

PERIODIEK

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

Een uitgave van het
"College van Keurmeesters"

Van de redactie:

Beste collega's,

Het is alweer midden in de zomer.
 Velen zijn op vakantie, op vakantie geweest of hebben het nog tegoed.
 Zo ook de redactie van het Periodiek, maar wat in een goed vat zit.....
 Jullie "pins", zijn klaar en liggen te wachten op hun trotse eigenaar. Heb je hem nog niet, vraag even aan een bestuurslid of correspondent war je hem kunt krijgen.

Het Collega gaat online.....
 Er wordt hard gewerkt aan de website van het College, en er is toezegging voor het helpen opzetten daarvan. Mochten er nog leden zijn die hier goed in zijn, laat dat even weten.
 In deze uitgave ondermeer een verslag van de voorjaarsvergadering in Oosterwolde (Fr).

Voor kopij, ideeën en wensen kan je mailen naar: jhomma@chello.nl of jan.homma@kvw.nl

In deze Periodiek:	blz.
<i>van de redactie-colofoon</i>	1
<i>Bestuursnieuws</i>	2
<i>Nogmaals NORO-virus</i>	3
<i>Carnival-cruises</i>	4
<i>Darmklachten na huwelijksfeest</i>	5
<i>Het doek is gevallen</i>	7

Nuttige en interessante www „links“:

[Van de grond tot de mond](#)
[RIVM](#)
[RIKILT](#)
[Codex Alimentarius](#)
[Voelspriet](#)



bestuursnieuws

Beste collega's

We zijn alweer op weg naar het eind van het jaar.

Bij uitstek de tijd om de cijfers kritisch te bekijken en eventueel bij te sturen, ideeën voor surprises en gedichten te hebben en te besluiten wat we met kerstmis en nieuwjaar doen. Dit is alweer de laatste Periodiek voor dit jaar, dus komt het bestuur er niet onderuit, hoewel misschien wat vroeg, alle leden fijne feestdagen te wensen voor de komende weken.

Zoals reeds per E-mail bekend gemaakt, zijn we 18 november a.s. te gast bij de Suikerunie te Dinteloord.

Collega Ton Aarts heeft een leuk en leerzaam programma in elkaar gesleuteld, waarbij ook de sociale contacten ruim de tijd krijgen. In de volgende "Periodiek" uiteraard een verslag voor hen die niet in de gelegenheid waren deze dag bij te wonen.

Mogelijk zijn zij wel in de gelegenheid om de voorjaars (tevens Algemene ledenvergadering) a.s. voorjaar bij te wonen, deze staat gepland bij Grolsch bierbrouwerijen te Enschede.

Voor 2004 heeft Jan Hulshoff samen met onze Duitse collega's uit de omgeving van Keulen, weer een seminar in elkaar gesleuteld wat gehouden gaat worden in en rondom Keulen, en om precies te zijn van 26 tot en met 28 april 2004.

We zullen een aantal interressante bedrijven bezoeken, zoals een vleeswaarfabriek welke ook voor de Nederlandse markt produceert, en is er weer aandacht voor de wijnproductie en wijnhandel in Duitsland en Nederland.

Tevens staat er een verrassingsbezoek op stapel, maar dit geheim kan ik nog niet verklappen.

Let op de nadere aankondiging begin 2004, en zorg dat je erbij bent.

Zoals een ieder inmiddels wel weet, is het bestuur nog steeds op zoek naar de juiste persoon die ons College de komende jaren als voorzitter wil helpen sturen.

Het bestuur roept leden dan ook op, zich voor de komende Algemene ledenvergadering aan te melden als kandidaat voor het voorzitterschap, of een andere bestuursfunctie.

Als laatste wil ik de leden oproepen het werk van de secretaris/redacteur eens te vergemakkelijken, en een bijdrage te leveren aan het lijfblad door het aanleveren van een artikel, kopij of andere interressante bijdrage.

Jan Homma



NORO virus

Enkele uitgaven geleden publiceerden we een artikel over het zogenaamde Norwalk-like virus, en wat het kan aanrichten. Inmiddels is de naam Norwalk-like virus in de wetenschap vervangen door de term NORO virus.

De afgelopen maanden dook het ene na het andere geval van NORO virus op in het voedsel en dus in de pers. Het laatste geval was (wederom) aan boord van een cruiseschip, namelijk de Aurora van de rederij P&O. (zie foto links) Het zorgde zelfs even voor een rel tussen Spanje en Groot-Brittanie, omdat de grenspost tussen Gibraltar (UK) en Spanje werd gesloten uit angst van Spanje voor besmetting.

Volgens de mededelingen van de rederij was de uitbraak het gevolg van klanten die het virus meebrachten het cruiseschip op, bij aanvang van de cruise.

Bekend is echter dat ook voedsel, wat in grote hoeveelheden aan boord wordt genuttigd, zoals uit onderstaand overzicht blijkt, wat afkomstig is van de rederij Carnival, die cruiseschepen in de Caribbean heeft varen, een oorzaak kan zijn van uitbraken van NORO virus.

Daarna een artikel van afkomstig uit het infectieziektenbulletin van het RIVM, waar een bruiloft eveneens door het NORO virus werd geplaagd.

16 cruiseschepen van rederij Carnival , die wekelijks cruisen in het Caraïbisch gebied verbruiken per week:

19 ton ossehaas
6 ton kalfsvlees
40 ton kipfilet
12.440 hele kippen
7.570 hele eenden
368.000 grote garnalen
65.000 hot dogs
87.100 hamburgers
5 ton ham
4 ton verse zalm
2 ton gerookte zalm
8 ton kreeft
536.340 eieren
541.700 baconplakjes
20.490 verse ananassen
5 ton verse pasta
12 ton cake-mix
40 ton tarwemeel
3500 liter fruit sap
330.000 blikjes frisdrank
1500 liter sodawater uit dispensers
426.980 flesjes binnen- en buitenlandse
bieren
23.470 flessen champagne en andere
schuimwijnen
59.294 flessen wijn
12.640 liter Scotch whisky
11.830 liter Ierse en Canadese whiskey
11.100 liter wodka
7.230 liter gin
10.180 liter rum
7.900 liter tequila en vermouth
2.500 liter liqueur
1.185 miniflesjes brandy en cognac
9 ton koffie
3000 liter melk

3,5 ton ontbijtworstjes
19.690 bagelbroodjes
9 ton boter
69.070 doosjes ontbijt cornflakes
137.180 tomaten
210.400 aardappelen
77.260 kroppen iceberg sla
28.490 paprika's
16.465 komkommers
89.100 bananen
46.675 appels
23.390 meloenen

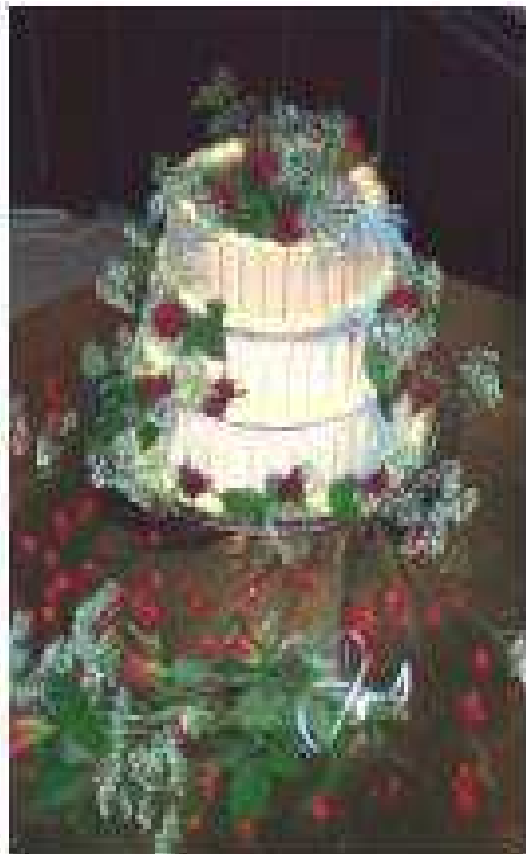


darmklachten na huwelijksfeest

Het moest een sfeervolle bruiloft worden en iedereen mocht delen in de feestvreugde. Meer dan 300 mensen waren dan ook naar de receptie gekomen om het bruidspaar te feliciteren. Maar voor een deel van de gasten werd het helemaal niet zo feestelijk. Integendeel, 49 personen bleken uiteindelijk ernstige darmklachten te hebben opgelopen. De GGD stelde in samenwerking met de Keuringsdienst van Waren een onderzoek in en al snel was de bruiloftstaart verdacht.

Op een nazomerse zondagmiddag begon het bruiloftsfeest voor een groep van 85 mensen die koffie en bruiloftstaart kregen: een slagroomtaart afgewerkt met marsepein. Vervolgens was er een receptie voor ongeveer 300 mensen die ook een stuk van de taart aangeboden kregen. Het diner voor 26 personen vond als sluitstuk plaats in een restaurant. Twee dagen later maakte de huisarts van de bruidegom bij de GGD melding van circa 40 zieken. De klachten bestonden vooral uit braken en diarree. Voedsel genuttigd tijdens de receptie en het aansluitende huwelijksfeest, kon niet als oorzaak worden uitgesloten. Daarom werd als werkhypothese voor de oorzaak van de klachten een voedselvergiftiging aangenomen. Aangezien het aantal zieken het aantal deelnemers aan het diner overtrof, werd dit diner niet als een aannemelijke bron gezien, maar voor de zekerheid wel meegenomen in het onderzoek door de Keuringsdienst van Waren. Overigens heeft niemand op de feestdag in het bijzijn van anderen gebrakt terwijl de eerste klachten zich al dezelfde avond voordeden.

Om de explosie volledig in beeld te krijgen en een oorzaak te kunnen vinden, zijn diverse wegen bewandeld. De Keuringsdienst van Waren verrichtte het onderzoek bij de leveranciers van de hapjes en de bruiloftstaart, en bij het restaurant. Feceskweek werd bij 9 zieken en 5 niet-zieken gedaan, waarna in ziekenhuizen en een huisartsenlaboratorium microbiologisch onderzoek verricht werd naar *Salmonella*, *Shigella*, *Campylobacter*, *E. coli* en *rotavirus*. De kweken zijn vervolgens doorgestuurd naar het RIVM voor aanvullend virologisch en parasitologisch onderzoek. Hieruit bleek dat alle zieken positief waren voor het Norwalk-like virus, type Birmingham. De monsters van de niet-zieken waren negatief voor dit virus. Ten slotte hebben alle aanwezigen op de receptie een vragenlijst thuisgestuurd gekregen ten behoeve van een epidemiologisch onderzoek.



De Keuringsdienst van Waren trof zowel bij de bakker als bij de cateraar van de hapjes, als bij het restaurant, geen restanten meer aan van de taart of hapjes. Toch werden

enkele monsters genomen waarop alleen bacterieel onderzoek werd verricht. Hierin werden geen pathogenen gevonden. Duidelijk werd wel dat de hapjes conform het voedselveiligheidssysteem bereid waren. Echter, bij de bruiloftstaart is niet op alle punten aan het veiligheidssysteem voldaan: de taart werd onvoldoende gekoeld vanaf het bereiden tot het moment van serveren. Daarom kan de kans op besmetting en uitgroei tijdens en na de bereiding van de taart niet worden uitgesloten.

Van de 301 verstuurdde vragenlijsten zijn er 215 geretourneerd. Voor de epidemiologische analyse is eerst de case-definitie vastgesteld: personen hadden last gehad van diarree en/of overgeven, de persoon was aanwezig geweest op de bruiloft en de eerste ziekteverschijnselen waren opgetreden vanaf de dag van het feest tot 5 dagen erna. Van de onderzoekspopulatie is 23% (49 personen) gedefinieerd als case. Enkele personen kregen op de avond van het feest al klachten, het merendeel werd de volgende dag ziek. Het aantal nieuwe ziektegevallen liep de volgende 4 dagen weer terug. Naast diarree (bij 90% van de cases) en overgeven (70%) waren de meest gemelde klachten misselijkheid (80%), verminderde eetlust (67%) en buikkrampen (57%). De gemiddelde incubatietijd was 31 uur (SD 16 uur).

Om te achterhalen welke etenswaren mogelijk een rol hebben gespeeld bij het ontstaan van de klachten, is gebruik gemaakt van logistische regressie-analyse. Eerst is van alle etenswaren afzonderlijk de zogenaamde oddsratio berekend om te bepalen welke kans een persoon had om ziek te worden als hij/zij een bepaalde etenswaar op had.

In eerste instantie waren er 7 etenswaren die een verhoogde kans op klachten gaven: de bruidstaart, de toast met gerookte paling, het gevulde ei, de toast filet américain, gefrituurde hapjes, notenmix en de zoute koekjes.

Nadat deze etenswaren, samen met de achtergrondkenmerken leeftijd en geslacht in een logistisch regressiemodel opgenomen waren, voerde de computersoftware een terugwaartse eliminatie uit.

Er bleven 3 verdachte etenswaren over: de bruidstaart, de toast gerookte paling en de toast filet américain. Wanneer men de bruidstaart genuttigd had, was de kans op klachten het grootst.

Uit de bovenstaande onderzoeken is geconcludeerd dat het hier om een besmetting ging met het NORO virus, type Birmingham. De meest plausibele oorzaak voor de klachten is het nuttigen van de bruiloftstaart.

(bron: infectieziektenbulletin RIVM, bewerkt door redactie)

misschien een idee voor de kerst???

Waarschijnlijk het grootste gerecht ter wereld;
een geroosterde kameel, gevuld met een geslacht schaap, welke weer is gevuld met
geslachte kippen, welke weer zijn gevuld met vis en eieren.
Een traditie bij huwelijksfeesten van bedoeïen rond de Sahara.

HET DOEK IS GEVALLEN.

Woensdag, 24 september 2003 is het gebouw van de Keuringsdienst van Waren te Goes als zodanig buiten werking gesteld.
Hoe heeft het ooit zo ver kunnen komen.

Bij besluit van 19 juli 1920, nummer 33, werd bepaald dat een Keuringsdienst van Waren gevestigd moest worden in o.a. Goes.
De Warenwet voor het gebied Goes werd met ingang van 15 november 1921 bij Koninklijk Besluit van 11 november 1921, Staatsblad 1169, in werking gesteld.
Per 1 Januari 1985 besloot het Kabinet Lubbers I dat de Gemeentelijke en Provinciale Keuringsdiensten zouden opgaan in een op te richten Rijkskeuringsdienst van Waren.
Op 1 Januari 1987 werd Goes een Rijksdienst na 66 jaar lang een Gemeentelijke dienst te zijn geweest.

Juist de Goesse Keuringsdienst van Waren had zich in de loop der jaren ontwikkeld tot een vooraanstaand instituut. Kwaliteit hoog in het vaandel en toen al een autoriteit op het gebied van volksgezondheid.
De juiste man op de juiste plaats heeft jarenlang een prachtige en goed werkende dienst betekend waarvan een plaats in de samenleving vast stond en niet meer was weg te denken.
Dacht men.

Genoemde Woensdag was het reeds een puinhoop in het gebouw. Het is beter de situatie niet te omschrijven zodat goede herinneringen aan het eens zo trotse gebouw, blijven bestaan.
Maar toch, hoe is het mogelijk.

Het grootste gedeelte van de Goesse medewerkers was des middags om 15.00 uur aanwezig in de kantine. Aangevuld met collega's uit Rotterdam met een 'Goes' verleden. Vliegthart sprak nog enige woorden waarmee hij de situatie probeerde te vergoelijken maar het waren lege woorden die niet overkwamen.
De koffie was aangevuld met fris en lichte alcoholica en meerdere hapjes werden gepresenteerd.
Het kon de aard van de bijeenkomst niet opvrolijken.

Geheel alleen heb ik een rondje door het gebouw gemaakt en in elke ruimte schoot me iets te binnen wat zich daar in de loop der jaren had afgespeeld.
Hoe is het mogelijk dat dit alles in een enkele klap verloren kan gaan.

De hieronder afgedrukte foto is mij ter hand gesteld en is het enigste dat ik aan het gebouw heb ontfutseld om derhalve een blijvende herinnering aan prachtige tijden te behouden.

Met een brok in de keel groet ik u allen en wens de collega's in den lande heel veel sterkte bij hun werk. Het zal nooit meer worden wat het was.

Herman Schuiter.



de groeten uit Goes

