

PERIODIEK

Lid van [EWFC](#)Lid van [IFEH](#)

Een uitgave van het "College van Keurmeesters"

Van de redactie:

Beste collega's,

Voor je het in de gaten hebt is de winter daar. De Sint rijdt over de daken, en in veel winkels staat het kerstmateriaal klaar om uit te stallen.

De najaarsmeeting van het College ligt net achter ons. We waren dit keer te gast in Valkenswaard bij een sigarenfabriek. In het kader van de nieuwe Tabakswet; en wat een dag was het.

Een groot compliment aan alle organisatoren. Het is mij duidelijk wat gastvrijheid betekent. Uiteraard kunt u het verslag in dit exemplaar lezen.

Ook in dit nummer uitgebreid EWFC en IFEH nieuws, en een mooi verslag van gepensioneerd collega W. Oosterbeek uit Malawi.

We ontmoeten een oud-collega, en leren dat bavaois eten nog steeds gevaarlijk kan zijn.

Voor kopij, ideeën en wensen kan je mailen naar: jhomma@chello.nl of jan.homma@kvw.nl
of even een snailmail naar:
Trichtstraat 45
1107 PJ Amsterdam zuidoost

In deze Periodiek:	blz.
<i>van de redactie-colofoon</i>	1
<i>Bestuursnieuws</i>	2
<i>Missie naar Malawi</i>	3
<i>Vroeger en Nu</i>	5
<i>Bezoek aan Swedish Match</i>	6
<i>Gouden huwelijk</i>	7
<i>Ba(h) varois</i>	8
<i>Goud van Oud</i>	10

Nuttige en interessante www „links“:

[College van Keurmeesters](#)

[Europese voedsel autoriteit](#)

[Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit](#)

[Voedsel autoriteit van het UK](#)

[RIVM](#)

[Californian environmental health service ass.](#)

[Chartered Institute of Environmental Health](#)



bestuursnieuws

BESTE COLLEGA KEURDERS EN CONTROLEURS VAN WAREN, NON FOOD, DRANK, HORECA EN TABAK.

Het jaar 2002 loopt al weer richting december. Het was een jaar met een aantal goedbezochte activiteiten van het College. In juni het bezoek aan de keukenbrigade van de Koninklijke luchtmacht. Recent het fantastische bezoek aan de sigarenfabriek SwedishMatch in Valkenswaard en Houthalen in België met een grote opkomst. Het was leuk om weer een aantal gepensioneerde collega's te zien. Collega Moonen was niets veranderd, een uurtje les met het werken met de labtop en hij kan zo weer meedoen. Hij verklapte het geheim van zijn puike conditie, geen werkstress meer.

Ook dit jaar waren leden van het College actief in het buitenland in diverse werkgroepen. Het gereedkomen van een monstername richtlijn van het EWFC is daarvan het resultaat. Zelf mocht ik een bijeenkomst van het FLEP bijwonen in Innsbruck, een mooie ervaring. En uiteraard het IFEH waar het College ook in vertegenwoordigd is. In februari 2003 is Nederland gastheer van de IFEH vergadering in Amsterdam.

En de beloofde pins, wel de ontwikkeling zit in de eindfase, het was iets vertraagd door de strenge kwaliteitseisen die er aan gesteld worden, maar ze komen eraan.

En dan het jaar 2003. We gaan door met het ontwikkelen van activiteiten voor onze leden. De positieve reacties van de leden in het afgelopen jaar motiveren het bestuur extra om er weer iets moois van te maken en een bindende factor te zijn voor de leden. Om de legendarische woorden van de oud voorzitter Geert Klein Goldewijk te gebruiken "HET COLLEGE LEEFT ALS NOOIT TEVOREN".

Ik dank de medebestuurleden en de leden die het afgelopen jaar zich voor het College ingezet hebben en verder de leden die onze bijeenkomsten bezochten en hun positieve inzet toonden.

Een speciaal woord van dank is op zijn plaats aan onze algemeen directeur Martin Wolffs die een aantal van onze activiteiten mede mogelijk maakte.

Jan Hulshoff, voorzitter ad-interim

Mededeling:

Tijdens de Algemene ledenvergadering, afgelopen 11 juni bleek dat de boekhouding van onze penningmeester nog niet was gecontroleerd door de kascommissie, als gevolg van de vakantie van een van de leden van die commissie. De controle heeft inmiddels plaatsgevonden, en het verslag is aan alle leden verstuurd.

Tevens is op de najaarsvergadering het verslag toegelicht en is decharge verleend.

De penningmeester

Missie Malawi: Projectnr: 17510 1 MI.

(Van onze buitenland-correspondent)

Half februari 2001 werd ik weer benaderd door de PUM voor een missie naar Afrika. Ditmaal was de bestemming Malawi, een land in het zuid-oosten van Afrika. Helaas kon ik op dat moment niet ingaan op hun verzoek, daar ik, zoals jullie mogelijk weten, herstellende was van mijn longoperatie en tevens ging ik in het najaar verhuizen van Scherpenzeel naar Veenendaal. Ik moest hun vraag dus helaas negatief beantwoorden en stelde voor om naar een ander uit te kijken. Maar wie had gedacht dat ik voor het zelfde project afgelopen maart 2002 opnieuw werd gevraagd. Ik had gedacht dat deze missie allang was uitgevoerd, maar niets was minder waar. Door wisseling van landencoördinator was deze missie in de burolade blijven liggen. Dus heb ik mij maar weer beschikbaar gesteld. Op de vraag of het nog steeds om de zelfde opdracht ging kon men mij geen concreet antwoord geven, maar de nieuwe coördinator ging in april zelf even poolshoogte nemen en zou mij daarna verder over de missie informeren. Het ging om het opstarten van een slagerij in een supermarkt en het onderricht geven aan drie aspirant slaggers over uitbenen en winkelklaar maken van het vlees.

Daar ik mijn vakantieplannen reeds had gemaakt was ik niet eerder dan in de maand juli beschikbaar, dus werd de missie voorlopig vastgesteld op 2 juli 2002. Voor mij verder geen bezwaar dus ben ik maar verder gegaan met mijn vakantieplanning. In de maand mei zouden wij naar Engeland gaan en in juni naar Italië. Ja, zelfs al ben je met pensioen moet je zeer zorgvuldig omgaan met je **vrije** tijd. Na mijn vakantie reisjes naar Engeland en Italië, dacht ik ook een bericht van de landencoördinator bij de post te vinden. Maar helaas geen bericht. Dus ben ik maar eens gaan informeren of er inmiddels meer bekend was aangaande mijn opdracht. Helaas kon hij mij niets concreets mededelen. Hij was wel in Limbe geweest, maar niet specifiek op mijn lokatie, dus kon hij mij er niet het fijne van zeggen. Ik was er niet erg gelukkig mee. Bij mijn vorige missies wist ik altijd vooraf wat er van mij verwacht werd, maar ach we hadden al vaker voor hete vuren gestaan. Ondertussen bleken mijn tickets reeds thuis te liggen. Ik heb mijn koffers maar gepakt en meegenomen wat ik dacht nodig te hebben. De reis zou 2 juli op Schiphol beginnen en via Frankfurt - Duitsland, Johannesburg - Zuid Afrika naar Blantiry – Malawi gaan. Aldaar zou men mij opwachten en met de auto naar Limbe brengen, een middelgrote plaats in het zuiden van Malawi. Alles ging volgens schema. De

aansluitingen waren met niet te grote tussenpozen vrij goed te doen. De totale vliegtijd zou bijna 20 uur bedragen, inclusief de wachttijd. Vliegend in Business-class is alsof je thuis in een comfortabele luie stoel zit. Er wordt alleen business-class gevlogen als de vliegtijd langer is dan 8 uur. De volgende dag, half de middag, landde ik op het vliegveld van Blantiry en na de nodige douaneformaliteiten te hebben afgehandeld, werd ik aangesproken in onvervalst nederlands door een dame die de plaatselijke vertegenwoordigster bleek te zijn van de P.U.M. in Malawi. Zij haalde mij feilloos uit de mensenmassa als de persoon die voor de P.U.M. naar 'donker' Afrika kwam. Na een rit van ongeveer 10 à 15 kilometer stonden we voor de zaak waar alles plaats moest vinden. Van buiten een fors uitziend gebouw, met als opschrift "SAVERS CHOICE" Superstore. Ja, hier moet het zijn en zal ik de eerst komende tijd mijn kunnen moeten vertonen. Na een korte kennismaking met de eigenaar, of liever gezegd de eigenarenfamilie, werd ik naar mijn onderkomen gebracht om mijn spullen uit te pakken en eens een heerlijke douche te nemen na die lange reis. De volgende morgen om halfnegen werd ik op gehaald en bracht men mij naar de supermarkt. Daar kreeg ik mijn eerste echte confrontatie met de slaggers. Alles was

volop in bedrijf. Ik schat zo'n 35 à 40 medewerkers zochten hun weg om hun werk te doen. Het aantal personeelsleden lijkt wel erg hoog maar voor het loon wat zij verdienen kijkt men niet op één meer of minder. De verdienste ligt daar gemiddeld voor de werknemer op zo'n 400 à 500 kwacha, omgerekend 5 à 6 euro per maand. In eerste instantie heb ik de morgen besteed aan het kijken hoe men het vlees bewerkte. Zo nu en dan sprongen de tranen mij in de ogen wanneer ik zag hoe men omging met de diverse delen van het rund. Want aangezien de familie-eigenaren moslims zijn word er alleen rundvlees verwerkt en zo nu en dan schaap- en geitenvlees. Varkensvlees is taboe. De verwerking van het rund ging als volgt: de voorvoet ging in zijn geheel onder de lintzaag en werd met been en al in stukjes gezaagd en verkocht als Raison-meat à 135 kwacha per kilo.

Dit betekent dat de voorvoet, zowel schouder als doorlopende rib en klapstuk, ongeveer € 1,75 per kilo opbracht. Ik ben toen begonnen de voorvoet te verdelen in een schouder, doorlopende rib en klapstuk. Alleen het klapstuk werd nu nog voor Raison-meat verkocht. De andere delen werden uitgebeend en op west-europese manier winkelklaar gemaakt. Bij nacalculatie bleek zo'n voorvoet nu ruim het dubbele op te brengen. Ik kon geen kwaad meer doen. Hetzelfde verhaal gold voor de achtervoet. Men sneed maar raak. Ik begon de achtervoet te verdelen zoals het hier gebruikelijk is in de vang, dunne lende met haas, bovenbil enz. enz..... Deze delen werden weer onderverdeeld en zo winkelklaar gemaakt. Na drie dagen kwamen de eerste reacties uit de winkel, van voornamelijk de Europese klanten, of men overgeschakeld was naar een betere kwaliteit vlees. Nee dat was het niet, men had een slager uit Holland die de plaatselijke slaggers het vak zou leren zoals dat in Europa gebruikelijk is. De eerste dagen moest ik er boven op staan want wat je ze 's morgens leert zijn ze 's middags weer vergeten. Maar goed dat was mij bekend, het was uiteindelijk niet de eerste keer dat ik in Afrika stond. Het was een drukke eerste week, want men zette toch zo'n zeven geslachte runderen per week om. Welliswaar niet van het gewicht zoals wij die kennen, maar toch

tussen de 180 à 200 kilo. De consumenten bestaan voornamelijk uit het blanke deel van de bevolking. De meeste afkomstig uit Europa m.n. Groot-Brittanië (Malawi was tot 1964 een Engelse kolonie) en daarnaast veel mensen uit India die daar hun salaris uitbetaald krijgen naar de normen van het land van herkomst. En als je dan voor een stukje dikke lende, T-bone steak of biefstuk de somma van 275 kwacha per kg. (€ 3,40) moet neer tellen, de ossenhaas ging de deur uit voor 375 kwacha per kg. (€ 4,70), dan kom je niet voor 400 of 500 gram. Dan neem je tussen de vier en vijf kilo mee naar huis en hoef je niet te vragen of het een onsje meer mag zijn. Het eerste weekend van mijn verblijf (6/7 juli) was een feestweekend in verband met Independence-day of Onafhankelijkheidsdag op 6 juli. Omdat zaterdag voor veel mensen standaard een vrije dag is werd de feestdag naar maandag verschoven. Ondanks de hectische en drukke eerste dagen heb ik hen toch kort na aankomst al snel iets kunnen leren.

Het weekend zouden we doorbrengen aan het Malawi-Meer.



Een ontzettend groot langgerekt meer dat in het oosten voor een groot deel de grens vormt met Mozambique en Tanzania. De supermarkt eigenaar heeft daar een huisje waar we het weekend hebben doorgebracht met zwemmen, water-skiën en jet-skiën. Ondanks dat het nu juist daar wintertijd is in Malawi, met een water temperatuur ruim boven de 20 graden. De jet-skies gebruikten enorm veel brandstof, waardoor er zondagmiddag

weer benzine gehaald moest worden. 'Bill ga je even mee'? Och ja, waarom niet. Het zou één van de mooiste zondagmiddagen van mijn leven worden. We waren ongeveer 20 minuten onderweg toen de bestuurder van onze auto het gas terug nam en voorzichtig afremde. Tot mijn grote verbazing ontdekte ik links van de weg op nog geen 50 meter afstand een kudde olifanten in de bossages. Als je zulke kolossen ziet grazen voel je je steeds kleiner worden. Wat een machtig gezicht! Zo zie je maar dat het leven van een PUMmer ook zijn leuke kantjes heeft.



Maar terug naar de werkelijkheid. Dinsdag morgen werden op een open pick-up, afgedekt met een zeil, weer zo'n zeven geslachte runderen afgeleverd. Dus ik kon de rug weer aardig krommen. Kijken wat er was blijven hangen van de week er voor. Nou, zoals al eerder gezegd, ze zijn veel sneller verleerd dan geleerd. Maar weer met frisse moed bij het begin begonnen en de hele week maar herhalen dan moet er op den duur toch iets blijven hangen. De dingetjes wat verfijnd en andere dingen er bijgeleerd. In de derde week, vrijdag voor mijn vertrek naar Nederland, kreeg ik via mijn hospita een uitnodiging van de plaatselijke Rotary Club voor de lunch. Hier stond wel tegenover dat ik een speech moest houden over het werk dat de PUMmers doen en wat hen daartoe drijft.

Ik moest mij er toch wel even op voorbereiden, maar och als je eenmaal aan de gang bent loopt het eigenlijk van zelf. Ik had als motto gekozen de zin "Education is the Future" waar ik mee wilde zeggen dat geld vaak niet daar komt waar het voor bedoeld is en ik de leden van de Rotary Club aanspoorde een vakschool op te zetten voor onderwijs op diverse vakonderdelen, zoals slagerij, bakkerij, monteur, koeltechniker enz. enz..... De presidente bedankte mij voor

de speech en zou het toch serieus willen overwegen om dit op de eerstvolgende vergadering op de agenda te plaatsen. Daarbij vroeg men of ik daaraan mijn medewerking wilde verlenen wanneer het zover zou komen. Ik heb daar toch even een slag om de arm gehouden. Toch zie ik voor deze landen geen andere toekomst dan onderaan te beginnen en de jeugd op te leiden voor beroepen die wij zo normaal vinden en van de vroegere ambachtsscholen kennen.

De drie weken waren echt niet te lang. Men wilde ook graag meer weten over vlugklaar artikelen, zoals bief- en hamburgers, rollades en salades. Maar helaas was daar nu geen tijd meer voor. Wellicht zit er nog een vervolg missie in.....

Wim Oosterbeek.

Vroeger en Nu

Leerling en Meester

Vroeger:

Je kwam als leerling in een bedrijf en de eerste tien jaar had je totaal niets in te brengen. Ervaring ging dan tellen en weer later telde ook je functie en je dienstjaren.

Nu:

Jonge honden komen in het bedrijf en droppen vanaf de eerste dag hun nieuwe ideeën en het zijn nog de goede ook.

Leerling en Meester

Geef ze een kans, die jonge honden. Ze mogen steeds korter studeren en dat is maar goed ook; Anders zouden hun ideeën reeds tijdens de studie verouderen

En ervaring??

Daar zijn leerlingen geen meester in.

Het College op bezoek bij Swedish Match te Valkenswaard en Hooghalen (B)

Op woensdag 20 november 2002 was het College te gast bij Swedish Match te Valkenswaard. Swedish Match is een sigarenfabriek die onder meer de merken La Paz en Willem II op de markt brengt. Een kleine veertig keurmeesters/controleurs komende vanuit alle windstreken van ons land en ook drie Belgische collega's hadden zich verzameld.

Na een korte Collegevergadering werden we welkom geheten door de heer Roest van de sigarenfabriek, die ons het belangrijkste doel voor vandaag bij bracht te weten: GENIETEN. Al was dat wat hem betreft natuurlijk rustig achteroverzittend met een lekkere sigaar.

De voorzitter van de Nederlandse sigarenfabrikanten gaf uitleg over de verschillende fabrikanten van sigaren in Nederland. De verhoudingen tussen de verschillende tabaksindustrieën in Nederland. Sigaren maken slechts 2 % uit, terwijl shag en sigaretten het overige deel nagenoeg eerlijk verdelen. In Europa is het aandeel voor sigaren nog kleiner 1%. Shag 9 % en 90% voor sigaretten. Opvallend was dat Nederland de op 1 na grootste exporteur in aantal sigaren is, en steekt hiermee Cuba ruim voorbij. Tenslotte de productiesnelheid. 40 sigaren per minuut tegen de sigarenfabrikant met 16.000 sigaretten per minuut.

Na dit algemeen verhaal was het hoog tijd om naar de productie van de sigaren te kijken. Helaas ontbrak de tijd voor een bezoekje aan Indonesië, zodat een mooie leerzame film ons het verhaal van zaadje tot blaadje presenteerde. Het eerste wat opviel is de enorme arbeidsintensiviteit die nodig is. Het begint al met het verzamelen van stuifmeel en het handmatig bestuiven van de planten. Een touwtje erom om het te markeren en zes weken later nogmaals bestuiven.

Niet alleen het zaadje verdient de aandacht, ook de potgrond wordt uit verschillende soorten samengesteld. En na veel arbeid mag eindelijk een zaadje op een stukje aarde gaan uitgroeien. Met veel water en in een kas van garen, gaat de groei snel. Het oogsten van de bladeren gaat met de hand. Om de zoveel dagen plukt men een of twee bladeren aan de onderzijde van de boom.

Dezen worden in een drooghuis in bosjes gedroogd. Niet te snel maar na 20 dagen zijn ze droog genoeg. Dan begint het fermentatieproces. De bladeren worden per bosjes op een berg gestapeld. De temperatuur wordt regelmatig gemeten. Na een paar dagen breekt men de berg af en stapelt hem in een andere volgorde weer op. Dit herhaald zich nog enkele keren.

Dan begint het sorteer proces. In een enorme zaal zitten tientallen dames de sigarenbladeren stuk voor stuk in te delen per kleur en maat.

Tenslotte wordt in een pers de bladeren platgeperst. Klaar voor transport naar Europa. Na de film volgde een diaprojectie over het productieproces in de sigarenfabriek te Hooghalen, welke op amuse wijze door de heer Roest gepresenteerd werd. Later zullen we hier een kijkje nemen. De balen met koffiebladen van wel 220 kg liggen in het opslaghuis. Deze worden geopend en de bladeren worden bevochtigd en gebroken voor de vulling van de sigaar. Tevens worden de verschillende bladertypen in de juiste melange gemengd. In Indonesië wordt van uit de mooiste sigarenbladeren de dekbladen en ombladen geperst. In België worden die op een rol aangeleverd. Bij de sigarenvormmachine wordt vliegensvlug de vulling in een omblad gerold en vervolgens in een mooie dekblad gerold. De uiteinden worden bijgewerkt en handmatig worden de verpakkingen gevuld.

De ochtend is om gevlogen en na de broodjes gaan we met de bus naar Hooghalen. Hetgeen we op dia gezien hebben, mogen we nu met eigen ogen zien en ruiken. Bij binnenkomst in het pand is de sigarengleur te ruiken.

Achter de goedogende Belgische dames lopen we door de fabriek, waarbij we bij alle machines langs gaan. Even wordt het frisse lucht happen, wanneer we bij het balen openbreken in een erg scherpe sigarengleur komen. Daarna valt de overlast mee. Tientallen sigaren draaimachines maken aldaar de sigaren. Naast de puur natuurlijke sigaren maakt men ook goedkopere sigaren, welke deels met kunstmatige materialen gefabriceerd worden.

In tegenstelling tot Indonesië werken hier maar weinig mensen. Alleen het verpakken is nog erg arbeidsintensief, met name wegens de kleurcontrole. In een doos moeten de sigaren dezelfde kleur hebben. Na de rondgang was er de mogelijkheid om een sigaartje op te steken, hetgeen niet tegen dovemansoren verteld werd. Daarnaast kon men vragen stellen.

Na de busreis, terug naar Valkenswaard, was er ruime gelegenheid om bij te praten. Een

onderdeel dat al vaker in vergaderingen aangekaart was om de contacten tussen de collega's te verbeteren. Al snel werden oude contacten weer aangehaald en nieuwe contacten gemaakt. De dag werd besloten met een heerlijke maaltijd, waarmee deze voortreffelijke dag afgesloten werd. Vanuit beide partijen was duidelijk dat men van sigaren of althans de productie van sigaren kan genieten.



Allard van der Meer

GOUDEN HUWELIJSFEEST

P.G. van LEEMPUT en A.L.E van LEEMPUT-van BELLE.

Op zaterdag, 27 juli 2002 was het groot feest bij de familie van Leemput in Breda, aangezien op 29 juli 2002 het 50 jarig huwelijksfeest van oud collega van Leemput werd gevierd.

De kinderen van Leemput stuurden een uitnodiging rond met het verzoek deelnemer te zijn van een gezellige bijeenkomst in Restaurant "Boswachter Liesbosch" te Breda.

Ook het College van Keurmeesters hoorde bij de genodigden.

Vandaar dat ik op genoemde zaterdag mij, in gezelschap van mijn vrouw, richting Etten-Leur en Breda begaf. Het was prachtig weer, uitermate geschikt voor een tocht richting een groot bos en zeker als daarbij een horecagelegenheid is gesitueerd.

De gezellige bijeenkomst werd buiten georganiseerd op een open ruimte voor het restaurant. Een grote groep mensen zat, gezellig pratend, bij elkaar en een aangename sfeer was voelbaar.

Na enig rondzien bleek dat het gouden huwelijkspaar nog niet aanwezig was.

De Eucharistieviering was kennelijk iets meer uitgelopen dan verwacht.

Maar dat was niet erg want het was goed toeven bij Boswachter Liesbosch. De open ruimte werd omzoomd door prachtige hoge bomen waaronder een speciaal soort sparren die in het bijzonder onze aandacht trokken. Verder was er koffie met gebak, gevolgd door een aperitief of een ander vloeibaar genotmiddel nog later aangevuld met zoutjes.

M'n liefje wat wil je nog meer.

Afgaand op enig geroezemoes in het gezelschap, keken wij in de richting van de ingang en ja hoor, daar kwamen zij aan, het gouden huwelijkspaar.

Van Leemput zag enigszins grauw, waarschijnlijk toch iets overmand door de emotie van de dag en nu weer geconfronteerd met een tuin vol meelevende mensen, in tegenstelling tot zijn pronte echtgenote die heel blijmoedig om zich heen keek.

De kinderen hadden stoelen geplaatst onder een dikke boom midden in het gezelschap.

Het gouden echtpaar was nog maar net gezeten of daar kwamen de genodigden overeind. Iedereen wilde feliciteren en, zeker in het belang van het bruidspaar, het cadeau ter hand stellen. Het was een handen schudden en kussen van belang.

P.G. van Leemput is geboren in Hengstdijk op Zeeuws Vlaanderen. Na zijn huwelijk met A.L.E. van Belle, ook een Zeeuws-Vlaamse, vertrokken ze in 1961 naar Dordrecht. Hier ging Van Leemput bij de Keuringsdienst van Waren werken.

Het gezin groeide uit met 6 kinderen, vier geboren in Zeeuws Vlaanderen, twee in Dordrecht.

Intussen zijn er ook al 9 kleinkinderen en is de tiende op komst.

Naast zijn eeuwig keurmeester zijn, nog steeds is hij een oplettend consument, houdt Van Leemput van tuinieren, hetgeen waarschijnlijk weer een gevolg is van zijn afkomst.

Daarnaast houdt hij van zingen en het zangkoor kan continue op zijn inbreng rekenen.

Maar er is ook een heel aparte hobby. Van Leemput is secretaris van de Vereniging van Dwangarbeiders, Afdeling West-Noord-Brabant. Ook dit is vast een gevolg van opgedane ervaringen waarover nu niet verder gesproken kan worden.

Tot slot blijkt het echtpaar Van Leemput ook nog fanatieke bowlers te zijn.

Nadat gestopt is met de werkzaamheden in Dordrecht is de familie Van Leemput verhuisd naar Breda alwaar ze samen nog vele jaren gezond en gelukkig hopen te leven en te genieten van de familie.

Namens het College heeft ondergetekende het gouden echtpaar alle goeds voor de toekomst toegewenst.

Herman Schuitert

Bejaarden, bavarois en pathogene bacteriën.

Enige tijd terug zijn in Zwolle 5 mensen overleden aan de gevolgen van een besmetting met *Salmonella* Enteritidis Pt 6, en nog eens 47 personen zijn ziek geworden. Als waarschijnlijkste bron van de besmetting is een bavarois op basis van rauw eiwit geïdentificeerd. In deze bijdrage wordt vanuit microbiel perspectief de rol van de maag en de invloed van het voedsel beschreven bij een infectie met *Salmonella*. De geringere verzuringssnelheid van de maaginhoud van ouderen en de bereidingswijze en diverse ingrediënten van bavarois, zijn van grote invloed op de kans op overleving van *Salmonella* in de maag.

De kans op het oplopen van een voedselinfectie wordt beïnvloed door een groot aantal factoren. In het Microbiologisch Laboratorium voor Gezondheidsbescherming, het MGB, wordt onder andere gewerkt aan de rol van voedsel bij blootstelling aan via voedsel overdraagbare pathogene micro-organismen. Er vindt onderzoek plaats naar fysiologische verschillen tussen *Salmonella*-isolaten. Kennis van de fysiologie van voedselpathogenen kan worden gebruikt bij het formuleren van (preventie-) beleid, bijvoorbeeld bij het stellen van voedselveiligheidsnormen. Na besmetting met *Salmonella* zijn vaak vele mensen tegelijk het slachtoffer.

YOPI's

Dit is de reden dat naast kinderen (Young), bejaarden (Old), zwangeren (Pregnant) en mensen met een reeds verzwakte afweer (Immuno compromised) worden beschouwd als een groep (YOPI's) met een verhoogd risico op een (voedsel) infectie. Maar niet alleen een minder functionerend immuunsysteem draagt bij aan een verhoogde kans op infectie. Van invloed zijn eveneens een verminderde maagfunctie en het type voedsel waarmee een besmetting is overgebracht. De resultaten in deze bijdrage geven inzicht in de rol van de maag en voedsel bij maagpassage van pathogene micro-organismen die via voedsel worden overgedragen.

Door de samenstelling van het "voedsel" te variëren, kan inzicht verkregen worden in het effect van bepaalde voedingsmiddelen op het gedrag van bacteriën.

Om de invloed van de maag te onderzoeken is

een model gebruikt waarmee het gehalte aan maagzuur en voedsel gevarieerd kan worden.

Er worden bacteriën vanuit het "voedsel" met een pipet overgebracht in de maaginhoud (bijvoorbeeld een deel voedsel op 9 delen maaginhoud), waarna gedurende 2 uur op regelmatige tijdstippen het aantal overlevende bacteriën wordt geteld. Een verblijftijd van 2 uur bij pH 2,5 geldt als een representatieve afspiegeling van de situatie.

De pH daalt in de maag volgens een tevoren ingesteld profiel. Gedurende de gehele verzuring kunnen monsters worden genomen. De begin pH is niet letaal voor bacteriën. Onderzocht is of de bacteriën kunnen overleven ook als de pH verder daalt. De maag wordt beschouwd als een effectieve barrière voor voedselpathogenen. Na consumptie van een maaltijd stijgt de pH naar een neutrale waarde, om vervolgens door secretie van maagzuur weer te dalen tot het basale niveau.

Bij ouderen daalt de zuurgraad langzamer en is de pH van de lege maag in rusttoestand hoger. Omdat lediging van de maag al begint voordat de pH van de maaginhoud gedaald is tot een letale waarde, zal bij een tragere verzuring zoals bij ouderen het bacteriedodend effect van maagzuur minder zijn. Er is berekend dat 26 – 44% van de eventueel in ons voedsel aanwezige bacteriën de maagbarrière van oudere mensen overleeft. Tragere verzuring van de maag biedt micro-organismen ook de kans zich aan te passen aan het zure milieu. Bacteriën die voor consumptie niet in staat zijn

te overleven bij pH 2,5, zijn na een verblijf van 15 of 30 minuten in het dynamisch maagmodel wel in staat te overleven bij pH 2,5; na 60 minuten blijkt nog ca. 1% van het oorspronkelijke aantal levensvatbaar. De pH-waarde waarbij afdoding optreedt verschilt per soort micro-organisme. Onderzoek beschreven in RIVM-rapport 149106-005 heeft uitgewezen dat *Salmonella* Typhimurium zuurresistent kan zijn.

Het vermogen van een *Salmonella* om de maag te overleven en dus een infectie te kunnen veroorzaken, is sterk afhankelijk van de groeifase (delend of niet meer delend) en van het milieu in het voedsel (licht zuur, pH 5, of basisch, pH 7,7) waarin de stam is gegroeid; bevatte het voedsel suiker en waren er bepaalde aminozuren aanwezig? Deze factoren zijn mede bepalend voor overleving van bacteriën in de maag, en dus van invloed op de virulentie.

In 1990 is er een *Salmonella*-epidemie geweest waarbij bavarois als bron van infectie werd geïdentificeerd. Ook in Zwolle is bavarois als waarschijnlijke bron van de voedselinfectie aangewezen.

Ingredienten

Bavarois bevat een aantal ingrediënten die de kans op overleving van de maagzure barrière vergroten, en daarmee de kans op infectie doet toenemen. Maar ook de bereidingswijze en structuur van bavarois kunnen een bijdrage leveren aan het vergroten van die kans. Alle ingrediënten hebben een kiemdodende behandeling ondergaan voordat ze in de bavarois verwerkt worden, behalve het eiwit. In Nederland kan in ca. 0.03% van alle eieren *Salmonella* worden aangetoond. Via een ei is *Salmonella* waarschijnlijk in de bavarois terechtgekomen. Eieren zijn basisch en zijn rijk aan aminozuren. De licht basische pH van eieren is waarschijnlijk het gevolg van de aanwezigheid van het aminozuur arginine. Aminozuren spelen een belangrijke rol in *Salmonella* als het gaat om overleving in zure milieus zoals aanwezig in de maag. Verder bevat een bavarois suiker. Groei in afwezigheid van suiker resulteert in zuurgevoelige bacteriën, maar de aanwezigheid van suiker maakt *Salmonella* zuurresistent.

Bavarois bevat slagroom. Wij hebben slagroom besmet met *Salmonella* Enteritidis, waarna wij de slagroom hebben gekarnd. Bij karnen treedt scheiding op in een vetfase (boter) en een waterfase, karnemelk. De toegevoegde *Salmonella* bleek aanwezig in beide fasen,

echter van *Salmonella* aanwezig in de vetfase overleefde 100% in een maagsimulatie experiment (2 uur blootstelling aan pH 2.5), terwijl *Salmonella* in de karnemelk reeds na 1 uur niet meer aantoonbaar bleek.

Het toevoegen van opgeklopt eiwit en slagroom aan een lauwwarm mengsel werkt warmte isolerend en vertraagt de afkoeling. Eventueel aanwezige bacteriën krijgen aldus langer de tijd om zich te vermenigvuldigen, wat de kans op infectie verhoogt, maar dat is niet het enige. Ook het percentage bacteriën dat de maag overleeft, neemt namelijk sterk toe met het aantal bacteriën dat zich in de maag bevindt. Dit opmerkelijke fenomeen wordt momenteel nader onderzocht.

Tot slot, het toevoegen van gelatine aan bavarois is bedoeld om van een samenhangende massa te verkrijgen. De bavaroismassa wordt als het ware gevangen in een netwerk (gel) van gelatinevezels. Bij onvoldoende kauwen zal deze gel intact blijven, waardoor de in de gel gevangen massa niet zal worden blootgesteld aan maagzuur, waarmee de kans op overleving van pathogene micro-organismen van de maagzure barrière groter wordt, en daarmee de kans op infectie. *Salmonella* is een bekend probleem. Een verbod op de verkoop aan consumenten van eieren besmet met *Salmonella*, en/of een verbod op het serveren van producten op basis van rauwe eieren aan YOPI's zou kunnen bijdragen aan het voorkomen van hetgeen zich onlangs in Zwolle heeft afgespeeld. Echter, via internationaal (handels)verkeer, maar ook door veranderingen in productiewijzen in de voedselproductieketen van 'farm to fork', kan de humane populatie steeds weer worden blootgesteld aan nieuwe typen pathogene micro-organismen waarvoor nog geen normen bestaan.

Bejaarden

Verminderde werking van de maag bij ouderen leidt tot een hogere pH in de maag in rust, en tot een tragere verzuringsnelheid van de maaginhoud, waardoor bij gelijke verblijftijd in de maag minder afdoding van bacteriën optreedt en er kans is op adaptatie van bacteriën aan extreem zure condities.



Bavarois

Bavarois bevat onverhit mogelijk besmet eiwit, suiker en aminozuren voor de inductie van zuurresistentie en overleving van bacteriën onder extreem zure condities. Slagroom en gelatine zorgen voor een matrix waarin evt. micro-organismen worden afgesloten van een zuur milieu. Het luchtige karakter zorgt voor een langzame afkoeling waardoor vermeerdering van het aantal bacteriën kan optreden.

Pathogene bacteriën.

Het vermogen van bacteriën om tijdens maagpassage te overleven hangt af van de soort, maar varieert ook binnen een soort. Daarnaast zijn groeiomstandigheden van grote invloed op de mate van overleving van bacteriën van de zure maagbarrière.

Uit : Infectieziekten Bulletin van het RIVM, jaargang 12 nummer 12

Goud van oud

door: Jan van der Laan

Een rubriek van en over voor velen bekende personen die ondertussen de dienst hebben verlaten maar nog altijd lid zijn van het COLLEGE, onze senioren.

Het idee voor deze rubriek was een aantal maanden geleden ontstaan. Toen had ik voor mijzelf al besloten dat ik als eerste Marissen zou interviewen Hij is per slot van rekening de man die mij in 1984 "als vleeskeurmeester" een kans heeft gegeven bij de KvW Groningen. Ik was dan ook blij verrast dat hij op 2 november 2002 de opendag van de KvW Noord bezocht. Nog steeds een keuringsdienst man in hart en ziel.

Hoofdpersoon :

Naam: Teun Marissen
Dienst: KvW Groningen
Gebied: Groningen en Drenthe
Functie: Hoofd Buitendienst
Uitgetreden in: 1990

Hoe gaat met U ?:

Fantastisch, nee, echt hartstikke goed.

Ik ben nog zo actief bezig met onder andere het ouderenwerk en mijn grote hobby, mijn kleinkinderen.

Hier moest ik Marissen toch even remmen, de welbekende spontane spraakwaterfall kwam los en ongevraagd werden al mijn vragen die ik had voorbereid al beantwoord terwijl ik toch minimaal het idee wilde hebben dat ik enigszins de regie voerde in dit interview.

Volgt U de KvW nog ?:

Ja natuurlijk, wat een vraag. Nee, ik volg de KvW en ook mijn jongens van vroeger nog op de voet hoor. Ik kom nog wel eens in kringen waar de KvW ook komt en daar hoor ik veel. Zolang het maar positief is vind ik dat best. Ook laat een gecontroleerde zich wel eens negatief uit over de keurmeester, nou dan zijn ze bij mij aan het verkeerde adres. Ik ken de jongens en weet waar ze voor staan. Natuurlijk is er ontzettend veel veranderd in de tijd, is het allemaal wat politie-achtiger geworden. Ik weet ook dat een aantal nog actieve keurmeesters hier best wel eens moeite mee hebben. In het algemeen volg ik de KvW ook nog actief, ik heb nog steeds een aardig beeld waar ze mee bezig zijn.

Vroeger was alles beter is een gezegde, wat is Uw mening hierover ?

Om nu te zeggen dat alles beter was, dat is eigenlijk niet te bepalen. Ik denk wel dat het allemaal behoorlijk anders is. De gehele sector is zo veranderd dat ook de KvW moest veranderen. Waar ik wel eens vraagtekens bij zet is het "scoren". Scoren is een modern woord en iedereen wil scoren.

Nu kun je dat op verschillende manieren doen natuurlijk. Ik hoor ook wel eens dat iemand is "opgeschreven" voor een paar graden te hoge bewaring. Dat scoort makkelijk denk ik dan, maar tegelijkertijd vraag ik mij dan af, "hoe groot was de ernst in die situatie" / ?. Was er wel een redelijk gevaar voor de volksgezondheid.

Wat is volgens U nu veel beter?

De structurele aanpak. De nieuwe taakgebieden zoals Drank en Horeca wet, Rookverbod en andere nieuwe taakgebieden.

Als U terug denkt aan Uw job bij de KvW, wat komt dan als eerste naar boven.

Effectief bezig zijn, ik was toen al een voorstander van "van huis, naar huis" om zo veel mogelijk inspectietijd te creëren. Dat lijkt nu weer actueel. Ik zie de controleur nog steeds als een soort wijkagent. Weten wat er speelt. Voor de buurt en door de buurt.

Tevens denk ik dat de bijdrage aan de volksgezondheid een samenspel tussen de KvW en het bedrijfsleven is. Dit mis ik meer en meer. Die hygiënecodes worden door de KvW verkocht als iets van het bedrijfsleven. Regels door hun zelf opgesteld. Voor het gemak wordt er wel aan voorbij gegaan dat het bedrijfsleven er niet op stond en nog steeds niet op staat te wachten. Het schrijven van codes is hun opgelegd door de overheid. Hier was meer samenspel voor de acceptatie beter geweest.

Wat zijn Uw hobby's ?

Ik heb 5 hobby's. 4 kleinkinderen en het vrijwilligerswerk wat ik doe voor verschillende verenigingsvormen. Die 4 kleinkinderen houden me jong van geest en geven energie. Het is toch zo mooi wat ze van me vinden. Soms ben ik dom, dan weer wijs maar meestal lief. Kleinkinderen zijn heel erg belangrijk voor mij.

Wat is Uw favoriete vrijetijdsbesteding?

Bezig zijn met anderen, en dat in de ruimste zin van het woord. Ik ben nog steeds actief in allerlei vormen. Van verenigingen tot de contacten uit mijn meer actieve periode. Ik ben behoorlijk actief in het ouderen zorg en welzijns werk onder andere als voorlichter voor de Stichting Welzijn AA en Hunze voor onze gemeente. Ja, zo ben ik ook weer een beetje bezig met mijn toekomst.

Welke afkortingen kent u uit KvW land :

<u>KvW</u>	<u>Keuringsdienst van Waren</u>
CvK	College van Keurmeesters
IGB	Inspectie gezondheidsbescherming
W&V	Waren en Vlees - nee, nee iets met Veterinair of zo.
NVA	Zegt me niks
VWA	Zo heet het nu, Voeding en waren ??? en nog wat
EFA	Zegt me niks
PV	Proces Verbaal
BR	Bestuurlijk ??? Nee, wat dan, Oh ja een Boete Rapport
BO	Bacteriologisch Onderzoek?? Nee, oh het Bestuur Overleg

Als U de controleurs in Nederland mocht toespreken, wat zou dan de kern van Uw boodschap zijn?

Sta vooral midden in de samenleving. Begrijp goed wat de impact van je handelen inherent aan je functie heeft op de samenleving en de gecontroleerden. Preventie is de eigenlijke grondslag voor voedselveiligheid. Wees streng waar het nodig is. Pak alleen de echte problemen aan.

Neemt U nog actief deel aan College activiteiten?

Ja zeker, de seniorenclub leeft nog steeds. Samen met collega Elling organiseer ik de volgende senioren dag in Noord.

Als U adviseur van het bestuur van het College was , wat zou U dan als eerste trachten te veranderen?

Ik hoop dat de KvW en het College een centrale functie blijft houden in het welzijn van de mensen, met daarbij extra aandacht voor de zorgsector. Voorts hoop ik dat de KvW investeert om samen met het onderwijs te gaan zorgen voor kwaliteitsverbetering in het belang van producent en consument.