

PERIODIEK



een uitgave van het "Het College"



Lid van EWFC

Lid van IFEH



Beste collega's,

Het is vakantietijd, en bij deze aan allen een fijne rustpauze gewenst de komende weken.

Voor uw voorzitter/redacteur is het de laatste jaren de tijd om te werken en toch wat te ontspannen. Geen vergaderingen, cursussen of bijeenkomsten in binnen- of buitenland.

De BOA+ is binnen en eind september mag ik weer een weekje naar cursus, want inmiddels lijkt het wel of je weer op school zit ipv werkt. Wel uitstekend natuurlijk dat de baas in zijn personeel investeert!

Wat betreft de inhoud van deze Periodiek; een fraai stuk van collega Frits Schoenmaker over openbaarmaking zoals dat in New York gebeurt, een fraai verslag van Herman door en voor de senioren, en een kort verslagje van ons bezoek aan Deurningen voor de jaarvergadering 2013.

Ben jij degene die in het volgende Periodiek wat gepubliceerd wil hebben, neem even contact op met de redactie.

Velen van jullie hebben de weg naar onze Facebook site al gevonden en krijgen daar met regelmaat updates en nieuwtjes. Handig en leerzaam.

Nog niet gekeken, bezoek ons eens en "LIKE" ons en vergeet natuurlijk de FB van EWFC niet.

Colofon	1
Voorwoord van de voorzitter	2
Beoordelingssysteem New York	3
Seniorenendag 2012	8
ALV 2013	12
Tenslotte	13

Voor kopij, ideeën en wensen:

jan.homma@vwa.nl

of

info@hetcollege.nl

website:

www.hetcollege.nl

Like ons op Facebook:

www.facebook.com/pages/Het-College/307973512629690

Twitter:

http://twitter.com/Het_College



van de voorzitter.....

Beste Collega's,

Pfffffwe hebben even moeten wachten op zomerse temperaturen, maar daar zijn ze dan!

Toch was het ondanks de frisse voorjaarstemperaturen soms nog wel zweeten geblazen. En dan doel ik met name op de collega's die voor hun BOA+ weer in de schoolbanken moesten plaatsnemen en die collega's die ingezet zijn bij het paardevlees schandaal.

Wat betreft de BOA opleiding, was ook uw voorzitter daartoe geroepen en hij heeft menig zweetdruppeltje van het hoofd geveegd.

Niet zozeer van de inhoud, maar meer van de niet geheel vlekkeloze wijze waarop de huidige opleiding is opgetuigd. Afijn, de deelnemers hebben mogen beoordelen en oordelen en ik hoop zeer dat onze bestuursraad hier iets mee doet, want klassen met deels gefrustreerde collega's is het ook niet. En dan nog de enorme impact op privé levens van collega's.

Let wel, ik ben een fervent voorstander van BOA als competentie voor de buitendienst medewerker! Als inspecteur moet je dit gewoon kennen en (indien nodig) kunnen toepassen. Dit is core-business, ook als je alleen maar de Awb toepast. Tenslotte draag je de titel inspecteur en daar hoort wel iets aan vooraf gegaan te zijn. Maar het kan in mijn optiek minder stressvol opgebouwd worden, en dat kan mijns inziens zelfs nog met tijdwinst voor de baas.

Ook internationaal is er behoorlijk wat aan de hand. Als voorzitter van EWFC worden we geacht het voortouw te nemen in internationale (EU) aangelegenheden en daar waar nodig onze stem te laten horen. Gelukkig heb ik veel steun van de collega's Ron Spellman uit UK en Stephane Touzet uit Frankrijk.

Waarschijnlijk heb je gehoord van aanpassingen die eraan zitten te komen mbt de herziening van levensmiddelenwetgeving in Europa. Helaas lijkt het erop dat het niet in ons voordeel zal zijn. De (vernieuwde) wetgeving is er sterk op gericht dat bedrijven meer het heft in handen krijgen. Helaas lijkt men daarbij de consument toch wat uit het oog te verliezen, en wil men de controle verregaand verminderen of aanpassen.

Ook de modernisering van de controle in slachthuizen geeft een onaangenaam gevoel. EFSA heeft hun visie daarop gepubliceerd. De Commissie heeft echter toch een andere kijk op het geheel en ook daar zal de controle radicaal gaan veranderen, en zal, wanneer men dit doorzet, met name alleen nog visuele controle plaatsvinden. EWFC heeft een zeer degelijke onderbouwde argumentatie van onze kant van de medaille gestuurd aan het Europees Parlement en de Commissie. Enkele parlementsleden en Europese organisaties zoals BEUC en de Europese organisaties van dierenartsen gaven aan dat ook de vinger aan de pols houden.

Wil je meer weten hierover bezoek dan de website van EWFC op www.ewfc.org en volg de discussie.

Uiteraard weten jullie de weg naar onze eigen website te vinden en velen hebben inmiddels ook via hun Facebook account Het College gevonden, super makkelijk, het nieuws komt naar je toe op je (dienst) telefoon.

Even een "LIKE" naar ons <http://www.facebook.com/pages/Het-College/307973512629690?ref=hl> en we zijn verbonden en je blijft op de hoogte van het wel en wee van Het College, je collega's en nieuwtjes uit de wereld van Food en Non-food safety en alles daar omheen.

Ik wens allen een fijne vakantie, geniet en relax en ik hoop je weer snel ergens te ontmoeten.
Jan Homma – voorzitter

Beoordelingssysteem voor bedrijven in New York

Enige tijd terug heb ik een verhaal gelezen over een beoordelingssysteem voor restaurants en andere horeca en ambachtelijke bedrijven zoals fastfoodketens, deli's, bakkerijen en lunchrooms in New York. Toen ik begin mei voor een vakantie in New York was heb ik dankbaar gebruik gemaakt van het beoordelingssysteem.

Omdat OBAMA (NVA beoordelingssysteem) eind van het jaar gaat draaien ben ik me gaan verdiepen in het New Yorkse systeem.

Op de site www.nyc.gov vond ik de nodige informatie. Hieronder een korte samenvatting van de informatie op de site.

De afdeling gezondheid van de stad New York inspecteert ongeveer 24.000 locaties per jaar op de naleving van voedselveiligheid verordeningen van de stad en de staat New York. Sinds juli 2010, moeten deze bedrijven de beoordeling van de afdeling gezondheid tonen bij de ingang van het bedrijf.

Bedrijven met een score tussen 0 en 13 punten verdienen een A, de bedrijven met 14 tot en met 27 punten ontvangen een B en die met 28 of meer een C.

De inspectieresultaten zijn ook terug te vinden op de website van de afdeling gezondheid.



Boven: voorbeelden van beoordelingskaarten

Onder: een voorbeeld van een gesloten bedrijf zoals geplaatst op de website

A screenshot of the NYC Restaurant Inspection website. The browser address bar shows 'http://a316-restaurantinspection.nyc.gov/RestaurantInspection/SearchDetails.do'. The page header includes the NYC Health logo and navigation links. The main content area shows search results for 'SING KEE SEAFOOD RESTAURANT'. The 'Current Grade' is 'CLOSED BY HEALTH DEPT.'. The 'Inspections' table shows a list of graded and ungraded inspections with dates and points. A map and Street View are also visible.

Graded	Date	Points
	03/08/2013	4
	08/02/2012	19
	02/22/2012	12

Ungraded	Date	Points
	07/10/2013	118
	06/12/2013	48
	03/06/2013	66
	01/22/2013	32
	07/03/2012	36
	02/13/2012	46

Wat zijn de onderwerpen tijdens de controle en hoe worden deze beoordeeld.

Inspecteurs controleren onder andere de volgende onderwerpen:

- de behandeling van voeding
- de voedsel temperaturen
- persoonlijke hygiëne
- hygiëne van apparatuur
- de algehele hygiëne
- aanwezigheid van ongedierte.

Elke overtreding verdient een bepaald aantal punten. Aan het einde van de inspectie worden de punten opgeteld en dit aantal resulteert in een inspectie score. Hoe lager de score hoe beter.

Het aantal punten dat voor een bepaalde overtreding gegeven wordt is afhankelijk van het gezondheids

risico voor het publiek. De overtredingen worden ingedeeld in drie categorieën:

1. **Een gevaar voor de volksgezondheid.** Hieronder vallen onder andere te warm of koud bewaren van bederfelijke levensmiddelen. Dit levert minimaal 7 punten op.

Als deze overtredingen niet kunnen worden opgelost voor het einde van de inspectie kan de Afdeling gezondheid het restaurant sluiten tot het opgelost is..

2. **Een kritische overtreding,** Hieronder vallen bijvoorbeeld het serveren van ongewassen voedsel wat bestemd is voor rauwe consumptie zoals een salade. Deze overtredingen leveren ten minste 5 punten op.

3. **Een algemene overtreding.** Hieronder valt onder andere het niet naar behoren schoonmaken van kookgerei. Deze overtredingen leveren ten minste 2 punten op.

Inspecteurs wijzen extra punten toe afhankelijk van de omvang van de overtreding. Een overtreding kan van niveau variëren van 1 (minst uitgebreide) tot 5 (meest uitgebreide). Bijvoorbeeld, de aanwezigheid van één besmet voedsel item is een overtreding van de niveau 1 genereert totaal 7 punten. Vier of meer besmette voedsel items is een niveau 4 schending, wat resulteert in 10 punten.

Wanneer wordt een Score omgezet in een beoordeling?

Twee soorten inspecties resulteren in een letter: een eerste inspectie bij een bedrijf wat afgesloten wordt met een A en herinspecties die resulteren in een A, B of C.

Een restaurant heeft bij iedere inspectieronde twee kansen om een A te verdienen.

Als het bedrijf bij de eerste beoordeling niet direct een A verdient heeft het wel een score maar blijft hij nog onbeoordeeld. Een inspecteur gaat onaangekondigd terug, meestal binnen een maand, voor een herinspectie.

Als het bedrijf bij een eerste inspectie een beoordeling B of C heeft ontvangt het restaurant een beoordelingskaart en een in afwachting van een beoordelingskaart.. Het restaurant kan één van beide kaarten op de voorgeschreven plek plaatsen totdat zij de mogelijkheid hebben gehad gehoord te worden door "the Office of Administrative Trials and Hearings HealthTribunal"

Tot het bedrijf een beoordelingsinspectie heeft gehad staat op de website van de afdeling gezondheid "Nog niet beoordeeld".

Welke controles worden niet beoordeeld?

De volgende inspecties is er wel een score maar heeft nog geen indeling plaatsgevonden :

- Eerste inspecties die in een score van 14 punten resulteren of hoger.
 - Monitorings inspecties in een restaurant die bij de herinspectie onvoldoende heeft gescoord
- De afdeling gezondheid blijft deze bedrijven ongeveer 1 maal per maand inspecteren tot het bedrijf minder dan 28 punten scoort of het bedrijf is gesloten voor ernstige en voortdurende schendingen.
- Inspecties bij nieuwe restaurants die nog niet open zijn voor het publiek
 - Een inspectie in een restaurant dat open wil na sluiting door de afdeling gezondheid.
 - Sommige inspecties naar aanleiding van een klacht.
 - Inspecties vóór 27 juli 2010

Restaurants die beoordeeld worden met een A worden niet beboet voor hygiëne overtredingen.

Hoe werkt het beleid

Vanaf 19 januari 2011, worden restaurants die een beoordeling A krijgen tijdens hun hygiëne beoordelingen vrijgesteld van boetes voor hygiëne overtredingen.

Het nieuwe beleid, aangekondigd door burgemeester Bloomberg in zijn "State of the City address", geeft

bedrijven een extra stimulans om de hoogste normen voor voedselveiligheid te voldoen.

Welke boetes worden afgeschaft?

Als een bedrijf een A beoordeling tijdens een hygiëne inspectie verdient, wat betekent dat door de inspecteur minder dan 14 punten wordt toegewezen voor overtredingen gerelateerd aan voedselveiligheid. Het bedrijf ontvangt nog steeds een inspectieverslag met een lijst van alle eventuele gebreken zodat deze kunnen worden gecorrigeerd.

Als een bedrijf een B of C tijdens de eerste inspectie ontvangen maar bij een herinspectie een A ontvangen worden ze dan alsnog beboet voor de overtredingen bij de eerste inspectie?

Ja, bedrijven zijn nog steeds aansprakelijk voor eventuele sancties die zijn gekoppeld aan de inspectie die niet onmiddellijk resulteert in een beoordeling A .

Een exploitant van een bedrijf kan tegen de bevindingen van de inspecteur bezwaar aantekenen bij "at the Office of Administrative Trials and Hearings Health Tribunal " De exploitant blijft verantwoordelijk voor elke overtredingen die het tribunaal laat staan. Van boetes wordt alleen afgezien als de inspecties na het tribunaal minder dan 14 overtredingspunten punten opleveren.

Als een bedrijf een A bereikt omdat de gezondheid Tribunaal sommige waargenomen overtredingen verwerpt, wordt dan van alle boetes afgezien?

Een bedrijf zal niet worden beboet voor elke overtreding die is vervallen tijdens de hoorzitting. Het bedrijf is

nog steeds verantwoordelijk voor de overtredingen die tijdens de hoorzitting worden bevestigd.

Vereisten voor het plaatsen van de beoordelingskaart.

De New York City Health Department vereist dat restaurants hun beoordeling A, B of C kenbaar maken aan het publiek.

Het niet of niet correct plaatsen van de beoordelingskaart wordt gezien als een ernstige overtreding die kan leiden tot een hoge boete of het verlies van een vergunning.

1. Waar moet de beoordelingskaart worden geplaatst?

De beoordeling (of beoordeling in afwachting) kaart moet worden geplaatst op een gevelvenster, deur of buitenmuur waar het gemakkelijk is te zien door passerende mensen. De kaart moet binnen 1,5 meter van de

ingang en van 1,2 tot 1,83 meter vanaf vloer geplaatst worden. Als er van uit het bedrijf geen directe toegang is tot de straat bepaald het gezondheids departement de plaats van de kaart.

De afdeling gezondheid houdt van iedere beoordelingskaart het serienummer bij.

De afdeling gezondheid kan een opmerking maken over het niet plaatsen van de juiste beoordelingskaart en het plaatsen op de verkeerde plaats.

2. Wanneer is een restaurant verplicht om de beoordeling of de in afwachting van beoordeling kaart te plaatsen.

Het restaurant moet de beoordeling of in afwachting van beoordeling kaart plaatsen zo snel als de inspecteur hem verstrekt

Als het restaurant een beoordelings- en een in afwachting van beoordelingskaart krijgt mag de ondernemer kiezen welke van deze twee hij direct plaatst totdat hij de kans heeft gekregen om te worden gehoord bij "the Office of Administrative Trials and Hearings Health Tribunal."

3. Zijn er sancties voor het niet of verkeerd plaatsen van de beoordelingskaart.

Niet plaatsen van een beoordelingskaart kan leiden tot boetes van maximaal \$1000.
Het verkeerd plaatsen van een beoordelingskaart kan resulteren in een \$200 boete.
Herhaaldelijke schendingen kunnen leiden tot verlies van een vergunning

Sluitingen en heropeningen

De afdeling gezondheid gelast een bedrijf tijdelijk te sluiten als er een volksgezondheidsgevaar geconstateerd wordt en deze niet kan worden verholpen voor het eind van de inspectie. Ook gelast de afdeling gezondheid een bedrijf te sluiten als het geen geldige vergunning heeft.
Een bedrijf kan tevens worden gesloten als het 28 of meer punten bij drie opeenvolgende inspecties scoort.

Voorafgaande aan een sluiting zal een inspecteur contact opnemen met een leidinggevende die bepaald of het bedrijf zal worden gesloten.

Als het bedrijf is gesloten moet het onmiddellijk een bord "gesloten" van afdeling gezondheid voor het raam of op de deur geplaatst plaatsen.

Alle activiteiten moeten worden gestopt, en het bedrijf moet gesloten blijven totdat het door de afdeling gezondheid toegestaan is weer open te gaan.

De afdeling gezondheid zal er op toezien dat het bedrijf gesloten blijft en maakt boetes op als niet voldaan wordt aan de opdracht tot sluiting.

Als het bedrijf heropend wil worden moet men een schriftelijke verklaring aan de afdeling gezondheid sturen waarin aangegeven wordt dat alle overtredingen die geleid hebben tot de sluiting zijn opgelost.

De exploitant kan door de inspecteurs van de afdeling gezondheid informeel bezocht worden. Indien blijkt dat de hygiënische omstandigheden zijn verbeterd zal een inspecteur een opening inspectie uitvoeren. Het bedrijf blijft tot die tijd gesloten voor het publiek blijft. De inspecteur van de afdeling gezondheid zal bepalen of het bedrijf kan heropenen.

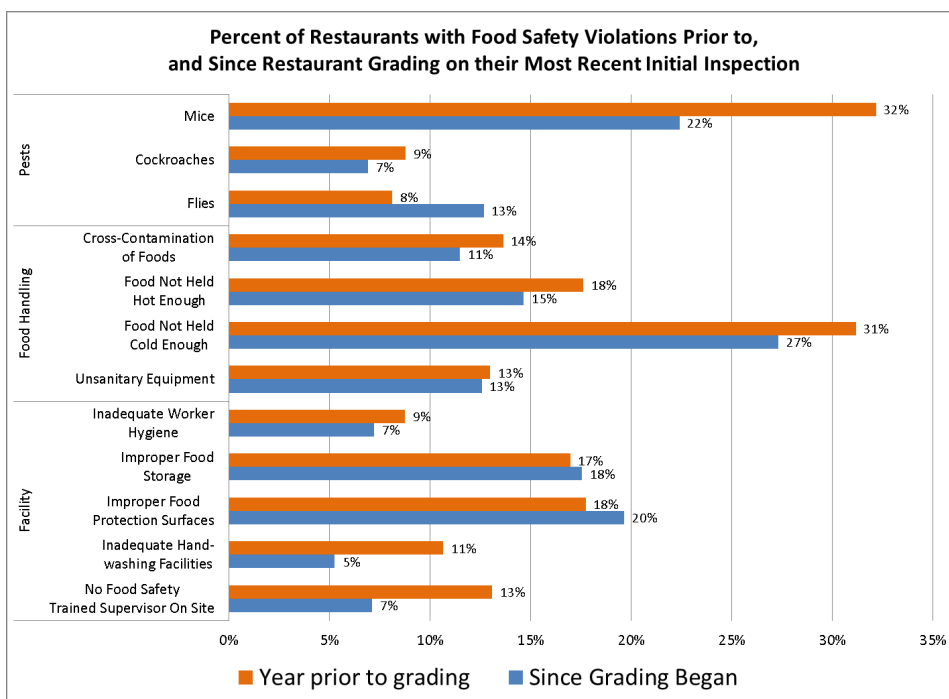
Na het heropenen zal het bedrijf geïnspecteerd worden op de naleving van de normen. Als de naleving voldoende is kan het bedrijf open blijven en zal het na ongeveer drie maanden opnieuw geïnspecteerd worden. Bij herhaalde overtredingen kan de afdeling gezondheid een procedure opstarten om de vergunning in te trekken of te schorsen. Dit kan resulteren in een definitieve sluiting of een sluiting voor langere periode.

Beoordeling heeft geleid tot een aanzienlijke verbetering van de hygiënische omstandigheden.

Minder Restaurants hebt overtredingen die zijn gekoppeld aan voedselvergiftigingen en – infecties.

De afdeling gezondheid heeft gemeten of er een vooruitgang was sinds de beoordelingsysteem ingevoerd is. 18 maanden na het invoeren van het beoordelingssysteem is het aantal specifieke overtredingen bij onaangekondigde inspecties ten opzichte van het aantal inspecties voor de invoering van het beoordelingssysteem afgenomen. Bijvoorbeeld:

- Het percentage zonder een opgeleide voedselveiligheids medewerker is gedaald van 13 procent, voordat het beoordelingssysteem begon, naar 7 procent op dit moment
- Bedrijven houden zich beter aan de bewaartemperaturen sinds het beoordelingssysteem begon
- Op dit moment heeft 22 procent van de restaurants sporen van muizen bij de eerste inspectie. Voor dat het beoordelingsprogramma begon was 32 procent .
- op dit moment heeft 5 procent van de restaurants onvoldoende handenwasgelegenheid bij een eerste inspectie en voordat het beoordelingssysteem ingevoerd werd was dit 11 procent.

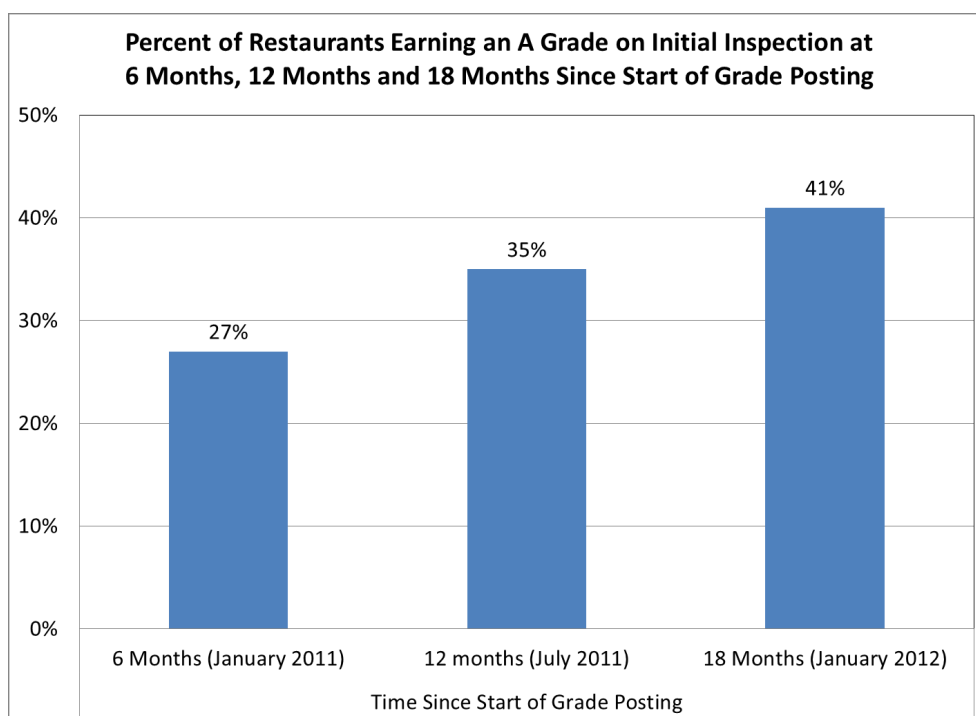


Meer restaurants verdienen een beoordeling A bij hun eerste inspectie. Ze vereisen minder inspecties en vermijden hiermee boetes.

Het aandeel van restaurants dat bij een eerste inspectie een beoordeling A verdient is in de eerste 18 maanden gestaag gestegen .

Vanaf januari 2012 resulteerde 41 procent van alle eerste inspecties in een beoordeling A. Dit was na 12 maanden 25 procent en na 6 maanden 27 procent.

Deze restaurants zullen niet eerder dan na 12 maanden opnieuw geïnspecteerd worden.



Meer informatie over dit onderwerp is te vinden op de site www.nyc.gov.

Ik wens een ieder een fijne vakantie toe.
Frits Schoenmaker

Seniorenhappening 2013

De uitnodiging voor deze Happening belofde weer veel en dan wel speciaal op het gebied van vis. Spiering en paling in het bijzonder.

In plaats van de Veluwe was nu iets meer uitgeweken naar het Westen, Moerdijk in dit geval, alwaar we zouden verzamelen bij Restaurant Kanters, een adres waar menig keurmeester koffie heeft gedronken en een kroketje gegeten. Mijn liefje wat wil je nog meer.

Ruim voor 9.00 uur op Woensdag, 15 Mei 2013 reden we weg uit Goes in gezelschap van collega Wim Grakist. Reeds in de auto op de heenweg was er een blijde ondertoon bij het gesprek alsof je kon voelen dat er mooie dag aankwam. Wim had er kennelijk zin aan en dat gold ook voor Ita Birza zodat er een onophoudelijk gesprek volgde. Als één van de eersten kwamen we bij Restaurant Kanters aan en betrokken een overzichtelijke plaats om de gasten te kunnen ontvangen in de gereserveerde ruimte in het restaurant.

Achtereenvolgens kwam men binnen en uit de onderlinge gesprekken en welkomstwoorden bleek al snel dat een ieder er zin in had. Oude jongens roggebrood onder de mannen en blijde begroetingen bij en van de vrouwen. Het is gewoon heerlijk om aan te zien hoe mensen uit verschillende delen van het land die blijde uitdrukking kunnen geven aan dit weerzien. Dat kan toch alleen maar als je er echt plezier aan beleeft oude bekenden opnieuw te ontmoeten.

Het was een beetje tegenvallend dat er maar ca.30 deelnemers waren en daar kwam de organisator in zijn welkomstspraak dan ook even op terug. De leeftijd gaat spelen, zeker als het lange reizen betreft, maar ook de gezondheid want het bleek dat vele collega's door ziekte min of meer aan huis waren gebonden.



Achtereenvolgens werd medegedeeld dat Joop Mulder getroffen was door een hersenbloeding en zeker dit jaar niet kon komen. Ook de dames De Kruijf-Wilbrink en Terdu-van Kommeren zagen de verre reis niet zitten. Er was ook geen vertegenwoordiger uit Friesland omdat ziekte en de afstand belemmerend werkte. De situatie bij collega Dwarshuis in dermate slecht dat zijn zoon het lidmaatschap van Het College opzegde. Ook Mevr. Ypma, Ieke Lollinga, Antoon Scheffer, Gijs Bank en Hans Tijssen lieten weten niet te kunnen komen alsmede Hein Wijnbergen en Ger van Vliet

maar dit voor andere belangrijke zaken. Het droevige nieuws het laatst. Zo kregen we te horen dat collega Wim Zents was overleden en zijn echtgenote geen verlenging van contact met Het College op prijs stelde en tot slot het niet aanwezig zijn van collega Piet Moonen die 22 april 2013 was overleden. Vooral bij het heengaan van Piet Moonen werd nog even stil gestaan omdat er een vertegenwoordiging van Het College op de crematie is geweest en nog eens heeft gehoord, door familieleden verteld, wat of Piet oftewel 'Ons Pap', allemaal heeft betekend in zijn drukke leven.

Het zal U duidelijk zijn dat we uiteindelijk nog blij moesten zijn met die dertig deelnemers. Daarom een pluim op de hoed van collega Delsing uit Maastricht die samen met zijn echtgenote, beiden dik boven de 80, wel aanwezig waren en volledig de hele dag hebben deelgenomen aan alle activiteiten. Grandioos.

Vervolgens werden er nog 3 oorkondes uitgereikt aan de leden Soons, Van de Meer en Grakist wegens 50 jaar lidmaatschap van Het College, bij ons nog steeds het "College van Keurmeesters" genaamd, waarmee een traditie van de Senioren in acht is genomen.

Ook was er een oorkonde voor collega Lollinga die echter door ziekte niet aanwezig kon zijn. Deze oorkonde zal hem op een latere datum ter hand worden gesteld.

Na deze inleiding was het woord aan Jaap de Visser die zijn naam eer aandeed door te vertellen dat hij een werkzaam leven als visser achter de rug had. Hij was gespecialiseerd in spiering waarover hij een verhaal zou vertellen. Hij begon voortvarend en zijn belevenissen spraken ons aan en omdat we stil zaten te luisteren dacht Jaap dat we niet alert waren en merkte na een minuut of acht op dat er ook vragen gesteld mochten worden. De rest van de toespraak hebben we niet gehoord want met zo'n gezelschap moet je niet zeggen dat er vragen gesteld mogen worden want dan is het hek van de dam. Voor dat we het wisten zaten we tot slot allemaal met een gebakken spiering in de hand om daarna te proeven waarover het die morgen was gegaan.



Jaap was een goede visser, 'breidde' zijn eigen netten en wist ook nog een smakelijk verhaal te vertellen. Binnen de kortste keren was het lunchtijd, tijd voor "de Lunch van Kanters" maar niet eerder dan dat er nog even iets gedronken was en uiteraard gevlinderd.

Ruim over tweeën gingen we richting de Vishandel van Kooman in Moerdijk, een gerenommeerd bedrijf in visproducten maar vooral paling. Afspraak was dat Kooman Jr de ontvangst zou regelen omdat Pa niet aanwezig kon zijn. Tot onze verbazing bleek deze toch het woord te kunnen voeren omdat een afspraak was afgezegd.

Kooman Sr was eerst niet al te happig om het initiatief te nemen maar gaande het gesprek kwam hij helemaal los en liet ons alle kanten van zijn bedrijf zien en wist daar ook heel begrijpelijke kennis bij te verkondigen. Het was gewoon boeiend en pakkend want een ieder wilde vooraan staan om toch maar niets te missen. Nog zie ik het echtpaar Delsing vol goede moed achter het gezelschap aanlopen om toch maar niets te missen. Rusten was er niet bij.



De palingvisserij en handel werd door genomen maar er waren ook nog heel veel andere visproducten die de aandacht kregen. Het begon op een studiedag te gelijken en ook een beetje op een inspectie want ook al moesten er halsbrekende toeren worden uitgehaald om ergens boven op te komen, men wilde alles zien en zeker horen. Vader Kooman bleek een echte ondernemer die ook trots was op zijn bedrijf want zelden heb ik iemand zo gloedvol over zijn zaak en producten horen praten. Het was leerzaam, er kwamen weer zaken van vroeger naar boven en men kreeg er zin in, in paling, want er werd gekocht en mee

naar huis genomen om thuis nog eens even na te genieten.

Rond 16.30 uur waren we terug bij Restaurant Kanters voor een napraat en een afzakkertje in een speciaal voor ons gereserveerd café-gedeelte waar men ook echt aan een tafeltje kon zitten maar ook aan de bar.

Voor sommigen begon het afscheid, de overigen maakten zich op voor een gezamenlijk, vreselijk gezellig maar bovenal heerlijk diner waaraan een dikke 20 personen deel namen. Kennelijk is dit toch een haalbare afsluiting van een dergelijke fantastische dag waarin vriendschap en collegialiteit hoog in het vaandel staan.

Met vol vertrouwen gaan we op naar 20 April 2014, de dag waarop ons College 90 jaar bestaat. Er is al even gestoeid over de invulling van de Happening 2014 maar een nachtje overblijven, zoals voorgesteld, werd niet met gejuich begroet en ook de plek waar dit moet gebeuren is nog niet vastgesteld.

Mochten er onder U leden zijn die suggesties hebben of iets aan de organisatie willen doen dan houden wij, Wim Oosterbeek en Herman Schuitert, zich aanbevolen want nieuwe ideeën zijn welkom en nieuwe organisatoren uiteraard ook.

Misschien moeten we toch weer uitzien naar een nog centraler gelegen verzamelpunt en zullen de bezoeken plaats moeten maken voor iets feestelijks. Laat Uw gedachten er eens over gaan, overleg met eventuele collega's om Uw heen en breng ons geweldig nieuws.

Mede namens Wim Oosterbeek kan ik U vertellen dat we het graag hebben gedaan en hopen dat er volgend jaar weer veel gezonde mensen zijn die dan weer of opnieuw kunnen deelnemen aan onze onvergetelijke Happening.

Hartelijke groeten, ook van Wim Oosterbeek, uit Goes van Herman Schuitert.

Naschrift:

Beste Herman en Wim Oosterbeek,

Hartelijk dank voor de bijzonder fijne seniorendag vandaag!!

Prima georganiseerd en bovenal heel gezellig, knap dat jullie dit toch weer voor elkaar gekregen hebben.

Heerlijk even bijgepraat met ex-collega's en wederhelften.

Ik had dit even moeten zeggen bij de afsluiting, maar doe het toch nu op deze manier.

Ik had achteraf gezien moeten blijven eten, de file was weer enorm en ben nu pas thuis!

Hartelijke groeten Cees van Kippersluis



ALV 2013



Waar staan deze NVWA collega's naar te kijken?

Naar een zogenaamde melkrobot!

Dat was op dinsdag 25 juni jl. tijdens een bezoek van Het College aan landgoed Kaamps in Deurningen bij Oldenzaal. Inderdaad aan de meest oostelijke kant van ons land, maar toch, een opkomst van 25 collega's die in de ochtend werden getraakteerd op een bezoek aan de zuivelboerderij en kaasmakerij van het landgoed.

Waarom een zuivelboerderij? Is het jullie wel eens opgevallen dat wij daar eigenlijk vrijwel nooit controleren. Dat is namelijk het werk van onze controle "partner" COKZ. Toch goed om eens te bekijken dus en de COKZ had een video geregeld waaruit duidelijk bleek dat we elkaar waar nodig aanvullen en COKZ een belangrijke taak in ons werkveld inneemt. Denk alleen maar aan de handelsbelangen die onze kaasindustrie binnen onze economie speelt.

Afijn, een mooie rondleiding in een middelgroot melkveebedrijf met 300 koeien en een eigen minikaasfabriek waar ook geitenkaas wordt gemaakt en een rijpingzolder waar de kaas zijn boerensmaak ontwikkelt.

De koeien lagen, vredig liggend op een zachte mat, te herkauwen in de stal of waren bezig zich te laten verwennen met wat voer en water, een goede krabbel op de rug, of als de tijd daar was, zich bij de melkrobot te melden voor een melkbeurt.

Zo gaat dat dus tegenwoordig, "het nieuwe werken" bij de boer. Goed om weer eens te zien en je te herinneren aan het feit dat er nog immer aardig wat zuivel-boerderijen in ons land zijn, die vaak ook voor een ieder toegankelijk zijn en vooral de plaats zijn waar je buitengewoon goede lokale verse producten kan kopen.

Met een goede uitleg en alle tijd voor vragen waren alle leden zeer tevreden en gingen we aan de lunch.

Na de lunch was het tijd voor de Algemene ledenvergadering 2013, waar het bestuur verantwoording mocht afleggen voor de stand van zaken binnen Het College.

De financiële zaken blijken nog steeds in goede handen van penningmeester Jan Witteveen, zoals bleek uit de controle op de boekhouding, de secretaris had een mooi verslag over 2012 te presenteren en de voorzitter kon uitleggen wat er in ons eigen land, in Europa en wereldwijd op de agenda staat. Een verslag van de secretaris van de vergadering komt zoals gebruikelijk later.

Dank aan Gonke voor alle inspanning om dit een mooie dag te maken!



TENSLOTTE



Een sushi-bar in Californië gebruikt QR-ouwels waarmee klanten die een smart-phone hebben kunnen zien wat de ingrediënten zijn, en of er allergene ingrediënten in zitten die men wil vermijden.



En voor de liefhebbers van zoet op brood, is dit misschien een idee.
Fijne zomer allemaal!