

# Kip? Runderkip of varkenskip bedoelt u

**Uit Engels onderzoek blijkt dat Nederlandse kipfilets voor export worden volgespoten met rund- en varkensproteïnen. Het BBC-programma *Panorama* benaderde daarom een half jaar geleden Nieuwe Revu voor een reportage over de vleesverwerkende industrie in Nederland. Verslaggeefster Zvezdana Vukojevic ging undercover in kipfabriek Slegtenhorst in Zevenhuizen. "Kip heeft dorst, kip moet groter." Door Zvezdana Vukojevic**



"Wie heeft dit erin laten zitten?" Woest zwaait de opzichter met een kipfilet. Er zit nog een botje aan. En bot, pezen, bloed, vet en andere veelal ondefinieerbare viezigheid moeten de lopendebandmedewerkers er nou juist af snijden. Uit angst hun baan te verliezen of vanwege het feit dat ze bijna geen Nederlands spreken, zwijgen mijn collega's. De opzichter schreeuwt harder: "Nou, van wie is dat bot? Wat zijn jullie een stelletje kinderen! Voor jullie tien anderen!" De kans is groot dat ik verantwoordelijk ben voor het hotincident, want dit is mijn eerste werkdag in fabriek Slegtenhorst in Zevenhuizen. Ik kan het moordende tempo van de lopende band amper bijbenen.

Nederland exporteerde vorig jaar voor ruim 60.000 ton aan bevroren kipfilets naar Groot-Brittannië. Uit onderzoek blijkt dat Nederlandse kipfilets varkens- en runder-DNA bevatten, zelfs in kipfilets die zogenaamd *halal*-geschikt voor moslims zijn. Vleesverwerkingsbedrijven voegen deze rund- en varkensproteïnes toe zodat het vlees meer water vasthoudt en flink in gewicht toeneemt. Een grotere winstmarge dus. Slegtenhorst scoort positief voor runder-DNA in hun geëxporteerde kipfilet en het vlees bestaat voor 49% uit water.

Reden genoeg om daar voor het BBC-programma met de verborgen camera te gaan filmen.

De intercedente van Van Lend Uitzendbureau in Rotterdam had me al voor het geschreeuw van de bazen in Slegtenhorst gewaarschuwd. "Negen van de tien werknemers spreekt geen Nederlands en dan denken de opzichters dat ze het wel verstaan als ze harder schreeuwen." Mijn werktijden: zeven tot vijf. Met aftrek van in totaal 1 uur pauze werk ik 9 uur per dag en dus 45 uur per week. Slechts 38 uur wordt door de arbeidsinspectie toegestaan. Het uitzendbureau: "Overuren krijg je zwart uitbetaald. Daar hebben wij niets mee te maken. Als er problemen met uitbetalen zijn, doen wij alsof we gek zijn." Het zijn lange dagen, het werk is lichamelijk erg zwaar en ik zal zeker last krijgen van ijskoude handen, pijnlijke vingers en gezwollen gewrichten van het vele snijden, maar dat is volgens het uitzendbureau "een kwestie van wennen".

Bestelbusjes rijden af en aan tussen vijf uur en half zes 's ochtends. Ongeschoolde immigranten staan her en der in Rotterdam te wachten op 'hun' busje. Die brengt ze zo snel mogelijk richting lopende band,

kassen of schoonmaakwerk. In het busje hangt een weeïge geur die ik niet thuis kan brengen. Eenmaal bij Slegtenhorst aangekomen, kan ik de geur wel plaatsten. Het is de geur van rauw kippenvlees en twintig keer sterker dan in het busje. Ik onderdruk de neiging om te kokhalzen. Met veel te grote witte kaplaarzen, een witte overall en een haarnetje kom ik voor het eerst op de werkvloer. "Voor plastic handschoenen moet je zelf zorgen. Je kunt met blote handen prima kip snijden, hoor," vertelt de cheffin. Vol ongelof kijk ik naar de langzaam opstartende lopende band: rijden met reeds onthoofde en geplukte kippen worden met één grove machinale haal van botten en ingewanden ontdaan, waarna een 'mooi' stuk kippenborst overblijft. De kipfilets die ik zonder handschoenen van achtergebleven botten, bloed, vet en pezen moet ontdoen. Erg onhygiënisch en wat als ik in m'n vingers snij? Een oudere collega staat zijn eigen plastic linkerhandschoen aan me af. De cheffin laat me snel zien hoe ik de kipfilets moet snijden. "Alleen het meest noodzakelijke vet en bot wegsnijden. Anders snij je onze winst eraf."

Om nóg meer winst te behalen, worden in Nederland twee methodes gebruikt waarbij

kip flink in gewicht toeneemt. Als eerste worden kipfilets op de lopende band met grote injectienaalden machinaal geïnjecteerd met water en toevoegingsmiddelen. De kip is van binnenuit kletsnat en heeft soms blaarvorming waaruit een gelige substantie vloeit. De tweede methode is het zogenaamde *tumbelen*: kipfilets worden in grote metalen wasmachineachtige ketels gestopt waar ze met liters water en toevoegde proteïnes zo'n anderhalf uur in rondraaien. De kipfilets nemen door de proteïnes extra veel water op.

Tijdens de pauze glijp ik de andere productieruimte binnen en ik loop meteen tegen twee immens grote metalen 'wasmachines' op. Dit moeten de *tumblers* zijn. Grote lege zakken met poederresten liggen ernaast. Ik vraag een collega hoe het werkt. "Kip heeft dorst. Moet water drinken," antwoordt hij in gebroken Nederlands.

"Wat zit erin dan?"  
"Speciaal poeder maakt de kip groter."  
Hij loopt nog even naar zijn chef toe om te vragen wat er precies in zit. "Gewoon mix." Punt. Hetzelfde nietszeggende antwoord krijg ik nog een paar keer tijdens mijn tijd in Slegtenhorst. Wanneer het draaiprogramma klaar is, stromen de slijmerige en opgezwollen kipfilets in een bak. Waar na de kip in zakken wordt geschept, ingevroren en geëxporteerd. 95 Procent van de ingevroren kip die Slegtenhorst exporteert gaat naar Groot-Brittannië.

Verschillende keren glijp ik tijdens de pauze de opslagkamer binnen - verboden toegang voor ongeautoriseerd personeel. Mijn

lunch neem ik mee, zodat ik, als ik word betrapt, kan zeggen dat ik op zoek was naar de kantine. Ik film tientallen dozen met zakken poeder. Eentje ervan is Surplus 601. Er staat niet op wat erin zit. Wel dat het met water gemixt moet worden en dat het alleen voor exportdoeleinden is geschikt. Nergens staat varken-, rund- of kipproteïne. Surplus is een Nederlands bedrijf dat ingrediënten bij proteïnefabrikanten koopt en ze geheel naar de wensen

**'In de pauze glijp ik de opslagkamer binnen. Mijn lunch neem ik mee: als ik word betrapt, kan ik zeggen dat ik de kantine zoek'**

van Nederlandse vleesverwerkingsbedrijven mengt. Volgens Surplus is het toevoegen van dierlijke proteïnes aan vlees niet illegaal. Hoewel de meeste kipverwerkingsbedrijven weten dat ook kipproteïne beschikbaar is, kiezen ze veelal voor varken- of rundproteïne. Waarom? Wordvoerder Wil de Kuster van Surplus zegt, gefilmd door de verborgen camera van *Panorama*: "Rund en varken is goedkoper."

De Nederlandse proteïnefabriek Prowico, gevestigd in het Duitse Nordhorn, is

Surplus' leverancier. Volgens directeur Theo Hietbrink (ook op verborgen camera) hebben zij een speciaal product ontwikkeld: ontraceerbare proteïne. Doordat de DNA-code is verwijderd is niet meer te herleiden van welk dier de proteïne afkomstig is. Minstens twaalf bedrijven gebruiken deze speciale ontraceerbare proteïne al.

Momenteel is het inderdaad volgens Europese wetgeving niet illegaal om kip of ander vlees met water te injecteren. Mits het label op het product vermeldt hoeveel water er precies aan het vlees is toegevoegd. Het is ook niet illegaal om watervasthoudende proteïnes aan het vlees toe te voegen, zolang het label dat maar vermeldt. De Europese Commissie komt binnenkort met een wetsvoorstel dat het labelen van producten flink aanscherpt. Bedrijven moeten het gebruik van water in producten prominenter op de verpakking zetten. En dat zou kunnen betekenen dat ook vermeld moet worden welke dierlijke proteïnes zijn toegevoegd.

Inmiddels werk ik ruim een week aan de lopende band, maar mijn tempo is nog steeds onder de maat en collega's klagen over me. Het is tijd om ontslag te nemen. In een officiële reactie op het aangetroffen runder-DNA in hun kipfilets zegt Slegtenhorst dat zij geen watervasthoudende proteïnes gebruiken. Als verklaring voor het runder-DNA in de proeven suggereren zij besmetting van het genomen monster •

VOOR MEER INFORMATIE: [HTTP://NEWS.BBC.CO.UK/1/HI/PROGRAMMES/PANORAMA/3035139.STM](http://news.bbc.co.uk/1/hi/programmes/panorama/3035139.stm)



De kipverwerkingsfabriek Slegtenhorst in het Zuid-Hollandse Zevenhuizen (links) en een verborgen-camera-blik op het interieur.

