

PERIODIEK

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

Van de redactie:

Beste collega's,

een nummer voor alle medewerkers van de VWA deze keer.

met naar ik hoop voor elk wat wils. het viel niet mee, het lijkt wel of iedereen een beetje schrijfmoe is. Maar met alle regiojournaals, nieuwsbrieven, dagboek van Albert en berichten van André enz. is dat ook niet verwonderlijk.

Toch blijft er maar 1 Periodiek, en zoals te zien in de linkerbovenhoek, dat al bijna 70 jaar!!

Ook de redactie ontkomt er niet aan vooruit te kijken naar het nieuwe jaar. Ondanks alle narigheid van de afgelopen 12 maanden voor veel collega's, zijn er signalen genoeg dat het lek in 2007 boven komt, en ondanks dat ik wel eens sceptisch kan zijn, is er genoeg licht in de verte om dit jaar eens positief denkend af te sluiten.

Er zal echter nog genoeg water door de rivieren gaan voor we er echt zijn, maar laat ons niet vergeten dat we het met z'n allen moeten doen. Ik hoop dat de dienstleiding niet vergeet de mensen die hieraan meehelpen eens een 'schouderklopje' te geven.

Voor iedereen een mooi kerstfeest en een super 2007!!!

Jan Homma

In deze Periodiek:	blz.
Colofon	1
van de redactie	1
van de voorzitter	2
ban op spinazie	3
lief en leed	6
berichten uit Europa	7
Int. Product Safety week	9
College bezoekt NFI	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

EEN FIJNE KERST TOEGEWENST

Zo richting de kerst is het tijd voor een terugblik. Als bestuur kunnen wij terugkijken op een actief en ik denk ook een geslaagd jaar. Wat is er allemaal gebeurd?

In maart hadden Pierre Bressers en ik een plezierig kennismakingsgesprek met directeur Dienst Uitvoering, Rob Dortland. Hij stond positief ten opzichte van onze activiteiten.

In april was het College voor een 3-daags werkbezoek op Terschelling met als thema HACCP bij kleine producerende bedrijven. Dit samen met een aantal Duitse collega's.

In juni was de voorjaarsvergadering bij Yakult in Almere en in november bezochten we het NFI waar Gerrit van der Haar een prima gastheer bleek. Na de lunch aldaar vertelde Rob Dortland over zijn ervaringen van de eerste 200 dagen. Hierna gaf Rob Dortland antwoord op een aantal door de collega's gestelde vragen. Een van de oudere collega's was positief verrast door de heldere en duidelijke formulering van de antwoorden. Wij mochten ons verheugen op een grote opkomst.

Ook werd er in het aflopende jaar afscheid genomen van het strikte handhaven. Het was een kwaliteit van onze collega's dat ze deze manier van werken zich in het verleden eigen maakten, maar de politiek vindt het nu welletjes en het roer gaat weer om. Het motto is nu hard waar het moet en zacht waar het kan en "handhaven met verstand en gevoel". Ook nu zijn wij vast weer in staat om deze ommezwaai te maken. De organisatie kampt met een financieel tekort en het is nog niet duidelijk wat voor gevolgen dat heeft voor 2007. Onlangs bezocht ik een handhavingsdag van de arbeidsinspectie. Er werd daar verteld dat zij niet in staat zijn om de voedselveiligheid te controleren in de levensmiddelen industrie. Dat zullen wij dus blijven doen. Voor ons biedt het kansen dat de nieuwe Arbo wet door ons getoetst gaat worden in de horeca. Het lijkt er op dan de invulling van ons werk blijft veranderen.

In Duitsland ontmoette ik kort geleden Martin Müller (collega voorzitter) en Bernd Stumm (uitwisseling Keulen). Met Bernd Stumm sprak ik onder andere over de beoogde aanstaande uitwisseling naar Keulen in 2008. Beiden doen jullie de hartelijke groeten. Ik wens een ieder met familie en/of vrienden fijne feestdagen toe en een goede jaarwisseling,

Jan Hulshoff (voorzitter)

Ban op spinazie in Amerika na vondst bacterie

“Alle spinazie in Amerika moet de prullenbak in na vondst van E-coli O 157 bacterie in de groente”.

Dit soort mededelingen stonden begin september op diverse websites te lezen.

Wat was er aan de hand?

Begin september dit jaar kwamen de eerste meldingen binnen van mensen die erg ziek waren geworden, waarvan enige die in zeer ernstige, zelfs kritieke toestand, in het ziekenhuis waren opgenomen, met verschijnselen van voedselvergiftiging.

Binnen 10 dagen was het aantal opgelopen tot meer dan 100 patiënten, verspreid over 24 Amerikaanse staten.



Op 13 september werd de landelijk FDA ingeschakeld, aangezien duidelijk was dat inmiddels in 24 Amerikaanse staten besmettingen hadden plaatsgevonden, na het eten van spinazie.

Belangrijk om te weten is dat de Amerikanen hun spinazie veelal rauw eten in salades.

Vermoed werd een besmetting met E-coli O157, waarvan bekend is, dat naast hun voorkomen in rauw vlees, deze ook kan voorkomen in salades van rauwe groenten, zoals slasoorten en spinazie.

De bacterie kan een dodelijke nierinfectie veroorzaken, maar in de meeste gevallen blijft het bij overgeven en diarree en enkele dagen tot weken een ziek gevoel.

De FDA startte samen met het Ministerie van Landbouw en het Amerikaanse equivalent van het RIVM onmiddellijk een uitgebreid onderzoek naar de herkomst van de bacterie. Uit het eerste onderzoek, bleek al snel dat de boosdoener een O157:H7 typering van de E-coli bacterie was.

Nog aanwezige verpakkingen van kant en klare spinazie en de daarop aanwezige coderingen leidden de controleurs naar een bedrijf in San Juan Bautista in de staat Californie.

Meer dan 20 controleurs werden ingezet voor inspecties en onderzoek van het gebruikte water, monsternames van grondstoffen en van gereede producten, en ook werd de omgeving van het betrokken bedrijf uitvoerig bekeken, maar dit gaf in eerste instantie geen uitsluitsel.

Ook werden alle leveranciers van het bewuste verwerkingsbedrijf door de controleurs bezocht en er werden monsters genomen van de producten, water, mest, maar ook van aangetroffen andere voorwerpen, zoals koemest van kuddes uit de omgeving en mest van wilde schapen, geiten en varkens en herten uit de omgeving, welke mogelijk de besmetting konden hebben veroorzaakt.

Inmiddels was al een van de patiënten bezweken aan de besmetting.

Ook was duidelijk geworden dat de partijen spinazie welke de voedselvergiftiging hadden veroorzaakt, op 15 augustus waren verwerkt en verpakt in het bewuste bedrijf. Hierdoor kon het onderzoek zich richten op in totaal 9 leveranciers, die op die bewuste dag spinazie hadden aangeleverd bij het verwerkingsbedrijf.

De controleurs werden erop uitgestuurd om zoveel mogelijk mestmonsters te verzamelen van vee en wild uit de omgeving van de bedrijven, en de CSI afdeling van de FBI werd ingeschakeld om de gevonden E-coli soorten verder te onderzoeken op DNA structuur, om de locatie van de besmetting tot boerderijniveau te kunnen bepalen. Dit leverde de eerste positieve resultaten op. Zes van de genomen monsters mest van wilde dieren die in de omgeving graasden en leefden bleken positief, waarvan 1 monster afkomstig was van een wild zwijn. De controleurs hadden inmiddels al vastgesteld dat de zwijnen uit de buurt zich regelmatig tegoed deden aan de spinazie op de velden, en door de schermen die om de velden waren geplaatst om die zwijnen te weren, waren gebroken.

Eind september was het dodental opgelopen tot drie; twee oudere vrouwen en een kind van 2 jaar.

De FBI kon met de uitslagen van het DNA onderzoek van de bacteriën die waren gevonden in de feces van patiënten, deze bacteriën rechtstreeks koppelen aan de mest van de wilde zwijnen die in de omgeving van een bepaalde boerderij leefden, en zo was de oorzaak met hulp van de moderne rechetechieken gevonden.

Triest in het verhaal is, dat de bewuste boerderij in het verleden al in 10 van 17 bekende gevallen van voedselvergiftiging met E-coli verdacht was, en er kennelijk niets is gedaan om de oorzaak te vinden en maatregelen te nemen om herhaling te voorkomen.

Het verwerkingsbedrijf kon of wilde niet aangeven wanneer het bedrijf voor het laatst geïnspecteerd was, en gaf als commentaar dat de bewuste boerderij werkte volgens het systeem van "Good Agriculture Practice".

Deskundigen plaatsten hier onmiddellijk vraagtekens bij, aangezien spinazievelden naast weiden waar koeien grazen al niet in overeenstemming is met deze "Good Agriculture Practice", en wanneer men weet dat wild in de velden komt, dit zeker niet in overeenstemming is met "Good Agriculture Practice".

Iedereen weet inmiddels dat vee en wild dragers zijn van E-coli O157.

De FDA gaf op 29 september een persbulletin uit, waarin men rapporteerde over de zaak en verklaarde dat het aan de industrie is om nu maatregelen te nemen. Er zijn inmiddels te vaak uitbraken geweest van E-coli O157:H7 (20 bekende gevallen door besmetting van sla en spinazie) uit de streek van centraal Californie, en men dient nu te zorgen dat zoiets niet meer kan gebeuren. Herziening van procedures, risicoanalyses en betere controle dienen te worden ingevoerd.

De bedrijven en boeren uit de streek hebben inmiddels met hulp van de staat Californie beterschap toegezegd.

De uitbraak bracht echter ook een zwakheid van de voedselketen in Amerika aan het licht. Doordat verse producten binnen enkele dagen door het hele land worden gedistribueerd, kan er ook binnen enkele dagen een wijdverspreide epidemie door verspreiding van bacteriën en virussen plaatsvinden.

Er hoeft maar een besmet veld met groenten te zijn, of 24 staten hebben mensen die doodziek zijn, aldus een FDA vertegenwoordiger. In een land wat leeft met de spookbeelden van massavernietingswapens een angstig beeld.

Deze zaak heeft in Amerika echter weer de discussie losgemaakt, die enige jaren geleden in Europa ook plaatsvond, namelijk de instelling van een voedsel autoriteit. Hoe vreemd ook, maar Amerika heeft geen centrale autoriteit als het gaat om planmatige controle van de voedselketen. In de diverse Staten zijn de counties (provincies) zelf verantwoordelijk voor de controle van de voedselketen en zijn de controleurs tevens betrokken bij bouw- en woningtoezicht, zwemwater etc., maar is er geen planmatige vorm van controle op de voedselketen zoals wij die kennen. Ook is er nog steeds een scheiding tussen de controle op producten van veterinaire herkomst en niet-veterinaire herkomst, zodanig zelfs dat controleurs in de horeca of winkels niet kijken naar soft-ijs machines, omdat dit veterinaire producten zijn!

Een woordvoester van de Consumentenbond in Washington vroeg zich af, refererend aan het afgelopen incident en de vele incidenten in het verleden zoals met de hamburgers die ook waren besmet met E-coli O157, hoeveel ongelukken er nog moeten gebeuren in de voedselketen, voordat de regering zich realiseert dat er iets moet gebeuren.

“De voedselketen is veranderd, en we moeten mee veranderen, door betere regelgeving en betere en meer controle. De vleesindustrie heeft destijds wel betere regels ingesteld, de gevallen van voedselvergiftigingen door vleesproducten zijn met 29% gedaald”, aldus deze woordvoester.

Inmiddels heeft het bewuste bedrijf in Californie, vergaande maatregelen genomen om uit te sluiten dat besmette groenten het bedrijf verlaten. Alle batches worden voor verzending onderzocht en pas vrijgegeven als de uitslagen negatief zijn.

Ook werkt men met universiteiten samen, om erachter te komen waar de besmetting van de spinazie en slasoorten die men verwerkt voornamelijk voorkomt. Onderzoek lijkt namelijk aan te geven dat de besmetting ook in de stelen en stengels en zelfs in het blad kan zitten, zodat wassen niet voldoende is om de producten voor consumptie reinigen.

Welke conclusie en consequenties dit voorval ook mag hebben, het onderzoek heeft aangetoond dat een besmetting van een veld spinazie door uitwerpselen van een wild zwijn, drie doden en enige honderden zieken tot gevolg kan hebben, op een oppervlak van bijna de helft van de Amerikaanse staten.

En we moeten in Europa niet de illusie hebben dat het hier niet zou kunnen gebeuren.

Inmiddels heeft de FDA in Amerika aangekondigd een handleiding (hygiëncode???) voor de industrie en consumenten te zullen uitgeven. Deze handleiding geeft aanwijzingen voor een goede persoonlijke gezondheid en hygiëne, wasmethodes voor groenten en fruit en de belangrijkste zaken om op te letten als het gaat om “good practice” voor voedselveilige groenten.

Jan Homma

Lief en Leed

*Er is altijd wel iemand,
maar niemand als jij.
Niets zal meer zijn zoals voorheen...*

Na zijn leven op eigen wijze geleefd te hebben, heeft onze Jean afscheid genomen.

Jean Paul Haan

in de leeftijd van 57 jaar.

Marijke en Sanne
Babs en Mike
Sam, Sara
Familie Haan
Familie Van Duijvenbode

6 november 2006

Narcislaan 221
2555 LL Den Haag

Jean is overgebracht naar het uitvaartcentrum van CUVO Uitvaartverzorging, Ockenburghstraat 29 te Den Haag, alwaar geen bezoek.

De samenkomst voorafgaande aan de crematie zal plaatshebben in de grote aula van het crematorium "Ockenburgh" aan de Ockenburghstraat 21 te Den Haag, op zaterdag 11 november om 12.30 uur.

Na afloop is er gelegenheid tot condoleren.

Berichten uit Europa

Het EWFC stelt zich niet alleen tot doel om de onderlinge collegiale band tussen Europese de diverse typen food en non/food controleurs te versterken; een van de speerpunten van het EWFC was de laatste jaren om de opleiding en training meer uniform te laten worden en het niveau van de controleurs in Europa te versterken. Immers tot voor enkele jaren was het een zaak van nationaal niveau om te bepalen of bijvoorbeeld controleurs een middelbaar beroepsniveau dan wel HBO moesten hebben.

Het EWFC heeft zich altijd uitgesproken om een intensievere en vooral meer uniforme trainingsaanpak. Bij gesprekken die van tijd tot tijd bij DG Sanco in Brussel werden gevoerd, was dit een steeds terugkerend thema.

In de ogen van het EWFC kan en mag het niet zo zijn, dat een ondernemer in, bijvoorbeeld, Griekenland anders zou worden gecontroleerd dan in Ierland of Finland. Ondernemingen opereren steeds meer over de landgrenzen heen en zullen het dus erg snel door hebben, indien er verschil van controle(-intensiteit) zou bestaan; met alle mogelijke gevolgen van dien.

Het is dan ook niet zonder trots, dat mede door de druk van het EWFC, DG Sanco het afgelopen jaar met een bijzonder ambitieus trainingsplan kwam.

Vele duizenden! officiële controleurs zullen de komende jaren de mogelijkheid hebben om deze training te volgen.

Met name de HACCP-principes zullen een prominente rol spelen in de opleiding, welke op 2 trainingniveaus voor het voetlicht zullen worden gebracht.

De opleidingen duren 1 volle week en worden in verschillende Europese steden gegeven. Op dit moment zijn dat Birmingham, Porto en Boedapest, maar daarin kunnen ook andere keuzes worden gemaakt, waarbij steeds wel een van de nieuwe EU-landen zal worden gekozen. De opleiding wordt geheel in het Engels gegeven.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

In principe voor alle buitendienstmensen, die te maken hebben, of kunnen gaan krijgen, met HACCP-vraagstukken.

Je kunt dan denken aan Senior-Systeemauditors, maar ook aan (Senior)Produktdeskundigen, maar zeker ook controleurs, die de ambitie hebben om een stap vooruit te willen zetten en voldoende achtergrond hebben, kunnen in aanmerking komen voor deze trainingen.

Hoe kun je je aanmelden en wie bepaalt of je mee mag doen?

Primair is je leidinggevende en je (regio-)directeur, die hun goedkeuring moeten geven. Het is logisch, dat het aantal studieplaatsen naar rato van elke EU-land moeten worden verdeeld. Voor Nederland heeft Nick Olieman (hoofd opleidingen) hierin een centrale rol. Hij kan iemand op de lijst zetten en daarna krijgt de belangstellende op enig moment een oproep.

Duur?

Een typisch Nederlandse vraag, natuurlijk. Het antwoord is voluit: "Nee". Alle kosten worden gedragen door de EU. Uitsluitend de *tijd* is voor rekening van de dienst. In mijn ogen een buitenkansje dus, om voor een uiterst gering bedrag een opleiding te volgen.

Buitenland.....een brug te ver?

Zeker niet.

Onlangs verscheen op ons eigen intranetsite een bericht, dat de VWA zijn medewerkers opriep zich ook te oriënteren op werkzaamheden buiten onze landsgrenzen. Dit initiatief past dus bijna naadloos bij deze oproep..

Meer interesse? Kijk dan op site van http://ec.europa.eu/food/training/index_en.htm



Rest mij nog u, uw familie en alle collega's, mede namens het bestuur van het EWFC, fijne feestdagen toe te wensen en een gezond 2007!

**Jan van de Loo
Algemeen secretaris EWFC**

The International Product Safety Week



Van 27 November tot en met 1 December werd in Brussel de International Product Safety Week gehouden.

Nederland is in een unieke positie in de EU, omdat de controle op de veiligheid van Food en Non-Food voor de consument in één organisatie, de VWA, geborgd zijn.

Niet verwonderlijk natuurlijk dat we ons in de voorhoede bevinden als het gaat om de controle in de Europese Unie.

Een van de deelnemers van deze International Product Safety Week was **PROSAFE**, de Europese organisatie van beleidsfunctionarissen onder leiding van onze eigen Dirk Meijer, directeur van de regio Zuidwest, de regio die, hoe kan het anders, als specialiteit de controle op non-food producten heeft.

Wat het FLEP dus is voor Food in Europa, dus beleidsmakers die zich met voedselveiligheid bezig houden, dat is PROSAFE als beleidsforum voor alles wat met non-food te maken heeft.

Dat wil zeggen speelgoed, elektrotechnisch materiaal, en chemische producten die vallen onder de Richtlijn Algemene Productveiligheid.

De onderlinge contacten van het Europese netwerk blijken van groot belang als het gaat om het voorkomen van ongelukken met ondeugdelijke producten welke in de markt verschijnen, zoals speelgoed en speelwaren, elektrotechnische producten, enz. door het uitwisselen van informatie en expertise.

Op dit moment is er een project gaande van PROSAFE, onder de naam "**E.MAR.S**", wat staat voor "**Enhancing Market Surveillance through best practice**".

De bedoeling van het project is om een betere en meer praktische manier van controle te ontwikkelen, met name voor die landen die weinig financiële bronnen of bemensing hebben om voldoende te kunnen controleren.

Het project kijkt met name naar datgene wat valt onder de Richtlijn Algemene productveiligheid, maar ook speelgoed en elektrotechnische producten worden in het project meegenomen.

Vooralsnog gebeurt dit door het verzamelen van zoveel mogelijk gegevens en het opzetten van de nodige methodieken en documentatie.

Dat de Europese Unie **Prosafe** serieus neemt blijkt wel uit het feit dat zij de organisatie financieel ondersteunt.

College van Keurmeesters bezoekt NFI



Op woensdag 8 november jl. was het dan zover. Het College van Keurmeesters was uitgenodigd voor een kijkje achter de schermen te nemen bij de Nederlandse variant van CSI of te wel het Nederlands Forensisch Instituut te Rijswijk.

Op zich een bijzondere gebeurtenis aangezien je hier normaal gesproken niet binnenkomt. Maar door de goede contacten die het bestuur van het College heeft was het hen gelukt om een rondleiding te regelen bij dit instituut.

Om het gebouw binnen te komen moest een ieder zich legitimeren en daarna werd je onder begeleiding naar de koffiezaal gebracht. Werkelijk geen deur ging open zonder dat bevoegde personen middels speciale cards de deuren hadden geopend.

Na de ontvangst met koffie was rond 10.00 uur iedereen aanwezig. In de filmzaal werden wij van harte welkom geheten door de heer Gerrit van der Haar, directeur van het NFI en voor velen onder ons geen onbekende (ex KvW).

Na het welkomstwoord van de heer van der Haar volgde een filmpresentatie over de werkzaamheden van het NFI. Daarna werd de groep in drieën gesplitst en werden de groepen door deskundigen rondgeleid. Er werden drie vakgebieden behandeld: nl. brandversnellende middelen, pathologie en verdoovende middelen.



werkzaamheden en onderzoeken. Wat opviel was dat de deskundigen met veel plezier en enthousiasme over hun werkzaamheden vertelden. Na een drietal zeer interessante presentaties en een rondleiding door het werkelijk prachtige gebouw werden wij naar de vergaderzaal gebracht. Daar was een heerlijke lunch voor ons geregeld en daar zou tevens het officiële deel van de dag plaats vinden namelijk de Jaarvergadering van de College van Keurmeesters.

Op elke afdeling werd door specialisten uitgebreid verteld over hun

Voorts was de heer Rob Dortland uitgenodigd om een deel van de vergadering bij te wonen, een uitnodiging die hij van harte aanvaard had.

Voorzitter Jan Hulshoff ving de vergadering aan met het herdenken van de overleden oud KvW collegan Jean Haan en er werd door de leden een minuut stilte in acht genomen.

Voorts gaf Jan aan dat de jaarvergadering omgezet werd in een reguliere vergadering aangezien er vandaag slecht plaats was voor 30 personen en dat er daarom geen sprake kon zijn van een jaarvergadering.

Omstreeks 14.30 schoof de heer Dortland aan bij de vergadering.

De aanwezige leden van het College hadden een aantal vragen voorbereid en die werden hem gesteld. De heer Dortland gaf een schets van het verleden, heden en toekomst van de VWA sinds zijn aantreden.

In een zeer open sfeer konden de vragen gesteld worden en werd er zeer openhartig antwoord gegeven waardoor er een interessante kijk in de VWA keuken werd gegeven door de heer Dortland waaruit zorg, positieve ontwikkelingen als ook ongewisse zaken betreffende de toekomst met de leden van het College werden gedeeld.

Na een uur vertrok de heer Dortland weer naar zijn volgende afspraak.

Nadat de voorzitter de mensen van het NFI had bedankt voor de zeer goed geregelde en interessante dag en hen had voorzien van een presentje namens het College sloot hij de vergadering. De heer van der Haar had voor de aanwezige leden nog een mooi boekje over het NFI als aandenken. Zo kwam een eind aan deze zeer leerzame dag. Langs deze weg wil ik het bestuur van het College van Keurmeesters een compliment maken voor de organisatie van deze dag.

Erik Ellerkamp - regio NW



Het bestuur van het College wenst u allen een mooi kerstfeest en tot ziens in het nieuwe jaar.