

PERIODIEK

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

Een uitgave van het "College van Keurmeesters"

Van de redactie:

Beste collega's,

Het heeft te lang geduurd.
Allerlei oorzaken, maar met name de drukte van het werk en het privé-leven, zijn er oorzaak van dat de editie van het Periodiek, welke rond de jaarwisseling was gepland, niet kon verschijnen.

Ook deze editie is ontstaan onder grote tijdsdruk, en alleen omdat het een digitale versie is, kan dit nummer uitkomen. Gelukkig is er inmiddels hulp aangeboden van de kant van de senioren, waarvoor hulde. Dit scheelt uw redacteur een slapeloze nacht.

Let op!!!!: nog steeds geldt een maximum van 5MB per keer om te kunnen versturen. Ook de mailbox van een ieder kan dit als maximum opslaan. Vergeet niet af en toe Uw bestanden op te slaan in een archiefmap, zodat Uw "periodiek" ook U bereikt.

Voor kopij, ideeën en wensen kan je mailen naar: jhomma@chello.nl of jan.homma@kvw.nl
of even een snailmail naar:
Trichtstraat 45
1107 PJ Amsterdam zuidoost

In deze Periodiek:	blz.
<i>van de redactie-colofoon</i>	1
<i>Bestuursnieuws</i>	2
<i>Senioren nieuws</i>	3
<i>(W)etenswaardigheden</i>	4
<i>Uitwisseling Duitse collega's</i>	4
<i>EWFC-nieuws</i>	6
<i>Lief en leed</i>	7
<i>Stille belagers</i>	7
<i>In memoriam</i>	9
<i>En dan nog even dit</i>	10

Nuttige www „link“ adressen:
[College van Keurmeesters](#)
[Europese voedsel autoriteit](#)
[Bedrijfschap horeca](#)
[Keurmerken](#)
[SKAL](#)



bestuursnieuws

Het "nieuwe" jaar 2002

Het jaar 2001 is al weer geruime tijd voorbij en zijn de oliebollen en de champagne waarmee we afscheid hebben genomen van het oude jaar en het nieuwe hebben verwelkomd, alweer vergeten.

Dus is het tijd voor de vereniging om nog eens met z'n allen een terugblik te werpen op het voorbije jaar. De uitwisseling met onze Duitse en Letlandse collega's en in het najaar gehouden, is uitstekend verlopen.

Dit was mede te danken aan de gastvrijheid van enkele ondernemers die de deuren open hebben gezet van hun bedrijven.

Helaas was het zeer teleurstellend te moeten constateren dat er weinig respons is gekomen op de uitnodiging van onze eigen leden om bij deze uitwisseling aanwezig te kunnen zijn. Die leden die wel aanwezig waren, waren zeer enthousiast.

Ik hoop dat velen onder jullie zich aangesproken voelen door op de eerstvolgende ontmoeting present te zijn. Immers het is al vaker gezegd, de vereniging is er niet alleen voor jullie, maar ook door jullie.

Wat het dit jaar wordt heb ik op dit ogenblik nog geen idee van maar toch hoop ik een ieder weer spoedig te kunnen begroeten op de eerst volgende ontmoeting van onze vereniging in dit nieuwe jaar.

jullie voorzitter,
Eddie Olink

Beste Collega's,

Op de laatste algemene ledenvergadering is er over een paar zaken gesproken die de penningmeester aangaan. Allereerst de contributie. Omdat we over gegaan zijn van de gulden naar de euro moest ook de hoogte van de contributie opnieuw bepaald worden. De uitkomst van de deelsom was ruim €13,=. Mijn voorstel was om dit bedrag naar beneden af te ronden. Dit ook op verzoek van de Minister van Financiën die voorzag dat alles naar boven afgerond zou worden.

De vergadering stelde echter voor, omdat het om een klein bedrag gaat, van welke vereniging ben je tegenwoordig nog lid voor f30,= per jaar?, om het bedrag te verhogen naar €15,=. Men had best weer eens zin in een feest georganiseerd door het College. Het verschil van deze bedragen zou dan in een pot gestort kunnen worden om dit feest te organiseren.

Dit zal dan ook gaan gebeuren. Het bedrag dat in mei afgeschreven zal worden is dus €15,=. Hiervan zal €1,50 in de feestpot gestort worden. De leden die betalen met een acceptgirokaart betalen €17,50

Een tweede punt was het niet betalen van de contributie door de leden. Er zijn nog steeds leden die hun contributie van vorig jaar en zelfs enkelen van het jaar daarvoor nog niet betaald hebben. De aanwezige leden stoorden zich hieraan. Als gevolg hiervan zal op de volgende algemene leden vergadering gesproken worden over diegenen die, ook na een aanmaning, niet betaald hebben. De vergadering zal deze leden **royeren**. Dit betekent dat

deze collega's geen lid meer mogen zijn en dat ook niet meer kunnen worden, totdat zij de opgebouwde schuld hebben betaald.

Diegenen die eraan twijfelen of ze betaald hebben kunnen hun giro/bank nakijken en daarna mij eventueel een mailtje sturen waarop ik het zal nakijken. Het bedrag van afgelopen jaren was f35,- voor diegenen die geen machtiging hebben gegeven. Het bedrag moet gestort worden op girorekening 2206238 tnv College van Keurmeesters te Boxtel.

Als je alsnog besluit tot het geven van een machtiging kun je me ook mailen, graag zelfs, het scheelt me een hoop werk.

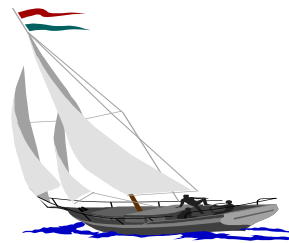
Het valt me op dat we de laatste jaren weinig nieuwe leden krijgen. Dit is bij uitstek een taak van de zittende leden. Zij weten wat we als College altijd gedaan hebben. Aanmelden kan nog steeds bij Jan Homma. Wil jezelf iets organiseren nog liever! We komen graag naar je toe!

Hopend op vele nieuwe gezichten wens ik in ieder geval jullie te zien op de volgende vergadering.

Tot dan!!

Met vriendelijke groet,

Pierre Bressers
Penningmeester
Dienst Zuid
073-6244500



SENIOREN-NIEUWS

Op dinsdag 7 mei a.s. is er weer de jaarlijkse seniorendag.

De organisatie ligt dit jaar in handen van de Friese collega's , hetgeen garant staat voor iets met het water.

Aangezien tegen die tijd de vorst wellicht niet meer regeert, kunnen de schaatsen thuis blijven.

Het programma ziet er als volgt uit:

Tussen 09:30 en 10:00 uur ontvangst in Earnewâld (Eernewoude) bij Drachten.
Daarna boottocht op de Friese meren, met koffietafel aan boord.

De kosten bedragen bij een deelname van 50 personen ongeveer € 23,00
Opgave en betaling zo spoedig mogelijk bij:

Sjouke Mud
V. van Goghstraat 84
3932 LK Leeuwarden
telefoon 058-2138523
postbank 977392

(W)etenswaardigheden en onzinnige feitjes mbt levensmiddelen en voeding.

Onderstaand nog even 11 gekkigheden uit de wereld van voeding..... wist U dat?

1. In 1990 aten de Amerikanen per hoofd van de bevolking voor het eerst meer pasta dan de Italianen.
2. Pindakaas en hotdogs werden voor het eerst in 1904 geïntroduceerd.
3. De gemiddelde Amerikaan eet 20-30 keer zoveel zout als dat nodig is voor een goede gezondheid...
4. 82 Procent van de (Amerikaanse) kinderen noemt pizza als hun favoriete eten...
5. Amerikanen eten per dag genoeg pizza om 15 voetbalvelden mee te bedekken...
6. Ze eten ook 18 kg patat ieder jaar, genoeg voor 50.000 vrachtwagens..
7. Iedere Amerikaanse familie geeft ongeveer 800 gulden per jaar uit aan pizza's.
8. Amerikanen eten gezamenlijk 9100 km aan achter elkaar gelegde wortelen. Als ze achter elkaar zouden liggen, zou de lijn met een snelheid van 380 km/uur ingekort worden.
9. Amerikanen eten 127 kippen per seconde...
10. De totale hoeveelheid hotdogs jaarlijks gegeten door Amerikanen is genoeg om, achter elkaar gelegd, 72x de aarde rond te gaan.
11. De gemiddelde Amerikaan weegt 9.5 pond te veel. Dat is voor alle Amerikanen samen ongeveer 1 miljard kilo.

DUITSE, LETLANDSE EN NEDERLANDSE COLLEGA'S TREFFEN ELKAAR IN AMSTERDAM VOOR EEN WORKSHOP

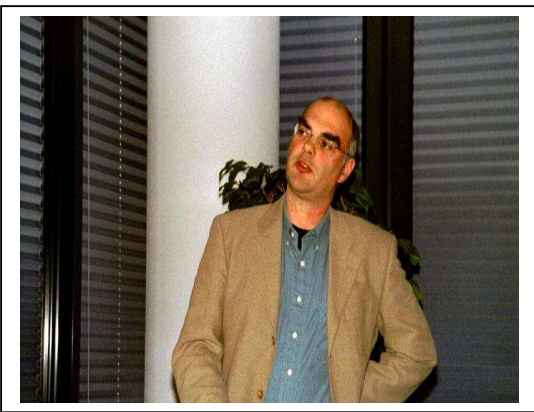
Na drukke weken van voorbereiding was het in de eerste week van November zover. Het programma was klaar en het wachten was op de buitenlandse gasten. Het huis van Jan Homma was omgetoverd tot lowbudget hotel zodat we daar de eerste dagen onze intrek namen. Op zondagavond reisden Pierre Bressers, Jan van der Loo, Eddie Olink en Jan Hulshoff af naar Amsterdam om de aankomende gasten te verwelkomen. Op het moment dat de Letten nog boven Amsterdam cirkelden zaten wij al in het hotel in afwachting van hun komst. Snel nog even afchecken of aan alles gedacht is en de puntjes op de i zetten. Dan is het moment aangebroken van kennismaking en inchecken in het hotel. Na wat te zijn opgefrist nemen wij de Baltische collega's mee naar de stamkroeg van Jan Homma, zo eentje waar de muren kunnen praten en de tijd lijkt stil te staan. Het H.H. Heineken blijkt ook de Letten te smaken en na een wat onwennig begin komen de

eersten wat los. Het is leuk om te zien dat vakbroeders van verschillende nationaliteiten elkaar zo vlot vinden en al snel over het vak praten. Vermoeid van de eerste indrukken zoeken de Letten hun hotel op. Maandag treed Jan van de Loo als gastheer op van de Letten en wandelt met hun door Amsterdam en bezoekt het Rembrandthuis. Jan van de Loo, je doet nooit te vergeefs een beroep op hem, kwijt zich goed van zijn taak en de Letten hebben een leuke morgen. Op het moment dat de collega's uit Keulen nog in de snelle trein zitten worden er nog een paar kleine zaken geregeld als gebak voor de ontvangst. De Duitsers logeren in een ander hotel en worden opgevangen door voorzitter Eddie Olink, Pierre Bressers, Jan Homma en Jan Hulshoff. Rond een uur dagen ze in de verte op. Ze komen van het station aangelopen met Bernd Stumm voorop. Het weerzien is hartelijk en leuk. In mei 2000 waren wij met 24 Nederlandse collega's te gast in Keulen

voor het wijnseminaar en hadden geweldige dagen met elkaar en de organisatoren hadden hun best gedaan om in Nederland ook een mooi programma in elkaar te draaien. Ger van Vliet, Jan van de Loo, Ger Slop waren behulpzaam bij het organiseren en Jan Homma, Eddie Olink en schrijver dezes waren de dagvoorzitters.

Gerard Sieswerda spreekt de aanwezigen toe met een welkomstwoord.

De Keuringsdienst Noordwest toonde zich zeer gastvrij en zou de thuisbasis zijn voor verschillende activiteiten in die week. Op speciaal verzoek van de Duitse collega's werd er aandacht besteed aan ons kwaliteitssysteem.



Evert Korthagen, hoofd Bureau KAM, was bereid gevonden om een voordracht te houden. De voertaal was Engels zodat er vertaald moest worden in het Duits. Evert vond een aandachtig gehoor en er werden veel vragen gesteld na de lezing. Uit de reacties bleek maar weer eens dat wij bij de keuringsdienst met ons kwaliteitssysteem een voorsprong hebben op onze buitenlandse collega's. In Keulen is men bezig een kwaliteitssysteem op te zetten. Jan Homma hield een voordracht over de importcontrole van de Keuringsdienst. Een interessant item voor de Letten daar deze met een paar jaar de buitengrens van de EU worden. Jan Homma, tegenwoordig deel uitmakend van het importcontroleteam van onze dienst verteld hoe een en ander in Nederland functioneert en ging uitgebreid in op vragen uit de zaal. Hij maakte gebruik van een powerpoint presentatie. Tegen de avond was het tijd voor wat versnaperingen. Directeur Gerard Sieswerda bood de aanwezigen een welkomstreceptie aan en mengde zich

tussen de aanwezigen. Na een dag ontstond er een leuk contact tussen de drie nationaliteiten en er was onderhand behoefte aan ontspanning maar niet eerst voordat Jan van der Loo nogmaals uitleg gaf over ons kwaliteitssysteem. Ger Slop had een gezellig restaurant uitgezocht in de Rijnstraat. Hier werd de gehele avond doorgebracht waarbij ertussen de gangen ruim de tijd was om bij te kletsen en voor wat plezier. Karl Moritz uit Cochum merkt op dat in de Rijnstraat een lied over de Rijn gezongen moest worden. Voor de ervaren buitenland gangers onderhand een bekend gegeven. Even was het maandag schrikken bij de aanblik van Rini Denissen. Hij had zijn snor afgeschoren en leek zowaar een ander mens maar gelukkig hij was zichzelf gebleven zo bleek. De laatste tram bracht ons allemaal weer naar onze slaaponderkomens. Dag twee, dinsdag was er een van vroeg uit de veren, om 7 uur reed de bus richting Barendrecht en er werd in de bus ontbeten. Bij aankomst stond Ger van Vliet ons op te wachten. Ger, onze onbetwiste AGF specialist, zou dinsdag de deskundige uitleg voor zijn rekening nemen. Op de veiling maakten we kennis met AGF vanuit de gehele wereld. De Letten en de Duitsers keken hun ogen uit. Een van de begeleidsters vertelde dat de veiling het afgelopen jaar ook de Aldi supermarkten in Nederland zijn gaan aanleveren in navolging van Aldi Duitsland. Na de veiling werd een groothandelsbedrijf bezocht en in de haven van Rotterdam een importeur van citrusfruit. Het was indrukwekkend te zien de grote hoeveelheden sinaasappels die er opgeslagen lagen. In de namiddag werd een bezoek gebracht aan Ketel 1, de jeneverstokerij te Schiedam, een modern bedrijf dat veel exporteert (wodka) naar Amerika. De eerste twee dagen waren zo vermoeiend dat van een groot deel van de deelnemers op de terugreis in de bus de ogen waren dichtgevallen en pas in Amsterdam weer opengingen. Culinair was de nationaliteit Italiaans en na het eten was er een rondwandeling langs de verlichte gevels in donker Amsterdam. Woensdag stond in het teken van wat ontspanning. Er werd een bezoek gebracht aan de diamantslijperij van Gassan Diamonds. Wij kregen er uitgebreid uitleg over slijpmethoden en soorten edelstenen. Na afloop was er voor een ieder een glas

champagne met daarin een "steen" waarbij een van de aanwezigen een echte diamant in zijn glaasje had. Met een loep bekeek een medewerker van Gassan alle stenen in de glazen. De gelukkige was een Duitse collega, die de diamant meteen in een ring liet zetten, en zo een fraai presentje had voor zijn vriendin. Menig Duitse collega kreeg gemopper vanuit zijn gezin dat hij niets uit Amsterdam had meegenomen. Het programma was zo vol dat het kopen van een cadeautje er bij in schoot.



Noordwest gastheer van EWFC VERGADERING

Nadat we de Letten en de Duitsers hadden uitgezwaaid was er even wat tijd om op adem te komen en de laatste voorbereidingen te treffen voor de ontvangst van de EWFC collega's uit Engeland, Schotland, België, Frankrijk, Duitsland en Oostenrijk. Op donderdag middag en avond kwam men aangereisd. De ontmoeting was in het hotel Sint-Nicolaas op donderdagavond. Het hotel was in het centrum gelegen zodat er veel zaken op loopafstand bereikbaar waren. Een paar collega's hadden hun vrouwen meegenomen. Na de begroeting vertrokken we te voet naar café Hoppe aan het Spui, een pracht locatie met zand op de vloer, een aanrader voor diegenen er nog nooit geweest zijn. Na een welkomstdrankje en wat uitleg over het café werd er in de binnenstad gezamenlijk gegeten. Later op de avond fungeerde Jan Homma als gids in mooi en oud Amsterdam. Jan Homma, kent de stad op

zijn duimpje en liet ons de mooiste stukjes van zijn stad zien.

Vergaderen.

Op vrijdag werd er vergaderd. Naast de standaard zaken die iedere vergadering kent werd er gesproken over het nieuwe project van het EWFC (European Working Community for Food-Inspection and Consumer protection) besproken. Werden er de laatste keer weer een veelvoud van projecten in Brussel door organisaties ingediend weinigen werden er toegekend. Het EWFC was een van de gelukkigen, het blijkt iedere keer weer dat voedselveiligheid hoog op de Brusselse agenda's staat. Het vorige project de inspectie van begin tot eind werd op verzoek van Brussel in vijf talen vertaald en werd in een aantal landen bij de buitendiensten gebruikt als aanzet tot uniformiteit bij inspecties. Voor het nieuwe project de "monstername richtlijn" werd op vrijdag een eerste aanzet gegeven. De nieuwe spelregels voor projecten opgesteld door Brussel werden besproken. In vergelijking tot het vorige project zijn er meer randvoorwaarden gekomen wat het soms lastiger maakt.

Zaterdag.

Zaterdagmorgen werd er gestart met de workshop voor het nieuwe project over bemonstering van waren in de EU. Door het verschillende aantal landen wat deelneemt zijn de uitkomsten van vergaderingen of workshops altijd compromissen. De Nederlandse delegatie spreekt Duits en Engels zodat wij vaak als vertaler optreden, een extra moeilijke factor want je spreekt over technische zaken in een vreemde taal en de verschillen gaan soms om nuances.

De volgende workshop is gepland in Oberwesel in Duitsland op 13 t/m 15 maart 2002 en is inmiddels achter de rug. In april zal een derde workshop plaats vinden in Oostenrijk.
(meer hierover in het volgende blad)

Het moet gezegd worden dat de week die wij als College van Keurmeesters in Amsterdam met onze buitenlandse collega's doorbrachten een succes was.

Het gebruik van de vergaderruimte en de cateringfaciliteiten van de dienst Noordwest, gaven ons een ideale mogelijkheid om de lezingen, vergadering en de workshop goed te laten verlopen. Een bijzonder woord van dank zijn wij als College verschuldigd aan Gerard Sieswerda voor zijn gastvrijheid, en aan Jan Homma voor het vele werk dat hij verzette om een en ander goed te laten verlopen.

Jan Hulshoff.



Lief en leed:

In het gezin van collega Andre Eegdeman (Centrale meldkamer) kwam er nieuw leven: Frank werd op 8 oktober 2001 geboren. Andre, Bianca en Sanne worden van harte gefeliciteerd

Op 9 januari 2002, werden Arnaud Ras (BBB) en Annemieke Kloet de trotse ouders van Hugo Nicolaas.

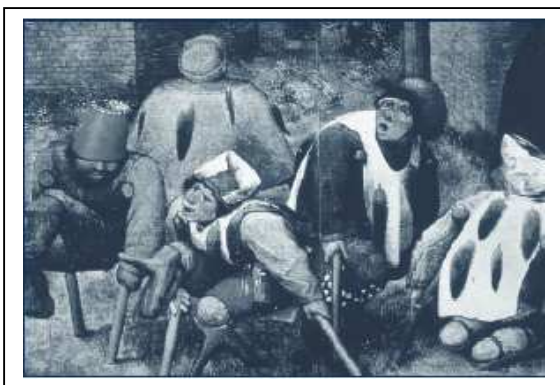
Op 25 februari jl. bereikte ons het bericht dat ere-lid Sjoerd Ypma, op 76-jarige leeftijd was overleden. Sjoerd was voorheen werkzaam op de Amsterdamse dienst, en een bouwsteen van ons College. Elders in deze editie een in memoriam van Sjoerd.

Op 15 maart 2002 werd Sarah Isabella geboren, dochter van Hans Bervoets (importcontrole) en Ingrid van der Hoorn en zusje van Max.

Strijd tegen de stille belagers

Sommige schimmels brengen (natuurlijke) giftige stoffen voort, zogeheten mycotoxines.

Het gevaar van mycotoxines in voedselgewassen wordt internationaal steeds meer onderkend.



Mycotoxines behoren tot de natuurlijke toxinen. Het zijn giftige stofwisselingsproducten (metabolieten) van schimmels. Als ze via landbouwgewassen in het voedsel

terechtkomen, kunnen ze grote problemen veroorzaken.

Zo zijn er mycotoxines bekend die kankerverwekkend zijn, maar ook die de hormoonhuishouding verstoren, groeistoornissen veroorzaken, het immuunsysteem afbreken of zelfs ledematen doen afsterven. In vrijwel alle gevallen zijn ze voor zowel mensen als dieren giftig, afhankelijk van de dosering. Preventie en bestrijding blijken een moeilijke zaak. In de chemische gewasbeschermingswereld gaan nog wel eens geluiden op dat fungiciden (schimmelbestrijders) een positieve rol hierin kunnen spelen. Maar hoe zit het nu eigenlijk precies met die mycotoxines?

Kalkoenensterfte

Mycotoxines hebben zich uiteraard altijd al gemanifesteerd, maar men heeft heel lang niet geweten dat mycotoxines de oorzaak van bepaalde verschijnselen waren.

Er zijn middeleeuwse afbeeldingen van onder meer Pieter Brueghel en Jeroen Bosch van mensen met afgestorven ledematen. Hoogstwaarschijnlijk het gevolg van *Claviceps purpurea*, een schimmel in graan die mycotoxines voortbrengt. Pas zo'n veertig jaar geleden ontdekte men de giftige werking van een mycotoxine, in dit geval aflatoxine, dat onder meer voorkomt op pinda's. Aanleiding was een enorme sterfte onder kalkoenen en ander gevogelte in Engeland die pindavoer hadden gegeten. In de jaren daarna zijn er nog meer mycotoxines ontdekt. Inmiddels zijn er enkele honderden bekend.

Aflatoxine, de bekendste komt onder andere voor in pinda's, pistache- en hazelnoten, granen, vijgen en specerijen. Het veroorzaakt leverschade en levertumoren. Van sommige van deze producten wordt ook veevoer gemaakt. Via deze weg kan het in koemelk terecht komen, in een ietwat andere vorm (als metaboliet) maar eveneens schadelijk. Een ander voorbeeld is ochratoxine, dat voorkomt in granen, wijn, koffie en zuidvruchten. Met name in Zuid-Europa manifesteert het zich nogal eens. Vermoed wordt dat de zogeheten Balkan-nierziekte (het verschrompelen van de nieren) het gevolg hiervan is, omdat bij besmette proefdieren hetzelfde is waargenomen.

Aflatoxine en ochratoxine zijn mycotoxines die zich vooral kunnen ontwikkelen tijdens oogst en opslag. Dit in tegenstelling tot bijvoorbeeld de trichothecenen, die zich ontwikkelen tijdens het groeiproces. Dit is een groep mycotoxines die in granen voorkomt en goed gedijt in gematigde streken, zoals West-Europa.

Ze worden voortgebracht door *Fusarium*-schimmels. Over de ernst van de toxische effecten is de laatste jaren meer bekend geworden.

Internationale aandacht

Met name over aflatoxine is er veel te doen geweest. Niet alleen als verontreiniging in pinda's, maar ook als verontreiniging in veevoer. Ook al wordt het vee er niet direct ziek van, de conditie wordt wel minder en ook de productie wordt minder gunstig. Bovendien komt de aflatoxine terecht in de dierlijke producten, zoals melk. Omdat het een kankerverwekkende stof betreft, zijn veel overheden geneigd om het risico van

aflatoxine tot het absolute minimum te beperken: ze volgen het zogeheten ALARA-principe, 'as low as reasonably achievable'. Zo ook de Nederlandse overheid. Er is destijds een grens gesteld voor een maximale verontreiniging. Die grens kwam terecht op het technisch laagst meetbare gehalte. Toen enkele jaren later de meettechnieken lagere gehalten konden aantonen, is de grens meegedaald. De internationale politiek krijgt gelukkig steeds meer aandacht voor de risico's van mycotoxines, en wat eerst door de nationale overheden zelf moest worden geregeld, wordt nu steeds meer Europees en mondiaal (Codex commissies) afgestemd. De Verenigde Staten lijden naar zeggen per jaar meer dan een miljard dollar schade door verontreinigingen van mycotoxines.

Onderzoek, onder meer gedaan door het RIVM, moet de risico's en de veilige waarden in kaart brengen. Strenge normen moeten de burgers beschermen tegen het gevaar van mycotoxines.

Een onvoorzien probleem is echter de ontwikkelingslanden. (tevens productielanden) Die missen veelal de technologie om mycotoxines in hun productie en voedsel terug te dringen. Alleen de beste partijen worden voor export naar het westen verscheept, de slechtere partijen zijn voor eigen gebruik. Maar helaas zijn de mensen in ontwikkelingslanden veel vatbaarder voor de risico's van mycotoxines dan de 'gezondere' en beter gevoede westerse mens. Zo zijn aflatoxinen veel gevaarlijker voor mensen die een hepatitis-B infectie hebben gehad dan voor mensen die niet geïnfecteerd zijn geweest. En in een continent als Afrika zijn veel mensen geïnfecteerd geweest.

Preventie

Voor Nederland is een aantal mycotoxines alleen van belang bij geïmporteerde producten. Voor ons land is dat dan louter een kwestie van goede controle bij binnenkomst. Dat loopt dan ook goed, zeker wat betreft de aflatoxinen. Maar wat kunnen producenten in die productielanden dan zelf doen om ervoor te zorgen dat mycotoxines zich zo weinig mogelijk ontwikkelen? Met name is het een zaak van preventie.

Aflatoxine bijvoorbeeld ontwikkelt zich vooral tijdens de fase van oogst en opslag. Na de oogst snel koelen en drogen is het devies. En zo schoon mogelijk werken. In Amerika zijn ze daar erg ver mee, maar in ontwikkelingslanden loopt het vaak ver achter. Toch blijkt dat men in Amerika ook niet alles onder controle heeft; soms gaat het toch mis, ondanks alle maatregelen.

Ook chemische gewasbeschermingsmiddelen kunnen een rol spelen. In eerste instantie zou je dan denken aan fungiciden. Immers, als er geen schimmels zijn, zijn er ook geen mycotoxines. Een simpele stelling, die in feite ook klopt, maar waarvan de praktijk gecompliceerd blijkt te liggen. Een probleem is dat veel fungiciden juist die schimmels bestrijden die geen mycotoxines voortbrengen. De bestaande fungiciden richten zich immers meer op schimmels die schade brengen aan het gewas. Bij een enkele fungicide is die overlap er wel, maar bij lang niet allemaal. De inzet van fungiciden kan op het gebied van mycotoxines soms zelfs kwaad berokkenen. Doordat een fungicide een bepaalde schimmel bestrijdt, kunnen andere schimmels zich beter ontwikkelen. En dat zouden net schimmels kunnen zijn die mycotoxines voortbrengen. Kortom, de inzet van fungiciden tegen mycotoxine-schimmels blijkt nog veel haken en ogen te hebben. Het is afhankelijk van het gewas, de schimmelsoorten, de gekozen fungicide en de klimatologische omstandigheden van dat moment. Overigens kunnen ook insecticiden een positief effect hebben. Ze voorkomen insectbeschadigingen aan het gewas, wat de weerstand tegen schimmels ten goede komt. Maar hoe dan ook, de bescherming van het gewas tegen ziekten en plagen gaat niet altijd hand in hand met de strijd tegen mycotoxines.

Selectief onderzoek naar een positieve rol van onder meer fungiciden in de bestrijding van mycotoxines is daarom nog gewenst. Een tweede positieve ontwikkeling is transgene maïs (GMO), welke bestand is gemaakt tegen herbiciden, waardoor die veel minder gevoelig is voor mycotoxinevorming dan gewone maïs. Een gunstig neveneffect in dit geval van het gebruik van biotechnologie.

(met dank aan [RIVM](#))

In memoriam: Sjoerd Ypma

De oud-keurmeesters, die op de seniorendag van 8 mei 2001, de boottocht op de Brabantse Biesbosch meemaakten, zullen zich ongetwijfeld herinneren, toen Sjoerd de microfoon vroeg, "voor even de aandacht".

Hij vertelde dat de Amsterdamse collega, Emiel Beghein, levensbedreigend ziek was. Bij Emiel was een groot aantal jaren geleden kanker geconstateerd, waarvan hij tegen alle verwachtingen in, herstelde. Echter nu de genoemde ziekte zich opnieuw openbaarde, bleek genezing niet meer mogelijk. Op voorstel van Sjoerd stuurden wij vanaf de boot een hartelijke collegiale groet aan Emiel. 14 dagen later overleed Emiel.

Enkele malen heb ik Sjoerd en zijn vrouw ontmoet bij Mien Smit in het Zonnehuis in Doorn. Mien Smit was de vrouw van keurmeester Smit uit Amsterdam. Mien Smit was door een beroerte verlamd geworden en werd jarenlang in het Zonnehuis te Doorn verpleegd. En dat was Sjoerd ten voeten uit. Altijd belangstelling voor het wel en wee van zijn collega's. Op de kerst/nieuwjaarskaart schreef Narda, Sjoerds vrouw, al dat het niet goed ging met Sjoerd. Hij was in juni 2001 in het ziekenhuis opgenomen wegens hartfalen en oedeem. Toch was hij nog in staat om vanaf midden augustus tot oktober met de caravan naar het oosten van ons land te gaan. Na thuiskomst kreeg Sjoerd de eerste signalen van een snelle

geestelijke aftakeling en werd hij later in het Hilversumse ziekenhuis opgenomen. Hij werd wel weer wat aanspreekbaar, maar verzwakte sterk.

Op 25 februari 2002, nam Sjoerd voorgoed afscheid van zijn vrouw, kinderen en kleinkinderen.

Ik heb Sjoerd 40 jaren gekend. Hij was het die in 1987 het initiatief nam tot het oprichten van de SENIORENCLUB van oud-keurmeesters. Dit deed hij om de band tussen oud-collega's aan te houden.

Bij velen was Sjoerd bekend door zijn mede-leidinggeven aan de Amsterdamse buitendienst. Diverse vergaderingen heb ik met hem meegemaakt. Ook in het College van Keurmeesters trad Sjoerd door zijn vakkennis en ervaring vaak naar buiten.

Door zijn jarenlange examinarschap bij de opleiding van de levensmiddelenbranche, genoot hij landelijke bekendheid. Zijn motto was: "onderzoek wat de student wel weet en niet wat hij niet weet".

Op zaterdag 2 maart jl. was er bij de crematieplechtigheid in Bilthoven grote belangstelling om van Sjoerd afscheid te nemen. Velen van de Amsterdamse dienst waren daar vertegenwoordigd. Wij wensen met z'n allen zijn vrouw Narda, zijn kinderen en kleinkinderen de kracht toe om zonder hem door te gaan.

De goede herinneringen aan Sjoerd zal altijd bij ons blijven.



Johan Terdu

En dan nog even dit.....

ZEEUWSE HUMOR ????

Kort geleden werd mijn aandacht getrokken door een stukje kopie uit de Zeeuwse Almanak onder de aanduiding "Ondernemer".

Hierin wordt niet over de Keuringsdienst van Waren geschreven maar over een ambtenaar van de Warenwet, een aanduiding die in Zeeland heel gebruikelijk is omdat van oudsher de keurmeesters zich bekend maakten als een vertegenwoordiger van de Warenwet.

Werd er voorheen naar de hygiëne gekeken en naar de kwaliteit van de vis, nu is natuurlijk het toepassen van een voedselveiligheidsysteem een prioriteit geworden en daarom zal de genoemde keurmeester ook wel naar de schriftelijke vastlegging van het HACCP-gebeuren gevraagd hebben, althans dat zal zijn intentie geweest zijn.

Een visboer is dan al snel bereid het verhaal wat om te draaien om zodoende een verhaaltje te vertellen zoals het in de Provinciale Zeeuwse Courant, kortweg de P.Z.C., stond opgenomen.

De betreffende keurmeester staat te Goes bekend als een zeer goed opererende handhaver dus het zal echt niet aan hem gelegen hebben maar toch is dit een mededeling die we best in onze oren mogen knopen omdat de volksmond, in dit geval de mond van de ondernemer, gaarne bereid is het werk van onze mensen in een ander daglicht te zetten. Temeer als zijn schriftelijke vastlegging nog iets te wensen overlaat.

Uw waarnemer uit Zeeland.

zeeuwse almanak

Ondernemer

Het moet op een van de Walcherse dorpen zijn geweest dat een inwoner besloot een viswinkel te beginnen. De nering was nog maar een paar weken op gang gekomen, toen zich iemand in de zaak vervoegde die niet zozeer de behoefte voelde een gestorven vis te willen consumeren. Het was een ambtenaar van

de warenwet meer om de bedrijfsvoering begonnen.

Op hoge toon verklaarde hij dat het niet zomaar kon: een viswinkel beginnen zonder papieren.

„Wat geen papieren?“, bries- te de beginnende onderne- mer, „die heb ik wèl. Waar moet ik anders mijn vis mee inpakken?“