

PERIODIEK



Lid van **EWFC** Een uitgave van het "College van Keurmeesters" Lid van **IFEH**

Van de redactie:

Beste collega's,

op het moment dat ik dit schrijf realiseer ik me dat de vereniging deze maand alweer 83 jaar bestaat. Op televisie zie ik dat Johan Cruijff binnenkort 60 gaat worden en is David Lamas net bij Catherine Keijl op de seniorenzender MAX komen uitleggen wat er de afgelopen 100 jaar in Keuringsdienstland aan klachten en gekke zaken is geweest. Je zou er melancholisch van worden! Toch is het geen moment om achterom te kijken, maar juist naar voren. De baas is weer eens gestart met de zoveelste reorganisatie (volgens mij is dat gewoon een beroep tegenwoordig) en we moeten alert zijn op wat er gaat gebeuren. In woord en druk houdt men ons namelijk voor dat niemand zeker is van zijn baan! Nogal schokkend na al het reorganiseren van de afgelopen jaren. Er duiken zelfs vacatures op in de personeelsbladen van onze eigen dienst en regio's, en men biedt aan opstappers zelfs cursussen en premies aan. Nog even en we zijn een uitzendbureau i.p.v. een autoriteit. Ik hoop dat de baas ook wat kan aanbieden aan de mensen die gewoon in dienst (willen) blijven en werken aan een krachtige VWA. Die mensen verdienen het ook om beloond te worden.

Jan Homma

In deze Periodiek:	blz.
Colofon	1
van de redactie	1
van de voorzitter	2
100 jaar Keuringsdienst	4
ALV 2007	5
Lief en leed	7
wetenswaardigheden	7
werkuitwisseling Duitse collega's	8
Seniorennieuws	10

Voor kopij, ideeën en wensen kan je mailen naar:

jan.homma@vwa.nl of
info@collegevankeurmeesters.nl

kijk ook op onze website:
www.hetcollege.nl



van de voorzitter

COLLEGA'S VAN HET COLLEGE VAN KEURMEESTERS

Dinsdag 5 juni bezoeken wij het bedrijf Koenen Air Inflatables te Nijmegen. Tijdens de aansluitende voorjaarsvergadering vindt er een verkiezing plaats van nieuwe bestuursleden. Als bestuur prijzen wij ons gelukkig met een aantal goede kandidaten en ik roep jullie dan ook op om deze vergadering te bezoeken en hen te steunen. Opgave om deze dag te bezoeken kan bij Pierre Bressers. pierre.bressers@vwa.nl

Het zijn moeilijke tijden voor de werknemers van de VWA, maar het College leeft als nooit te voren om maar eens een spreuk van de oud voorzitter Geert Klein Goldewijk te gebruiken. Het driedaagse HACCP treffen met de Duitse collega's op Terschelling in 2006 heeft er in geresulteerd dat er onlangs een aantal Duitse collega's een paar dagen meegelopen hebben in Nederland en we krijgen nog steeds positieve reacties te horen op het bezoek aan het NFI te Den Haag. Ook van Rob Dortland, onze directeur DU, waar Pierre en ik kort geleden een onderhoud mee hadden in Den Haag.

Het college kan de komende jaren rekenen op financiële steun voor de buitenland activiteiten en inhoudelijk was er ook belangstelling voor ons dagelijks werk. Het is duidelijk dat wij met zijn allen een kwaliteitslag zullen moeten maken en tijdens het gesprek bleek dat dit ook een van de zorgen van Rob Dortland was. Ik vraag mij regelmatig af of de veranderingen in ons werk ten goede komen van de consument. Als collega's spreek je daar regelmatig over. De consument is uiteindelijk degene waarvoor wij dagelijks op pad zijn. Kortom er is nog veel te doen.

De senioren hebben op dinsdag 8 mei hun jaarlijkse dag in Enkhuizen. In ons bestuur treedt Anton Scheffer af als bestuurslid namens de senioren. Het is leuk te zien dat de band die College leden hebben ook na hun werkzame leven doorgaat. De jaarlijkse dagen worden door de seniorenleden in grote getale bezocht. Grappig is soms de vraag die ik krijg van een nieuw seniorenlid. " Kan ik naast de senioren dagen ook nog de dagen van de actieve leden bezoeken"

Ik hoop jullie te mogen begroeten op 8 mei en 5 juni.

Jan Hulshoff (voorzitter)

op FVO missie naar Brazilië

In het kader van een FVO inspectie m.b.t. genetisch gemodificeerde (GGO) landbouwgewassen heb ik als toegevoegd deskundige aan het FVO team van 6-15 maart jl. een bezoek gebracht aan Brazilië.

Het doel van deze inspectie was na te gaan hoe men in Brazilië omgaat met genetisch geproduceerde landbouw gewassen waarvan Roundup Ready soja op dit moment het belangrijkste is.

In de EU bestaan regels omtrent de toelating en etikettering van levensmiddelen en veevoer afkomstig van dergelijke GGO gewassen. Brazilië is een belangrijk exporterend land van deze gewassen, ook naar de EU, en daarom interessant om te bezoeken.

Na een inleidend gesprek over de eigen regelgeving op het ministerie van landbouw in Brasilia is de hele productieketen van experimenteel zaad tot en met de export gevolgd. Zo werd een bezoek gebracht aan een zaaizaad veredelingsbedrijf, een zaaizaad vermeerderingsbedrijf, boerderijen, graanhandelaren, een laboratorium en een exporterende firma.

Brazilië is een groot land, wat dus inhield dat er veel en langdurig rondgereisd moest worden. Uren in auto en vliegtuig. Het werd duidelijk dat wat ik zag, niet de plaatjes waren van Brazilië zoals die uit de toeristische vakantie folders bekend zijn. Geen wuivende palmenstranden en swingende mensen maar vlakke velden met hier en daar wat bomen en plaatsen waar je in de winkels vooral tractoren of onderdelen daarvoor kon kopen. Plaatsen met namen als Uberlandia en Louis Eduardo Magelhaes.

De commerciële bedrijven waren van een indrukwekkende orde en voorzien van veel interne regelgeving. Alles tot in detail uitgewerkt, voor zover wij konden beoordelen. Behalve de zaken waar wij voor kwamen viel het op, dat de in mijn ogen soms wel zeer strikte regels, ook nageleefd werden. Niemand stapte ook maar een cm buiten de op de grond geschilderde (smalle) wandelpaden. Als er een trap opgelopen werd, dan steeds met een hand aan de leuning.

De boerderijen waren enorm groot met soja- of katoenvelden zover je kon kijken. De Roundup Ready velden (Roundup Ready is een onkruidverdelger en Roundup Ready soja is hiertegen resistent gemaakt) waren te herkennen aan de steriele uitstraling. Er groeide verder weinig anders. Tussen de niet Roundup Ready soja planten groeide nogal wat onkruid. Daar hadden ze volgens de eigenaren echter geen last van. Dat viel er bij de oogst wel tussen uit.

De overslagbedrijven en ook de verwerkingsbedrijven straalden een orde uit die ik niet had verwacht. Goed, dat is natuurlijk de buitenkant en men liet ons vanzelfsprekend de beste bedrijven zien. Verder was het ongeveer de eerste dag van de oogst. Op het hoogtepunt komen er dan rond de 700 vrachtwagens per dag aan. Deze worden allemaal op de aanwezigheid van GGO soja getest, niet omdat men de niet-GGO naar de EU wil sturen (soms wel) maar ook omdat, n.a.v. de uitslag, licentierechten voor het gebruik van GGO's worden verhaald op de boeren.

Het laatste bezoek was aan de haven van Santos bij Sao Paulo. Alles werd nu wat (een stuk) rommeliger maar goed. Hier was ook een van de controle laboratoria gevestigd waar ik even de leiding van het bezoek had. Ook hier was men zich zeer goed bewust van wat men deed en oogde het PCR lab modern.

Wat opviel was dat in Sao Paulo 80% van de auto's alcohol als brandstof gebruikt. De smog viel misschien daarom wel mee.

Het verslag met de conclusies van dit bezoek zal binnenkort verschijnen op de EU site van DG SANCO: http://ec.europa.eu/food/fvo/index_en.htm

Tentoonstelling over 100 jaar Keuringsdienst van Waren

“Doodziek van giftige eendjes”

door NIENKE OORT

Spijkers in hamburgers, peuken in brood, stukjes glas in een potje babyvoeding of verrot vlees op Koninginnedag.

Als u denkt dat dit ernstige meldingen zijn die binnenkomen bij de Voedsel en Waren Autoriteit, heeft u het mis. Het kan veel erger, zeker wat jaren geleden.

Vijf jaar geleden fuseerden de Keuringsdienst van Waren en de Rijksdienst voor Vee en Vlees tot de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA). Om nu eens een beeld te krijgen van welke consumentenklachten deze instanties over de afgelopen honderd jaar allemaal hebben verwerkt, creëerde Lisette van Assema de tentoonstelling ‘Alles onder controle?!’ in Museum “Broeker Veiling” in het Noord-Hollandse Broek op Langedijk.

Het verleden komt aan bod door middel van een donkere doolhofachtige ruimte. „Bezoekers zullen verrast worden door lichtflitsen of muizen die voorbij schieten. Ze worden geconfronteerd met gruwelijkheden uit het verleden”, vertelt van Assema.

Knuffels

Zo werden er in de jaren dertig jonge eendjes uit het water gevist, opgezet en verkocht als knuffels voor kleine kinderen. „Die eendjes bleken gedrenkt te zijn in arsenicum om ze goed te houden. Die kinderen knuffelden met en sabbelden vervolgens op die beestjes en zijn doodziek geworden van het giftige middel!”

„We hebben voor deze tentoonstelling verschillende klachtmeldingen nagebootst. Zo is er eens een pak yoghurt opgestuurd met een condoom erin. Dat kun je hier allemaal zien.” Ook zijn archiefboeken van de vroegere Keuringsdienst van Waren te lezen.



De giftige eendjes die veel baby's ziek maakten.

Foto: Thijs Roimans

Zo komt de bezoeker te weten dat de melkboer zijn melk soms aanlengde met water. „Daar bleek een heftige straf op te staan: honderd gulden betalen of een maand hechtenis. Zie tegenwoordig maar eens een maand gevangenisstraf te krijgen voor iets”, relateert van Assema.

Voor de tentoonstelling heeft de initiatiefneemster zelfs de hand weten te leggen op de gsm die jaren geleden ontplofte.

„Het zijn er wel meer geweest, maar nooit is officieel duidelijk geworden wat de oorzaak is geweest.”

Op de tentoonstelling is ook een laboratorium waar mensen hun reukorganen uitgebreid kunnen testen, leeftijden kunnen schatten – „zo kunnen zij zelf ervaren hoe moeilijk het is om in te schatten of iemand wel zestien is als hij een fles drank komt kopen” – en kan de plaatselijke groenteboer worden gecontroleerd op eventuele overschrijding van de toegestane hoeveelheid bestrijdingsmiddelen.

‘Alles onder controle?!’ is te bezoeken tot 31 oktober 2007 in de Broekerveiling in Broek op Langedijk.

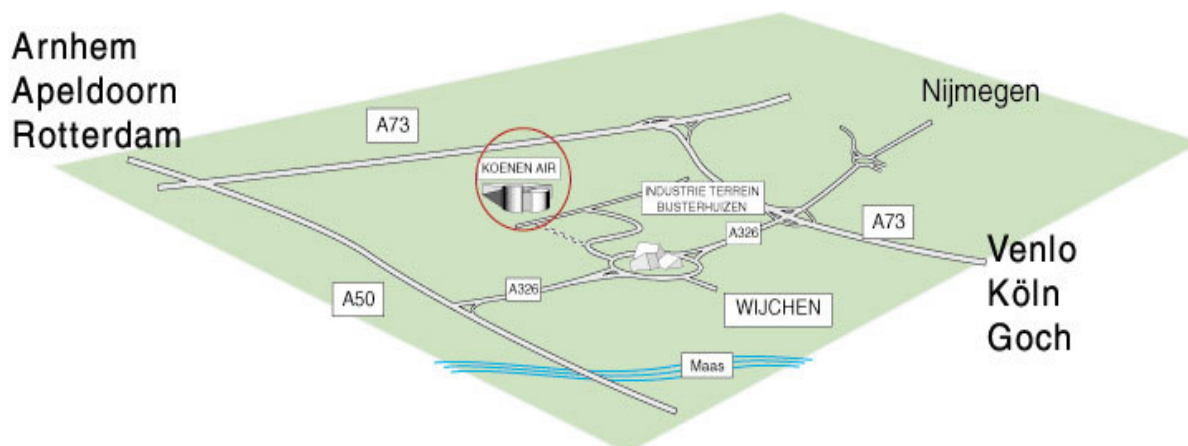
Bron: De Telegraaf

Algemene ledenvergadering 2007 en voorjaarsbezoek

Het bestuur van het College van Keurmeesters nodigt de leden uit voor het bijwonen van de Algemene ledenvergadering 2007

**Locatie: Koenen Air Inflatables
Bijsterhuizen 11-78**
Plaats: 6546 AS Nijmegen
Datum: dinsdag 5 juni 2007
Tijd: 10:00 (vanaf 9:30 staat de koffie klaar)
**De agenda zal eind mei per E-mail aan de leden worden
toegestuurd.**

Je aanmelden voor de vergadering en het bezoek kan door even een mail te sturen naar Pierre.Bressers@vwa.nl



Voorafgaande aan de vergadering zal door het bedrijf KA een presentatie over hun producten worden gegeven en een rondleiding door het bedrijf worden verzorgd. Het bedrijf ontwerpt en fabriceert "inflatables", ofwel de opblaas speel- en springkussens en luchtkastelen die we vaak bij speelgelegenheden en evenementen zien.

De eigenaar, Geert Koenen, is in 1986 begonnen met het verhuren van zeppelins onder de naam Kokit luchtrecleme. Je ziet ze wel eens bij beurzen in de lucht hangen. Enkele jaren later kwamen daar nog opblaasbare promotie artikelen bij, die werden geïmporteerd uit Taiwan en de USA. Omdat Geert niet tevreden was over de kwaliteit daarvan is hij zelf aan de gang gegaan met het ontwerpen en de fabricage.

In het begin gebeurde dat met 3 mensen, maar later kwamen daar steeds meer werknemers bij.

Al snel kwam daar de productie van recreatieartikelen bij.

Eind 1991 is Koenen Air (KA) opgericht.

Momenteel werken er in NL 25 mensen in loondienst en daarnaast doen 3 ateliers snijen en stikwerk. In NL houdt men zich met name met het maatwerk bezig.

Sinds 3 jaren produceert Koenen Air ook in de Oekraïne (40 mensen).

Dat gebeurt onder de naam QT-Inflatables (QT). QT staat voor Quality.

Doel is om met QT een belangrijke speler op de Europese markt te worden.

Dat gaat voorspoedig. Afgelopen jaar zijn er iets meer dan 800 kussens aan afnemers in heel Europa (5% van de gehele Europese markt).

Zowel QT als ook KA verdelen hun producten via een internationaal netwerk van dealers.

Hoewel niet ISO gecertificeerd, worden alle objecten gekeurd door AIB Vincotte.

We zijn actief om enkele nieuwe productgroepen op de markt te brengen:

- Air Gym (opblaasbare turnmatten van een zeer hoge kwaliteit)
- Big Flags - stadiondoeken en spandoeken
- Industriële inflatables (opblaasbare rioolafdichting, opblaasbare nooddeuren, opblaasbare vrachtwagen spoilers, opblaasbare dockshelters, etc.)

Koenen Air hoopt velen van jullie op 5 juni te mogen begroeten.

Kijk alvast op de website www.inflatables.nl – password: **air222**



Lief en

het lijkt erop dat Noordwest een vruchtbare dienst is.

alleen al in de buitendienst werden de afgelopen weken 4 heerlijke gezonde baby's geboren:

- Tonneke van Leeuwen-Schoenmaker en haar René werden verblijd met zoon *Teun*
- Mariëlla Louwe en haar Ruud mochten dochter *Maureen* in de armen sluiten
- Tom Op 't Zand en zijn Linda werden verblijd met *Samuel*
- en tenslotte werd in de familie Botic zoon *Jurī* binnen gehaald.

Tel daarbij nog enkele nieuwgeborenen op de andere afdelingen van Noordwest, en het lijkt op een ware babyboom.

Alle jonge vaders en moeders namens het College van harte gefeliciteerd met de spruiten.

w(etens)waardigheden

- Bij gebrek aan schoon drinkwater dronk men tot de 19e eeuw bier in plaats van water, ook bij het ontbijt. Iedere stad had dan ook (tientallen) brouwerijen.
- Er bestaat een classificatie voor de heetheid van pepers: *de Scoville schaal* of SHU, genoemd naar de Amerikaanse apotheker Wilbur Scoville, die in 1902 een systeem bedacht afgeleid van de hoeveelheid capsaïcine in pepers (de hete stof). Gewone *paprika* heeft de waarde 0, *jalapeños* 5000 en de heetste pepers, de *Naga Jolokia*, hebben een waarde van 850.000 units.
- Invriezen als conserveringsmethode is voor het eerst toegepast door Sir Francis Bacon in 1621. Op een koude winterdag kocht hij een pas geslachte vogel op de markt, en vulde die met sneeuw en ijs. De vogel bedierf inderdaad niet. Sir Francis zelf overleefde het experiment niet. Hij overleed aan de longontsteking opgelopen tijdens het experiment.....
- Mensen eten in gezelschap meer dan wanneer ze alleen zijn, ze krijgen gemiddeld 44 % meer calorieën binnen in gezelschap.
- Gemiddeld drinken we zo'n 55.000 liter vocht tijdens ons leven.
- Bleekselderij is een goed afslankmiddel; het kost meer energie om het te verteren dan dat het oplevert.

Collega's uit Köln aan het werk in Eindhoven

De uitwisseling die het College van Keurmeesters al jaren lang heeft met de Duitse collega's in het gebied rond Keulen heeft geresulteerd in een bezoek van enkele Duitse controleurs om eens een paar dagen 'onze keuken' te kijken.

Op onze vraag aan de leiding van de dienst of het toegestaan was om enkele Duitse collega's te ontvangen en mee te nemen op inspectie werd een volmondig "Ja" geantwoord.

Op woensdag 18 april kwamen Yvonne Splettstösser en Dieter Meibach aan op de dienst.

Na een introductie werd eerst het laboratorium van de dienst bekeken. De 'rookmachine' mocht op warme aandacht rekenen.

's Middags werden in het Limburgse een smartshop en een coffeeshop bezocht. Dat de wetgeving hieromtrent in Duitsland anders is dan in Nederland was al duidelijk, maar tijdens de autorit bleek dat de wetgeving op het gebied van de sportvoeding ook anders is en dat was onbekend.

In Zuid Limburg zitten een groot aantal postorderbedrijven met voedingssupplementen die geheel op de Duitse markt gericht zijn. Dit omdat deze producten daar al snel receptplichtig zijn.

Tijdens de inspectie van een Chinees restaurant bleek het verschil van werkwijze. Proberen wij het door middel van een gesprek, en als dat niet helpt met een boeterapport, zaken te corrigeren, in Duitsland werkt het anders. Een mogelijk besmet product wordt daar meteen weggegooid. Denk hierbij aan de producten die op de eierrekjes afkoelen. Het spek dat boven de wasbak hangt dat mogelijk met spetters uit de wasbak besmet kan zijn wordt ook zonder pardon vernietigd.

Als we foto's maken wordt dat aan de eigenaar medegedeeld en wordt ook toestemming gevraagd. In geval van gevaar voor escalatie wordt afgezien van ons recht. In Duitsland wordt het recht genomen. Tegenwerking bij boetewaardige overtredingen in de vorm van discussies wordt hier getolereerd. In Duitsland wordt dit bestraft met extra controledruk. Eea heeft te maken met de daar nog geldende gezagsverhoudingen.

Ook zie je dat de wetgeving strikt wordt gehanteerd. Kip moet afgescheiden door een wand in de koelvitrine bewaard worden. De bereiding in restaurants waar de consument bij staat zoals bijvoorbeeld de La Place formule zou niet kunnen. Dat moet in een afgesloten ruimte.

De Duitse collega's waren jaloers op onze uitrusting. Bijvoorbeeld het gebruik van notebooks, elektrische koelboxen en modern eenmalig monstermateriaal. Wat opvalt is dat er in Duitsland bijna geen monsters voor microbio;ogisch onderzoek worden genomen. Niet omdat dat niet nodig zou zijn maar omdat het laboratorium 100 kilometer verderop zit. Dit wreekt zich vooral bij klachten.

Chemische monsters worden wel genomen. Hierbij is de aanduiding van het product belangrijk + de ingrediënten declaratie. Ook moet de slager bij zijn worsten vermelden of er bijvoorbeeld fosfaat of andere additieven in aanwezig zijn.

Het werken volgens kwaliteitsvoorschriften zoals wij die kennen is in Duitsland nog in ontwikkeling.

Tijd dus om eens een 'Groeten terug' bezoek te brengen bij de burens om onze wijze van werken volgens procedures te verklaren en te tonen.

Pierre Bressers



collega's Yvonne Splettstösser en Dieter Meibach temidden van de collega's uit regio Zuid

Ook eens in de keuken van een ander land kijken en/of geïnteresseerd in een uitwisselingsprogramma????

Informeer eens bij Pierre Bressers of Jan Homma naar de mogelijkheden. via EWFC en IFEH zijn er enkele mogelijkheden (condities kunnen variëren)

Seniorennieuws

Geachte collega's.

Seniorendag 2007

Opnieuw is het gelukt een seniorendag te organiseren. Dinsdag 8 mei 2007 willen wij elkaar ontmoeten in het Zuiderzeemuseum te Enkhuizen. Op het (buiten)terrein van dit museum staan vele historische huisjes en oude bedrijfjes, allen afkomstig van plaatsjes rond het IJsselmeer. Ook zijn oude ambachten te bewonderen en kunt u diverse bedrijfjes nog in werking zien. Verder zult u personen in de originele klederdrachten tegenkomen. Kortom, héél bijzonder.

We vertrekken met een boot vanaf het parkeerterrein van het museum. Omdat er vooraf enige administratieve handelingen nodig zijn, wordt u uiterlijk om 11.00 uur op het parkeerterrein verwacht.

Vervolgens wordt u ontvangen met koffie en krentenmik. Daarna hebt u gelegenheid het uitgestrekte museum te bekijken. Om 13.15 uur staat een koffietafel klaar en is er opnieuw tijd voor een gesprek of voor het museum. U bepaalt zelf het tijdstip van vertrek, maar de laatste boot naar het parkeerterrein vertrekt om 17.45 uur.

De organisatoren hebben met veel plezier de voorbereidingen gedaan en hopen u daarom ook graag te ontmoeten. We rekenen op een fijne dag en wensen u vast fijne feestdagen en een goed 2007 toe.

Klaas Schoon 072-5713829

Jan ten Dijke 023-5250088

Hans Tijsen 072-5612301

Nog even noteren:

Dinsdag 8 mei 2007 in Zuiderzeemuseum te Enkhuizen

Aankomst parkeerterrein uiterlijk 11.00 uur

➤ **Kosten** € 25.00 te voldoen graag *vóór 2 april 2007* op gironummer 676011 t.n.v. K. Schoon, Erasmussingel 8, 1702 ER Heerhugowaard

Parkeerkosten € 5.00. Voorafgaande aan het bezoek zelf ter plaatse voldoen.

Museumjaarkaart s.v.p. meenemen

Camping Enkhuizerzand, Kooizandweg 4 te Enkhuizen, 0228-317289. Gelegen naast het museum en bijna in het centrum van de stad.

Andere accommodaties VVV Enkhuizen, 0228-313164

Eventuele diëten s.v.p. aan onderstaanden doorgeven

Rolstoelen zijn eventueel beschikbaar

Route.

Komt u vanuit het noorden (Afsluitdijk) of via Amsterdam uit het zuiden, dan volgt u de A7. U neemt de afslag Enkhuizen/Lelystad. In Enkhuizen blijft u de borden Lelystad volgen. Op alle toegangswegen bij Enkhuizen vindt u ook borden met verwijzing naar het Zuiderzeemuseum.

Komt u via Lelystad, dan volgt u de dijk naar Enkhuizen en volgt u de borden die naar het parkeerterrein van het Zuiderzeemuseum verwijzen.

Als u met de trein komt, dan vindt u bij het station van Enkhuizen een opstapplaats voor de boot die u via het parkeerterrein naar het museum brengt.

Meer info en routebeschrijving: www.zuiderzeemuseum.nl.