant

Wij denken dat de slechte resultaten mede veroorzaakt worden doordat het bereidingsproces van döner kebab riskant is. De grote bonk vlees op de spies wordt de hele dag verwarmd door een grill, waardoor er voor bacteriën in de kern van de rol een ware feesttemperatuur ontstaat. Een explosieve groei van bacteriën is vrijwel onvermijdelijk.

Door goed verhitten kun je ze doden, maar dit gebeurt regelmatig niet, omdat de temperatuur van het vlees tijdens het grillen niet altijd boven de 75 °C uitkomt. Bovendien wordt de grill soms uitgezet als het rustig is in de zaak. Op die manier wordt het vlees dan ook nog ongekoeld bewaard.

Bij dit soort wantoestanden zou je denken dat de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) direct op de stoep staat om de tent te sluiten. Maar dit is voor de VWA erg lastig, zo niet onmogelijk, omdat daarvoor bewezen moet worden, dat bezoekers doodziek werden van het eten. De VWA kan wel boetes geven. Bij de kebabzaken speelt bovendien nog dat ze regelmatig van eigenaar of pachter wisselen, waardoor het lastig is om boetes te innen of te kijken of beloften over een betere werkwijze worden waargemaakt. Illustratief is dat van de 40 zaken die wij in eerste instantie selecteerden uit het telefoonboek, er al 7 gesloten waren voordat de

controleur en het smaakpanel in actie kwamen.

Het bezoek van de controleur hadden we van tevoren aangekondigd in een brief die in het Nederlands, Arabisch en Turks was opgesteld. Bij veel zaken bleek deze brief ongeopend in de prullenbak te zijn verdwenen. Niet dat dit tot problemen leidde: op twee zaken na mocht de controleur overal naar binnen voor inspectie.

Vogels en muizen

Onze vrees dat een vooraankondiging van de inspectie ertoe leidt dat smerige zaakjes snel allemaal worden weggevoerd, bleek ongegrond. De controleur heeft een hele waslijst met punten waar hij op let. Als je van je zaak een potje maakt, is het onmogelijk die allemaal snel op orde te brengen. Gelet op de soms extreme overtreddingen die wij hebben gevonden, kan het de uitbaters waarschijnlijk niets schelen hoe ze beoordeeld worden, of realiseren ze zich door hun beperkte kennis van voedsel niet wat voor fouten ze maken.

Een aantal van de opmerkelijkste dingen waar we tegenaan zijn gelopen: bij een zaak in Utrecht, die niet in de tabel staat omdat het smaakpanel meerdere malen voor een dichte deur stond, zat een papagaai in een kooi bij de vleesopslag. Vogels zijn potentiële ziekteverspreiders, die ver uit de buurt van voedsel moeten worden gehouden.

Ook in Utrecht, bij Majella, hing groen beschimmeld vlees in de (ook deels beschimmelde) koelcel. Volgens de uitba-

WAT IS DÖNER KEBAB?

'Döner' betekent draaiend, 'kebab' is vlees. De grote vleesrol is gemaakt van gekruid kip-, lams- of rundvlees. Dit zit in plakken aan een spies geregen, met gehakt als een soort bindmiddel tussen de lagen. Het verschil met shoarma is dat de kruiden verschillen, en dat shoarma uit reepjes bestaat en kebab uit dunne plakjes.

Hygiënecode



'Als een ondernemer een bedrijf wil vestigen, moet hij voldoen aan de eisen die in de Vestigingwet worden gesteld. Hierin zijn voorwaarden op het gebied van veiligheid, milieu en gezondheidsbescherming opgenomen. Het doel hiervan is de bescherming van werknemers en consumenten', zo lees ik op de site van de Kamer van Koophandel. Voor een aantal bedrijfstakken moet je een vestigingsvergunning hebben, neem bijvoorbeeld een bouwbedrijf. En voor sommige bedrijven gelden nog aanvullende eisen; om een slagerij te beginnen, heb je onder andere ook een vaktechnisch diploma nodig. Een aantal jaren geleden heeft het Ministerie van Economische Zaken een aantal vestigingseisen voor de voedselbranche geschraapt. Natuurlijk is het fijn dat de overheid zich niet overal mee bemoeit, maar onze bevindingen van de test döner kebab geven te denken. Iedereen kan een zaak beginnen en döner kebab verkopen. Gelukkig is er nog een ander vangnet: de hygiënecode. Elke zaak die voedsel bereidt of verwerkt moet werken volgens een voedselveiligheidsplan. Dat plan hoeft de ondernemer niet zelf te bedenken, het bestaat al: de horecabranche heeft de Hygiënecode voor Horeca en Catering opgesteld. Dat is dus een branchespecifiek voedselveiligheidsplan. Uit onze test blijkt dat 17 van de 35 dönerkebabzaken geen hygiënecode hadden. De 18 die er wél een hadden, hielden zich er niet allemaal aan. De Voedsel en Waren Autoriteit (VWA/ Keuringsdienst van Waren) kan sancties opleggen, maar die zijn beperkt. Sluiting van een zaak moet voor de rechter komen, maar de rechter zal niet snel zo'n beslissing nemen. De VWA moet dan namelijk bewijzen dat er een direct gevaar is voor de volksgezondheid, een bewijslast die heel moeilijk is. Niet elk broodje kebab bereid in de bewuste zaak zal immers een voedselinfectie veroorzaken. Sluiting is een zwaar middel en zal ook daarom niet al te snel worden ingezet.

Wat blijft er dan over? 'Aan de schandpaal', zegt mijn beleidscollega Annemiek van der Laan. 'Dan loopt de consument de volgende keer naar de concurrent.' Ik zou zeggen: doe uw voordeel met onze tabel!

beritsluyters@consumentenbond.nl



gezond leven > kebab

DE TEST: WAT EN HOE

Bij 35 zaken in grotere plaatsen die döner kebab verkopen, onderzochten we of ze zich houden aan de Hygiënecode voor de Horeca en Warenwettelijke eisen op het gebied van voedselbereiding. Dit onderzoek werd voor ons uitgevoerd door een erkend controleur. Hij nam ook monsters voor microbiologisch onderzoek van onder meer rauw en bereid vlees en de salade. Daarnaast werd elke zaak bezocht door een smaakpanel van 4 ervaren proevers.

ter was het een 'lokale Turkse specialiteit'. Bij Ranna in Eindhoven vond de controleur een flesje koksroom dat houdbaar was tot 20 juni 2004 in de koelkast. Bij Kebab King in Utrecht meldde de uitbater dat er in de buurt veel muizen waren, en gaf vervolgens toe dat hij er ook wel eens last van heeft. Döner House in Amsterdam liet de keuken doorwerken terwijl de verbouwing nog niet klaar was. Pack Döner in Eindhoven had een bordje 'Handen wassen is verboden' bij de kraan hangen, omdat dit volgens de eigenaar te veel rommel maakte. Verder kwam de controleur een aantal veelvoorkomende overtredingen tegen zoals rauw vlees tussen bereide producten (Iskender in Amsterdam en Döner Yildiz in Rotterdam) of (gebruikte) vleesrollen op de grond in de vriezer (ook bij Yildiz).

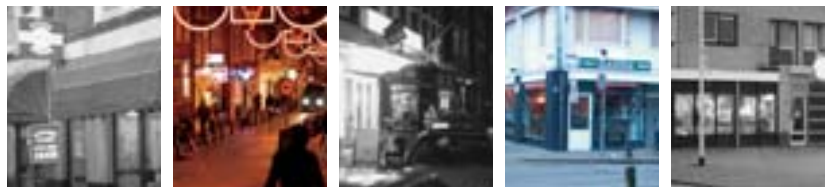
Niet alleen kommer en kwel

Is het dan allemaal kommer en kwel? Nee, er zijn een paar echt goede zaken, maar helaas zijn die zeldzaam. De nummer 1 in de tabel, Nijmegen Döner

Kebab in Nijmegen, had zijn zaak prima voor elkaar. De controleur had wel het idee dat de eigenaar de zaak extra had opgepoetst vanwege het bezoek, maar dit doet zeker niets aan zijn goede beoordeling af: alles was perfect. Rotzooi poets je niet zomaar even weg, deze zaak heeft er verstand van hoe je met voedsel hoort om te gaan. Ook Döner Mix in Nijmegen en Konak in Rotterdam (de nummers 2 en 3) verdienen een grote pluim. Omdat we maar een beperkt aantal lokale zaken hebben beoordeeld, is er geen beste koop.

Opvallend is soms het verschil van mening tussen de controleur en het smaakpanel. Zo bestempelt de controleur Iskender in Amsterdam als een bende, terwijl het smaakpanel het een 'keurige zaak' noemt. Dit komt doordat de controleur ook in de keuken geweest is, die er volgens hem niet uitzag, met open afvalbakken en vuile handdoeken. Het smaakpanel geeft alleen een indruk van wat zij als klant kunnen zien.

Daarnaast is er in sommige gevallen ook een flinke discrepantie in de tabel tussen het oordeel voor de inspectie en het oordeel voor bacteriën. Dit komt doordat veel bacteriën tijdens genoeg verhitting het loodje leggen. Zo kunnen sommige smerige praktijken toch nog in de kiem gesmoord worden. Maar wie wel een broodje met minder goed verhit vlees treft van een zaak die zeer onhygiënisch werkt, loopt veel risico op een onaangename gang naar het toilet.





Naam en adres	Prijs €	Testoordeel [schaal 1-100]	Bacteriën			Oordeel inspecteur	Oordeel smaakpanel	Opmerkingen smaakpanel
			30%	40%	30%			
1. Nijmegen Döner kebab Molenstraat 84	4,50	86	++	++	++			schone keurige zaak, vers en knapperig brood, sappig, mals en goed gekruid vlees, grote stukken, goede salade
2. Döner Mix Smetiusstraat 18, Nijmegen	3,50	84	++	+	++			schone nette zaak, vers en knapperig brood, lekker gekruid vlees, veel verse salade
3. Konak Spoorseingel 77, Rotterdam	4	79	++	+	+			ruime zaak, gezellig en netjes, vers en knapperig brood, mals lekker vlees, wat weinig kebabkruiden, veel verse sla
4. Harem Amsterdamsestraatw. 118, Utrecht	4,35	69	++	-	++			goede zaak, vers, knapperig brood met sesam, sappig, niet vet en lichtgekruid vlees, verse salade
5. Avrasya J vd Waalsweg 1, Eindhoven	2,50	68	++	□	+			grote, iets rommelige zaak, vers en knapperig pitabroodje, vlees wat vet en taai, wat weinig salade
6. Pak Döner Woenselsemarkt 30, Eindhoven	3	66	++	□	+			grote, iets rommelige zaak, lekker broodje, lekker gekruid goed vlees, erg weinig salade
7. Donerix Korenmarkt 20, Arnhem	3,50	66	++	-	+			kleine, keurige zaak, vers knapperig brood, vers geschaafd iets taai vlees, veel salade, zeer verzorgd
8. Pack Dommelstraat 38a, Eindhoven	3	65	++	□	□			zaak goed op orde, niet heel schoon, vers en knapperig broodje, beetje taai en droog vlees zonder kebabkruiden, weinig sla
9. Delight Hoogstraat 19, Arnhem	3,50	65	++	-	++			keurige zaak, vers en knapperig brood, vers geschaafd heerlijk vlees, veel verse salade
10. Sofra Regentesselaan 377, Den Haag	4	65	++	+	-			nette, sobere, typisch Turkse zaak, slap oud brood, goed vlees, te weinig kebabkruiden, voldoende salade
11. Mega Döner Ruysdaelbaan 43, Eindhoven	3	62	++	□	□			slome en slechte bediening, slap, taai en oud brood, vlees is mals, maar wat aangebrand, sla leek niet vers
12. Gül Willemsweg 50, Nijmegen	3,50	62	++	□	+			drukke zaak, meer friettent dan döner kebab, beetje met de hand, beetje met een vork, knapperig en vers broodje, goed vlees, weinig salade
13. Dönerland Kinkerstraat 312, Amsterdam	4	55	++	-	□			nette zaak, vriendelijke bediening, brood was twee dagen oud, goed vlees met weinig dönerkebabsmak, voldoende salade
14. Majella Van Koetsveldstraat 20, Utrecht	4	54	++	□	-			buurtzaak, oké, vers en knapperig broodje, kleine vette stukjes vlees, meer shoarma dan kebab, salade van gisteren
15. Has Lardinoisstraat 5, Eindhoven	3	52	++	□	---			zaak is vies, wc is smerig, niet op orde, brood is redelijk, vet vlees met een slechte, vieze en ranzige smaak, weinig salade
16. Dicle Kempstraat 17, Den Haag	3	50	++	□	---			vieze shabby zaak, oude vaatdoek, oud brood, weinig gekruid vlees met een vette zurige smaak, weinig oude sla
17. Mega Kepplerstraat 125, Den Haag	2,95	47	□	-	+			nette zaak, aardige bediening, bood thee aan, pitabroodje omdat Turks brood niet vers was, goede kwaliteit vlees, goed gekruid, voldoende salade
18. Ranna Heezerweg 137, Eindhoven	3,50	45	++	---	-			donker, elektra viel steeds uit, verder netjes, taai, oud broodje, droog vlees, weinig sla
19. Mozaiek Copernicuslaan 1, Den Haag	4	42	++	-	-			nette zaak, taai, oud brood, goed gekruid, te vet vlees, kleine stukjes, lijkt op shoarma, weinig sla
20. Döner Yildiz Kruisplein 151, Rotterdam	4	34	++	---	---			onverzorgde, niet schone zaak, pitabroodje is oké, vlees heeft vieze oude smaak, te vet en ranzig
Overschrijding norm hoeveelheid bacteriën bij een of meer porties								
21. Döner King Varkensstraat 27, Arnhem	3,50	63	□	+	+			kleine nette zaak, vriendelijke bediening, vers brood, vers geschaafd beetje vet vlees, veel salade
22. Döner 66 Vismarkt 22, Utrecht	4	62	□	+	+			goede, ordelijke zaak, knapperig en vers brood, goed smakend, beetje droog vlees, veel en gevarieerde salade
23. Döner Plaza Bos en Lommerw. 244, A'dam	2,50	55	□	□	+			nette en vriendelijke bediening, keurige zaak, geen Turks brood maar gewoon bolletje, goed gekruid, goed vlees, verse en voldoende salade
24. Hatay Crooswijkseweg 87, Rotterdam	3	50	□	-	+			nette zaak met veel roestvast staal, brood in orde, weinig gekruid, beetje taai en niet krokant vlees, salade is vers
25. Ali Baba Grote Berg 24, Eindhoven	3,50	46	□	+	---			redelijk schoon, aardige man, taai brood, vet, taai, uitgedroogd en oud vlees, weinig salade
26. Mevlana Kanaalstraat 53, Utrecht	3,50	45	---	+	□			sfeervolle, oude, iets rommelige zaak, goed gekruid vlees, oude verlepte sla
27. Arena Gedempte Gracht 442/16, Den Haag	3,50	45	---	□	+			nette zaak, vers en knapperig brood, goed gekruid vlees, verse salade met veel sla
28. Sila Ferdinand Bolstraat 23, Amsterdam	3	41	□	□	---			vriendelijke mensen, rommelige maar wel schone zaak, vers, smakeloos brood, vet vlees met aangebrande stukjes, weinig sla
29. Dede Keizerstraat 168, Rotterdam	3,50	37	---	+	---			kleine rommelige redelijk schone zaak, knapperig en vers brood, vlees niet fris, aangebrande randjes, te doorbakken, verlepte salade
30. Döner House Runstraat 1, Amsterdam	3,75	34	---	-	+			kleine, nette en schone zaak, oud brood, mals en vet vlees, te peperig, veel verse salade
31. Iskender De Clercqstraat 79, Amsterdam	3,50	30	---	---	++			keurige zaak, vlotte bediening, warm en knapperig gegrild broodje, mals vlees, grote stukken, niet vet, salade karig
32. Kebab King Rijnlaan 30, Utrecht	4	30	---	---	+			redelijke zaak, niet echt op orde, beetje vies, lekker, knapperig en vers brood, vlees een beetje koud en weinig gekruid, sla van gisteren
33. 't Ackertje Horstacker 1434, Nijmegen	3,50	15	---	-	---			rommelige zaak, vers brood, hard, taai, oud vlees, kaneel/kruidnagel-achtige smaak, salade niet vers
Weigerden inspectie								
34. Asya Amsterdamsestraatweg 225, Utrecht	3,50	¹⁾	++	¹⁾	+			nette zaak, broodje kan verser, iets droog vlees, weinig salade
35. Arena Koningstraat 23, Nijmegen	4	¹⁾	□	¹⁾	++			keurige schone zaak, vers en knapperig brood, sappig, lekker gekruid vlees, goede verse salade

CONCLUSIE

Slechts in een kwart van de door ons onderzochte döner-kebabzaken is er een goede hygiëne. Het bereidingsproces is riskant, waardoor een klant de kans loopt een broodje met ziekmakende bacteriën te krijgen.

++ = zeer goed; + = goed;
□ = redelijk; - = matig; --- = slecht

1) Geen (Test)oordeel omdat inspectie niet toegestaan werd

Zie voor uitleg van de tabel pagina 75