

PERIODIEK



een uitgave van het "Het College"



Lid van EWFC

Lid van IFEH



Beste collega's,

Inderdaad, da's even geleden dat het Periodiek in de mailbox kwam. Reden....heel eenvoudig, drukte op kantoor en in het team de afgelopen maanden. En zoals velen misschien herkennen, dan moet je even keuzes maken, voordat het echt over je schoenen loopt.

Gelukkig lijkt het erop dat er weer wat tijd is voor privé, en dus ook voor Het College. En dat is maar goed ook want we gaan de zomer in en daarna een paar spannende maanden tegemoet.

Onze voorzitter Pierre heeft aangegeven de voorzittershamer in te leveren en dus zal het bestuur een nieuwe voorzitter kiezen. Gelukkig heeft Pierre wel de nieuwe statuten zover klaar gemaakt dat deze door de te beleggen extra vergadering kunnen worden aangenomen en daarna van kracht worden voor het nieuwe College. Daarvoor onze eeuwige dank!

In oktober viert EWFC hun 20-jarig bestaan in Frankrijk, en gaan we echt op weg naar de "nieuwe" VWA.

Nu staat natuurlijk iedereen te popelen om eens lekker op vakantie te gaan, en terecht, iedereen is er wel even aan toe.

Wat betreft de extra vergadering en de viering van EWFC komt er nog een extra mail om je te informeren.

Colofon	1
Voorwoord van de voorzitter	2
Nieuws van onze zuiderburen	3
EWFC congres	3
Nieuwe Etiketteringswet komt	4
EHEC crisis in review	5
Senioren dag 2011	8
Scores on the doors	11

Voor kopij, ideeën en wensen:

jan.homma@vwa.nl

of

info@collegevankeurmeesters.nl

website:

www.hetcollege.nl

op twitter:

http://twitter.com/Het_College



van de voorzitter.....

Beste Collega's,

Dit wordt mijn laatste voorwoord als voorzitter van het College. In een eerder bestuursoverleg heb ik aangegeven dat ik de eerste keer dat mijn termijn afliep mij niet meer herkiesbaar zou stellen.

Daarbij de rest van het bestuur de kans gevend een vervanger te zoeken.

Sinds februari ben ik werkzaam bij het team bestuurlijke maatregelen. Ik merk dat dat erg veel energie kost. Ik houd me daar vooral bezig met de Gezondheids en welzijnswet voor dieren. (GWWD). Dat is een nog onontgonnen gebied voor TBM. De werkwijze en het interventiebeleid moeten nog uitgewerkt worden.

Ik heb me zeker 12 jaren (we weten het niet precies meer) ingezet voor het College, eerst als penningmeester en de laatste jaren als voorzitter. We hebben in deze periode prachtige bedrijfs- en congresbezoeken georganiseerd én zijn tijdens alle reorganisaties recht overeind gebleven.

Ik heb ook een stukje Europese VWA leren kennen als vertegenwoordiger in het EWFC. Een mooie tijd die ik zeker zal gaan missen.

De algemene ledenvergadering hadden we georganiseerd in het nieuwe gebouw te Utrecht. Freek van Zoeren heette ons van harte welkom en was de eerste spreker. Het was een zeer open gesprek. Onze inbreng werd zeer op prijs gesteld. Freek had voor ons een half uur gepland maar het gesprek duurde langer dan een uur. Tijdens dit gesprek gaf de heer Freek van Zoeren aan, ons graag als gesprekspartner te zien. Zeker nu iedereen werkzaam bij de nVWa lid kan worden.

Daarna hadden de collega's van de OID een presentatie voorbereid. Deze goede presentatie liet ons zien wat voor mogelijkheden we in huis hebben. Dat gaat enorm ver. We zagen zelfs foto's van geprepareerde levensmiddelen waarin een GSM was verstopt of een verklikker die een melding zou geven als het product verplaatst werd.

In het tweede deel van de presentatie werd ons duidelijk dat de nVWA ook met "verklikkers" werkt. Binnen de dienst zijn medewerkers die na een melding van een misstand, contact opnemen met deze personen en hun naar gegevens vragen die van belang kunnen zijn bij een onderzoek. Er zijn zelfs personen die regelmatig nieuwtjes hebben die het onderzoeken waard zijn.

Ook het contact met de collega's was weer zeer prettig. Eigenlijk een zeer wezenlijk onderdeel van onze dagen. Daarom bij deze een uitnodiging aan de leden die enorm druk zijn; probeer toch eens een dag te regelen dat je aanwezig kunt zijn op een van onze bijeenkomsten, het komt je sociale band ten goede.

Ik wens het komende bestuur alles wat nodig is toe, om onze vereniging door deze tumultueuze periode te loodsen en hoop jullie nog vaak te zien.

Met collegiale groet,
Pierre Bressers

Nieuws van onze zuiderburen

FAVV publiceert brochure over Foodweb

Het Belgische Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) heeft een online handleiding gepubliceerd over Foodweb voor operatoren uit de voedselketen. Foodweb is een online applicatie van het FAVV waarmee een operator online zijn eigen FAVV-dossier kan raadplegen, zich registreren bij het FAVV of administratieve wijzigingen aanbrengen door middel van het invullen van het registratieformulier. Ook consumenten kunnen gebruik maken van Foodweb om na te gaan of een operator bij het FAVV geregistreerd is.



De online handleiding voor Foodweb is te vinden op de website van het FAVV.

http://www.afsca.be/thematischepublicaties/_documents/Foodweb_NI_S.pdf

Via deze site heeft men tevens toegang tot de applicatie <http://www.favv.be/foodweb-nl/>

13-14 oktober - EWFC seminar

Bij dit seminar, zijn alle collega's werkzaam in de voedselveiligheid van harte welkom. Het belang van het laboratoriumwerk in hun rol bij het toezicht op voedselveiligheid krijgt dit keer de nadruk. Verder biedt het Seminar en het EWFC congres dat daarop volgt een mooie kans om een Pan-Europese uitwisseling van informatie tussen collega's te bevorderen. Er bestaat de gelegenheid om het feestelijk jubileumdiner op de eerste avond bij te wonen.

Deelnemers:

Inspecteurs/controleurs van voedselveiligheid, chemici werkzaam in voedselveiligheid laboratoria, Inspecteurs/controleurs werkzaam in veterinaire vakgebieden, officiële Dierenartsen, en anderen die uit hoofde van beroep betrokken zijn bij de veiligheid van het levensmiddelen.

Motto:

„EWFC: 20 jaar strijd voor voedselveiligheid“

Het seminar zal plaatsvinden in de geboorteplaats van EWFC

**Galaxie – Congres centrum en thermaal bad
“Centre thermal et Touristique”**

**F-57360 Amnéville
FRANKRIJK**

***Binnenkort ontvangen de leden nieuws over de registratieprocedure.
Kijk voor het programma op www.ewfc.org/amneville2011.html***

Nieuwe etikettering levensmiddelen op komst

Nieuwe etikettering levensmiddelen: weer een stap verder!

Moeizame en langdurige onderhandelingen tussen het Europees Parlement en de Commissie hebben geleid tot het groene licht voor een voorlopig bereikt akkoord over de nieuwe EU Etiketterings Verordening.

De Verordening, die ervoor moet zorgen dat de levensmiddelen etikettering voortaan duidelijker en uniformer wordt, moet nu door het parlement in een plenaire zitting in Juli in Straatsburg worden goedgekeurd.

“De overeenkomst is een mijlpaal in de van de EU voedselwetgeving die zowel aan de consument als aan exploitanten van voedsel be- en verwerkende bedrijven ten goede zal komen”, aldus EU rapporteur Renate Sommer van het Parlement, eraan toevoegend dat „voortaan, de Europese burgers veel meer informatie over de verpakte en voorverpakte levensmiddelen dan voorheen ” zullen vinden.

Wat zullen de nieuwe regels inhouden

De ontwerpwetgeving poogt levensmiddelen etikettering te moderniseren, te vereenvoudigen en te verduidelijken binnen de EU. Bestaande (versnipperde) regelgeving en op dit moment (deels) vrijwillige informatie zal worden geharmoniseerd en worden verplicht op alle etiketten. Voor producenten en exploitanten, zal het de interne markt versterken en dus afzetgebied vereenvoudigen en versterken.

VERGELIJK DE GEMIDDELTE VOEDINGSWAARDE PER 100G VAN BECEL OMEGA 3 MET BOTER

		
Energie:		
Vetten, waarvan:	38 g	78 g
verzadigde	7,3 g	38 g
mono-onverzadigde	11,5 g	29 g
poly-onverzadigde, waarvan:	18,9 g	10 g
Omega 6 (linolzuur)	15,8 g	8,5 g
Omega 3 (α-linoleenzuur)	3 g	1,5 g
Trans-onverzadigde	0,5 g	1 g

Slechte vetten! (aan verzadigde)
Goede vetten! (aan mono-onverzadigde)
Goede essentiële vetten! (aan Omega 3)
Opgelet! Matigen! (aan Trans-onverzadigde)

Grootste wijziging is wel de verplichting tot voedingswaarde informatie, zoals energiewaarde, hoeveelheden en soorten vet, koolhydraten, suikers, eiwit en zout, welke in een leesbare tabelvorm moeten worden vermeld op de verpakking, een beetje analoog als Amerikaanse verpakkingen. Al die informatie moet in principe per 100g of per 100ml worden uitgedrukt, maar kan soms ook per portie worden uitgedrukt en tevens moet worden vermeld de percentages van de

dagelijkse inname. Een eis van het EP om de vermelding op de voorkant van de verpakking te plaatsen werd door de Commissie verworpen.

De etikettering van allergenen.

Op verzoek van het EP is opgenomen dat allergie veroorzakende ingrediënten in de ingrediëntenlijst moeten worden benadrukt, zodat de consumenten de informatie over allergenen snel kan vinden.

“Land van herkomst”

De oorsprong van bepaald voedsel, zoals rundvlees, honing, olijfolie en vers fruit en groenten, moet reeds op het etiket worden aangebracht.

Ook op verzoek van het EP, kwam de Raad van Ministers met de Commissie overeen om, net als reeds verplicht bij rundvlees, ook de herkomst van vers vlees van varken, schaap, geit en gevogelte op etiketten te verplichten.

Sommige Leden van het EP wilden ook het land van oorsprong op meer producten (zoals melk en zuivelproducten) zien, maar dit was voor de Raad (politiek) onaanvaardbaar. Wel was men akkoord te overwegen en te onderzoeken of "land van herkomst" etikettering tot andere categorieën van voedsel uitgebreid moest worden.

Misleiden consumenten



Ook op verzoek van Leden van het EP, zullen de regels om misleiding van consumenten door bijv. de presentatie van voedsel en hun verpakking worden misleid, worden verscherpt.

Met name is aangedrongen op scherpere regels tegen die vermeldingen of plaatjes die de indruk wekken dat bepaalde producten gelijk lijken te zijn, maar dit niet zijn (zoals "plak"vlees wat uit stukjes aan elkaar geplakt vlees/vis bestaat en lijkt op een hele biefstuk of visfilet etc.). Wanneer een ingrediënt dat normaal zou worden

verwacht is vervangen, dan moet dit duidelijk op het etiket moeten worden verklaard en wel naast de merknaam.

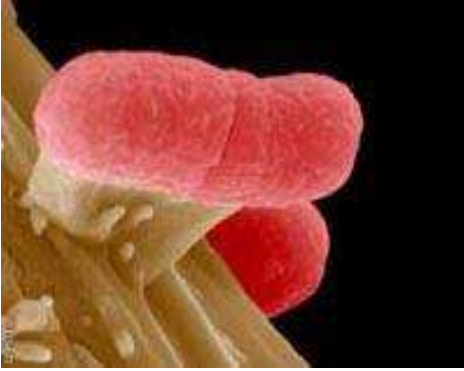
Ook zullen de consumenten voortaan beter geïnformeerd worden over de bronnen van plantaardige oliën. Dit zal bijvoorbeeld betekenen dat palmolie kan worden geïdentificeerd, met het oog op zaken als milieu of welzijn van dieren. Dit om grondstoffen van niet duurzame aanplant van oliepalmen die regenbossen in gevaar brengen aan het publiek kenbaar te maken. (freedom of choice)

In tegenstelling tot de discussie in Nederland is door de Leden van het EP niet aangedrongen dat het vlees van slachting zonder verdoving, zoals gebruikelijk bij sommige religies, als dusdanig moet worden geëtiketteerd (halal of kosjer).

Inwerkingtreding

Zodra de wetgeving wordt goedgekeurd, krijgen de bedrijven drie jaar de tijd om zich aan de regels aan te passen, en nog eens twee uitverkoopjaren daaraan vastgekoppeld om alle producten aangepast te krijgen. Dus praktisch gezien moet vanaf juli 2016 alles aan de nieuwe regels voldoen.

EHEC crisis kent slechts verliezers



De EHEC-crisis in Duitsland heeft de afgelopen periode in de Agro-Foodsector tot grote onrust geleid, aanzienlijke financiële schade veroorzaakt en onze dienst behoorlijk bezig gehouden.

Tijdens het hoogtepunt van de crisis leden Nederlandse tuinders naar schatting 30 miljoen euro schade per week. In de zoektocht naar de bron van de besmetting was de berichtgeving echter allesbehalve eenduidig en zorgde voor flinke onrust.

De crisis is inmiddels over het hoogtepunt heen. Het Robert Koch Instituut, de Duitse evenknie van het RIVM, bevestigde recent dat de uitbraak op z'n retour is. De EHEC-bacterie heeft in totaal aan meer dan 40 mensen het leven gekost. Alle slachtoffers vielen in Duitsland, op één na: in Zweden stierf iemand na een bezoek aan Duitsland. Meer dan 3.000 mensen werden ziek in zeker 16 landen. In Nederland zijn acht mensen ziek geworden. Inmiddels lijkt ook in Frankrijk een uitbraak te zijn van de EHEC bacterie, en daarbij wordt gewezen naar Engeland als mogelijk herkomst land. Een bevestiging hiervan is er echter nog niet.

Komkommer? – Paprika? - Tomaten? – Taugé?

Pas na weken van onderzoek en vingerwijzen naar bedrijven in Spanje en vervolgens naar Nederland door onze oosterburen, bleek de bron van de besmetting te liggen in Duitsland zelf. Kiemgroenten afkomstig van een Duitse bioboerderij Niedersachsen bleken de bron van de besmettingen. Het bedrijf is gesloten en alle daar geproduceerde artikelen zijn meteen teruggeroepen.

In eerste instantie echter werd de komkommer als waarschijnlijke boosdoener gezien.

Daarna werden tomaten en paprika verdacht, maar ook vlees werd genoemd als mogelijke besmettingsbron, maar er werden geen verdachte partijen aangetroffen.

Onderzoek van onze nVWA en het Productschap Tuinbouw, toonde geen EHEC-bacterie aan bij de bijna 170 monsters die zijn onderzocht. De onderzochte monsters zijn door collega's van de food- en industrieteams en door het Productsschap genomen in supermarkten, bij groothandelaren en bij telers. De nVWA concentreerde zich bij het onderzoek vooral op komkommers.

Alle monsters zijn onderzocht op het laboratorium van de nVWA, dit laboratorium is namelijk het enige geaccrediteerde laboratorium in Nederland voor het volledige onderzoek op de EHEC-bacterie. Dit onderschrijft nogmaals de noodzaak van een goed uitgerust en kundig laboratorium binnen de nVWA.

Miscommunicatie

Terugblikkend op de crisis blijkt er toch wel het een en ander niet goed gegaan te zijn, aldus Benno ter Kuile van BuRo. 'Wij hadden de communicatie niet goed op orde', bevestigde hij tijdens het Nationaal Congres Food Safety op 21 en 22 juni in Soestduinen. Met name door de wijze en/of het ontbreken van correcte en onderbouwde berichtgeving van ons is via verslaggeving in De Telegraaf onder consumenten grote onrust ontstaan over de Nederlandse komkommers.

'Wij waren echter wel afhankelijk van de informatie die we kregen uit Duitsland', zegt Ter Kuile ter verdediging. 'In Nederland functioneert het systeem normaal gesproken goed, maar in Duitsland is de informatie die er wel degelijk was, niet met elkaar verbonden, door diverse instanties zonder afstemming gecommuniceerd en is het een eigen leven gaan leiden zonder correct weerwoord of validatie. Dit gaat gegarandeerd geëvalueerd worden in Europa'.

Schade voor telers en export

Als gevolg van de crisis is de Europese markt voor verse groenten tot op de dag van vandaag van slag. Duitse consumenten durven geen komkommers, tomaten en sla meer te eten. Rusland en enkele ander landen in het Midden-Oosten sloten de grenzen. De imagoschade voor de sector is dan ook aanzienlijk. Deze groenten mogen dan nu niet meer verdacht zijn, de verkoop aan vooral het buitenland is nog lang niet hersteld. Rusland heeft dan wel weer de grenzen opengesteld, bedrijven hebben nog veel last van de ingezakte export en de Russische boycot.

Slachtoffers van de uitbraak

De uitbraak kreeg al snel een karakter van epidemie. De Duitsers hadden er weinig grip op en binnen enkele dagen liep het slachtoffer aantal snel op. De bacterie was dan ook ongehoord virulent. In de eerste week van de uitbraak vielen er al meer dan 20 slachtoffers. Verder waren tientallen mensen met **"HUS"** (**Hemolytisch-Uremisch Syndroom**) in diverse ziekenhuizen in en rondom Hamburg opgenomen.



Doorbraak TNO

Toch was er tijdens de crisis ook positief nieuws te melden. Onderzoekers van TNO maakten bekend dat zij een wereldwijde doorbraak hebben bereikt in de strijd tegen de levensgevaarlijke bacteriën zoals EHEC. Voedselwetenschappers van TNO zijn er in geslaagd natuurlijke ingrediënten te vinden die korte metten maakt met bacteriën die resistent zijn geworden tegen antibiotica. De uitvinding is getest met de ESBL-bacterie, maar lijkt ook toepasbaar voor de EHEC-bacterie en andere E.Coli types. Voor de Duitse en andere patiënten die zijn geveld door de EHEC bacterie biedt de oplossing vooralsnog geen soelaas. Dr. J.P. van der Lugt, directeur Voeding bij TNO: 'We hebben nog zes maanden nodig om de oplossing kant-en-klaar door te ontwikkelen. Daarna moeten we nog voldoen aan de regelgeving van de overheid. Dat laatste kost veel tijd, dus ik schat dat de oplossing pas over twee jaar in de praktijk van de veehouders en veevoederbedrijven toepasbaar is en vanuit de bron het aantal gevaarlijke bacteriën kan worden teruggedrongen.'

'Deze doorbraak is belangrijk voor de volksgezondheid in de toekomst', stelt Dr. van der Lugt. 'Er liggen nog talloze bacteriën op de loer die kunnen muteren tot even gevaarlijke zusjes van de EHEC-bacterie.

Zo is bijvoorbeeld 94 procent van de kip in de supermarkt besmet met ESBL-bacteriën die ook resistent zijn geworden tegen antibiotica.'

UPDATE:

De EHEC-epidemie leek op zijn retour. Nu adviseert minister Schippers van Volksgezondheid echter om voorlopig geen rauwe kiemen van rucola, mosterd en fenegriek te eten.

In Frankrijk zijn deze groenten uit de handel gehaald, omdat in de omgeving van Bordeaux mensen de EHEC-bacterie hebben opgelopen. Een aantal van hen heeft ook de nieraandoening HUS, zo liet het ministerie van Volksgezondheid Welzijn en Sport weten.

De bacterie is hetzelfde type dat in Duitsland de crisis heeft veroorzaakt. Frankrijk vermoedt dat de zaden van deze kiemgroenten de oorsprong van de besmetting zijn.

De Voedsel en Waren Autoriteit onderzoekt nu of deze zaden ook in Nederland zijn gebruikt. Ook wordt de consument geadviseerd de zaden van deze kiemgroenten niet zelf te zaaien en dan te eten. In Nederland is deze gevaarlijke bacterie nog niet aangetroffen.

Bron: ANP

Seniorenendag 2011 in Brabant

Brabantse nachten zijn lang en, naar ik denk, soms best ook spannend maar een Brabantse dag kan ook geweldig zijn en dat hebben ongeveer 50 Senioren van het College van Keurmeesters, kortweg Het College, op dinsdag, 17 mei 2011 aan den lijve ondervonden.

Gepensioneerde keurmeesters, echte oude strijders uit het Keuringsdienst leven, met hun partners kunnen daar nu over mee praten en dat deden ze dan ook met verve die ganse dag. "Vlinderen" wordt dat genoemd en dat maakt een dergelijke dag een geslaagde dag temeer als er ook iets educatiefs geboden wordt.

De organisatie, bestaande uit Leo Elbers, Koos Sars en Piet Moonen verdienen een dikke pluim en een zoen van de 'juffrouw' voor hun geweldige inzet want het was weer fantastisch.

Het was rond 10.00 uur verzamelen bij het Nederlands Leder en Schoenen Museum te Waalwijk en op een viertal Limburgers na gelukte dat ook aardig. Files blijven in Nederland een in tijd vastgesteld plan ondermijnen maar toch zijn de laatkomers, volgens eigen zeggen, niets te kort gekomen dan behalve het welkomstwoord van Leo.

Geen goud zo goed als het eerste kopje koffie, zeker als je daar dan ook nog een Brabantse specialiteit bij gepresenteerd krijgt die, zeer toepasselijk, een halve zool wordt genoemd. De eerste gesprekken vonden plaats, oriënterend in eerste instantie want men had elkaar toch vaak een jaar lang niet gezien.



Het welkomstwoord van Leo was weer als vanouds zoals we Leo kennen, in de vergrotende trap dus en met alleen maar positieve kanten, heel open en eerlijk en uit het hart gegrepen. Vooral zijn uitlatingen over wat ons die dag allemaal nog zou overkomen op eet- en drinkgebied deed ons het water in de mond lopen.

Vervolgens werden we voorgesteld aan de twee gidsen die onze rondleiding zouden verzorgen te weten Henk en Jack. Persoonlijk werd ik ingedeeld bij Jack Jansen en deze liet

ons zien hoe vroeger schoenen werden gemaakt. Hij liet ons kennis maken met meerdere leesten en lederbewerkingen en om zijn kennis nog beter over te brengen stelde hij ook meerdere machines in werking en liet ons onder veel herrie zien hoe alles in het verleden gedaan werd. Het verwerken van spijkertjes en het sorteren daarvan in de mond was echt boeiend. Onder zijn uitleg door bleek onze Jack ook thuis te zijn in het opzeggen van een gedicht want zonder hapering vertelde hij, in dichtvorm, alles uit het leven van een schoenmaker, geweldig gewoon. (zie bijlage met gedicht)

Dit alles vond plaats in een beperkte ruimte van ca. 2 meter hoog en dicht op elkaar opgestelde machines waardoor het verblijf nou niet direct aangenaam moet zijn geweest voor werk verrichtende mede werkers. Maar voor ons was het maar tijdelijk en de opgedane kennis heeft ons toch doen inzien dat er vroeger hard gewerkt is en dat er door mechanisatie veel veranderd is. Wat ben ik blij dat ik keurmeester ben geworden.

Na het uitspreken van een dankwoord gingen we per auto naar De Moer hetgeen voor velen een hele puzzel was totdat Koos Sars, ook een fantastische organisator, met een kaartje met tekst en uitleg over de te rijden route op de proppen kwam. Massaal op weg dus met zo' 25 auto's, 't werd in één keer druk rond het museum en de Mozartlaan.

In Restaurant "Het Moaske" kregen we de eerste heerlijkheden opgediend als warmmaker voor hetgeen ons nog des middags zou worden geoffreerd. Even bijkomen derhalve en denken aan wat nog komt.

Leo nam opnieuw het woord voor direct toepasbare mogelijkheden en uitleg over de maaltijd maar vooral over wat ons die middag te wachten stond. Ook wilde hij nog even terug zien op het werk van de Keuringsdienst en hun drang naar bezuinigingen. Dat hij daarbij ook nog een gedicht naar voren bracht toonde wel aan dat die Leo toch een hele beste is. Zijn echtgenote kan dat beamen alhoewel ze ook liet blijken dat ze er wel eens kleine, slechts heel kleine, problemen mee had.

Vervolgens kreeg ook Herman Schuiter als Seniorenvertegenwoordiger in het bestuur de mogelijkheid enige mededelingen te doen. Hij memoreerde het verlies van drie Senior leden, te weten de collega's Kees van der Veer, Kees de Kruif en Gerrit Pelleboer met, heel triest, daar op volgend mevr. Anna van der Veer-Bijl. Vervolgens bedankte hij de organisatie voor hun inzet voor de Senioren Happening 2011 hetgeen ook nog even gedaan werd voor de organisatie van de Senioren Happening 2010 naar de heren Jan ten Dijke, Hein Wijnbergen en 'good old' Wim Oosterbeek, een stuwende kracht in ons college omdat je nooit tevergeefs een beroep op hem doet.

Maar voor dat we ons echt op het vlinderen konden toelagen gingen we eerst met de trein naar de Drunense en Loonse duinen. Het was een locomotief met twee wagons, de zogenaamde Duinexpres, eigendom van de onderneming, let wel, "Arbeid Adelt". Machinist, stoker en conducteur tegelijk was ene mijnheer Brouwers en die was wat arbeid betreft uit het goede hout gesneden want jonge, jonge, jonge, wat kon die man praten, de mensen op hun plaats krijgen, hulpmiddelen voor gemakkelijk in en uitstappen regelen en door dit alles heen ook nog een 'woordenwaterval' bemannen.

Onder het rijden van zijn trein door het Nederlandse verkeer in het Brabantse land, zonder spoorbomen en beveiligde overwegen, deed hij, onder een stortvloed van woorden, verslag van al dat gene wat we onder weg te zien kregen. Er was echt geen speld tussen te krijgen en er was ook niets te zien of hij vertelde er iets over. Menigeen dacht dat er een bandje werd afgespeeld maar dat bleek echt niet waar te zijn omdat hij o.a. opmerkte dat er ergens twee jonge konijntjes dood langs de weg lagen en dat hij even in moest houden voor een overstekende haas en dat hij de naam van een bruine vogel, een vreemdeling die verdwaald was zeker, niet kende, Een grandioze man met een verhaal dat klonk als een klok. Geen wonder dat hij bij "Arbeid Adelt" werkt.

De rit werd halfweg onderbroken om een bezoek aan de echte duinen te brengen hetgeen ons een 5 minuten wandelen door het bos bezorgde. Onze gids, de man was echt geweldig, waarschuwde ons nog voor het loslopen van honden die net de geregelde hondentoiletten niet konden halen en derhalve onderweg wel eens iets achter lieten. Wat een service van die man toch.

Ja, en dan al dat zand van die bekende duinen. Onze gids had er een heel verhaal bij maar door de afstand is een gedeelte van die uitleg mij ontgaan. Wel begreep ik dat boeren die heide wilden ontginnen er oorzaak van zijn geweest en dat ook soldaten met tanks daarin een rol hebben gespeeld en dat nu Natuurmonumenten haar stinkende best doet om al het zand ter plaats te houden om zodoende de Drunense en Loonse duinen nog heel veel jaren in stand te houden. Zeker ook omdat er van hoger op, en dit ook volgens onze gids, van alles aan gedaan wordt om de hele natuur uit de omgeving te beschermen.

Je kunt er maar zo geen bedrijf beginnen en bestaande bedrijven worden er op gecontroleerd dat ze zich aan allerlei voorschriften ten aanzien van het milieu houden. Dus een zeer strenge regelgeving.

De trein en de machinist met nevenfuncties brachten ons weer veilig thuis, in dit geval Restaurant "Het Moaske" in De Moer. In de zaal waren keurig gedekte tafeltjes voor ca 8 personen en in de naast gelegen ruimte stond ons buffet opgesteld. Goede waar hoeft geen krans en ook in dit geval was dat niet nodig want binnen de kortste keren vormde zich een kleine file voor de tafels en zag je borden gevuld met delicatessen de eetzaal binnen komen. Het ging er in als koek en eerlijkheidshalve kan ook gerust gezegd worden dat door al de belevenissen de meeste deelnemers best een beetje trek hadden. Koffie d'ér bij en laat je maar gaan. Gezellig, gezellig, gezellig.

Er werd nog even aandacht gevraagd want de bestuursvertegenwoordiger had nog iets te vertellen. Twee jaar terug was begonnen met het verstrekken van oorkondes aan Geert Klein Goldewijk en Ab Gerritsen wegens meer dan 50 jaar lidmaatschap van het College. Vorig jaar was er een hiaat door bekende omstandigheden maar dit jaar werd de draad weer opgepakt en zouden er oorkondes worden uitgereikt aan de aanwezige Klaas Schoon en, hoe toepasselijk op die dag, Leo Elbers. Eén oorkonde werd achter gehouden wegens niet aanwezig zijn. Schuitert wees er op dat het uitreiken gezien moest worden als een uiting van waardering voor een dergelijk lang lidmaatschap van een vereniging waar vriendschap, hulpvaardigheid en verdraagzaamheid naast liefde hoog in het vaandel staan. Ook wees hij er op dat de organisatie nog niet perfect is omdat van alle senioren de datum van lid worden van het college nog niet bekend is maar dat gestreefd wordt naar correct optreden.

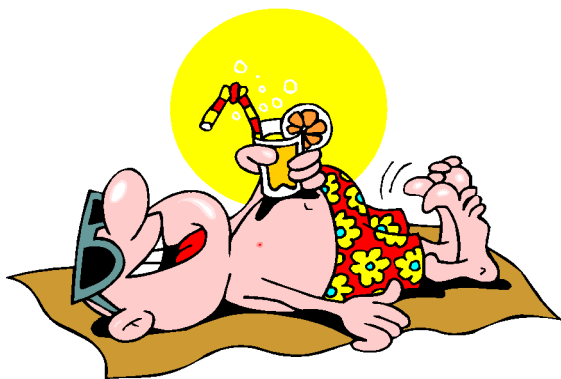
Het laatste woord was uiteraard voor Leo Elbers. Hij bedankte alle aanwezigen voor hun gezellig aanwezig zijn maar stak vooral een pluim op de hoed van de medewerkers van Restaurant "Het Moaske" vanwege hun inzet en de geboden

heerlijkheden. Hij wenste een ieder wel thuis, wenste allen veel gezondheid toe en benadrukte vooral volgend jaar opnieuw deel te nemen. Waar en door wie moet nog blijken maar dat wordt zeker bekend gemaakt als het zover is. Voor een ieder wel thuis en blijf gezond.

P.S. kijk ook naar de foto's van Drewes van Dijken op onze website. Op deze foto kunt U zien welke capriolen een fotograaf moet uithalen om zijn werk te doen.



Hartelijke groeten uit Zeeland van
Herman Schuiter uit Goes.



***Het bestuur wenst allen een
fijne zomer en mooie vakantie.***

Scores on the doors in Wales and England!

**Mae'n dod yn haws
adnabod hylendid bwyd da**

**Good food hygiene is
getting easier to spot**



Mae'r Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd ar y gorwel. Mae'n sgorio'r manau lle byddwch chi'n bwyta neu'n prynu bwyd, a hynny ar sail safonau hylendid. Mae sgôr o ddim yn golygu bod angen gwella ar frys, a sgôr o bump yn dda iawn. **Cofiwch chwilio am y sticer neu cymerwch gip ar y sgoriau ar-lein drwy food.gov.uk/ratings - cliciwch ar 'Cymraeg'.**

The Food Hygiene Rating Scheme is coming. It rates the places you eat or buy food on hygiene standards. Zero means urgent improvement necessary, five means very good. **Look out for the sticker or check the ratings online at food.gov.uk/ratings**



Cynhellir y cynllun mewn partneriaeth â'ch awdurdod lleol.
This scheme is run in partnership with your local authority.