

PERIODIEK

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

Een uitgave van het "College van Keurmeesters"

Van de redactie:

Beste collega's,

Zo, de winter is weg, de sneeuw hebben we onder de latten laten wegglijden, en de eerste krokussen en lammetjes zijn er weer.

De omgeving kleurt weer een beetje en de mensen krijgen weer een glimlach op de mond.

Goed nieuws dus.

Een goedbezochte vergadering van de eurogroep van IFEH, gehouden in Amsterdam vulde het gat tussen herfst en voorjaar voor uw bestuur.

Datzelfde bestuur gaat er weer tegenaan, en de voorbereidingen voor een voorjaarsvergadering zijn in volle gang. U hoort hier binnenkort meer over.

De "pins", beter gezegd **UW** "pins", zijn klaar en liggen te wachten op hun trotse eigenaar, en er zijn geruchten over een eigen website van uw college.....

Voor kopij, ideeën en wensen kan je mailen naar: jhomma@chello.nl of jan.homma@kvw.nl
of even een briefje of kaartje naar:

**Trichtstraat 45
1107 PJ Amsterdam zuidoost**

In deze Periodiek:	blz.
<i>van de redactie-colofoon</i>	1
<i>Bestuursnieuws</i>	2
<i>Bezoek aan Swedish Match</i>	3
<i>(w)etenswaardigheden</i>	7
<i>In de puree</i>	8
<i>Agenda</i>	9
<i>World Health Day</i>	10

Nuttige en interessante www „links“:

[College van Keurmeesters](#)
[Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit](#)
[Voedsel autoriteit van Belgie \(NL\)](#)
[Van de grond tot de mond](#)
[FLEP](#)
[AgriHolland](#)



bestuursnieuws

DE VOORJAARSKRIEBELS

Ze zijn in Friesland al weer aanwezig, zeker bij de zoekers van kievitseieren. Velen gaan op zoek naar het eerste kievitsei om dit aan Ed Nijpels te mogen aanbieden. En de voorjaarskriebels van de collega keurders, hoe zou het daar mee staan. Worden ze veroorzaakt door de nieuwe projectmatige aanpak van de inspecties of het aanstaande voorjaar? Wie het weet mag het zeggen. Het lijkt weer een druk jaar te worden. Vele hygiënecodes worden vernieuwd. Van deze veranderingen moet iedere controleur weer kennisnemen om zijn werk goed te kunnen doen. Er komen veel nieuwe aangepaste checklisten waarmee voornamelijk projectmatig geïnspecteerd gaat worden. Onderwerpen als effectmeting en tijdsverantwoording zullen invloed hebben op de inspecties. Kortom het wordt weer een jaar van nieuwe zaken eigen maken. In Amsterdam vergaderde in Februari de Eurogroep van het IFEH met een sterke vertegenwoordiging van de Scandinavische landen. Vorig jaar organiseerde het College een internationale week met Europese collega's en Letten. Beide activiteiten slaagden mede dankzij de gastvrijheid van de Amsterdamse directeur Gerard Sieswerda.

Het bestuur van Het College van keurmeesters is al weer bezig met het organiseren van een voorjaarsvergadering. Deze zal plaats vinden in het Noorden.

Kandidaten met interesse voor een bestuursfunctie nodig ik bij deze hartelijk uit om de voorjaarsvergadering te bezoeken, maar uiteraard zien we graag ook diegene die geen bestuursfunctie ambieert. Inlichtingen over een bestuursfuncties zijn bij de leden van het bestuur verkrijgbaar.

Na een lange tijd van voorbereiding zijn de pins van het College van Keurmeesters klaar. Het resultaat mag er zijn, zo vindt het bestuur. De presentatie zal plaats vinden tijdens de voorjaarsvergadering en daarna worden ze verspreid onder de leden. Tot bij de voorjaarsvergadering.

Jan Hulshoff

Mededeling van de penningmeester:

Beste Collega's

Ieder voorjaar weer, zoekt de penningmeester contact met de leden. De kas is leeg en heeft nodig aanvulling. Nu zijn er geen financiële schandalen en hoeven er geen commissarissen af te treden. Het is een jaarlijks terug komend fenomeen. Je zult er dus niets van in de krant vinden.

Direct na het uitkomen van dit Periodiek zal ik de contributie voor 2003 innen. Degenen die mij gemachtigd hebben kunnen achterover leunen, het wordt automatisch afgeschreven, degenen die mij niet gemachtigd hebben kunnen het contributiebedrag ad € 17,50 over maken op girorekening 2206238 tnv College van Keurmeesters te Boxtel. (2^e voorkeur) Na 15 april zal ik de nog overblijvende acceptgirokaarten versturen.

Met collegiale groet,

Pierre Bressers

EXCURSIE BIJ WILLEM II TE VALKENSWAARD

Natafelen na de NAJAARVERGADERING van 20 november 2002.

“Who the hell” is Swedish Match?

Immers, er stond op de uitnodiging een excursie bij Willem II te Valkenswaard en dat er dan ook over b.v. La Paz, Ritmeester, Agio of weet ik wat voor andere merken sigaren gesproken wordt kan ik begrijpen, maar wat moet ik nu met Swedish Match.

Misschien een sigaar opsteken want het kleine beetje Engels dat ik ken strekt nog net voldoende ver om match te kunnen vertalen in lucifer.

Wat blijkt.

Swedish Match is een internationaal bedrijf in de productie en verkoop van tabaksproducten zoals snuiftabak (18%), sigaren (26%), pijptabak (7%), pruimtabak (10%), aanstekers (6%) en lucifers (12%). Verder worden nog enige niet met name genoemde producten gemaakt (21%).

Die verkoop vindt plaats in meer dan 140 landen, productie in 26 fabrieken staande in 15 verschillende landen. In totaal werken er 14000 personeelsleden.

Swedish Match is de op 1 na grootste sigarenfabrikant, de verkoop vindt plaats in overwegend Noord-Amerika (36%) en Noord/West Europa (49%).

Bekende merken sigaren van Swedish Match zijn Macanudo, La Paz, Clubmaster, Willem II, Wings, De Heren van Ruijsdael, Justus van Maurik, Montaque en nog een aantal minder bekende.

Voor ons is dan van belang datgene wat gebeurt in Valkenswaard en Houthalen in België waar veel productie van sigaren plaats vindt.



Om 10.30 uur, na de vergadering, kwam de directievertegenwoordiger H. Roest, zeg maar Hans, aan het woord. Hij ontpopte zich als een echte Brabander, joviaal, hartelijk en van een goede tongriem gesneden. Hij voelde zich zeer vereerd, en vond het ook een beetje spannend, ditmaal een leuk aantal vrouwen en mannen, van beroep keurmeester, te mogen ontvangen. Een groot verschil met b.v. sigarenverkopers.

Hans had het programma voor die dag op tijd ingedeeld en vastgelegd en was vast van plan dit program strak uit te voeren. Onze zegen kreeg hij.

Hans Roest

Tijdens de inleiding over het wel en wee van Swedish Match in Valkenswaard bleek dat Hans Roest veel en met charme wist te vertellen over fabricage en gebruik van vooral sigaren.

Ook al was de omzet sinds 1975 terug gelopen, de laatste jaren was er toch weer enige stijging waar te nemen.

Momenteel is de totale omzet in sigaren gesteld op 500 miljoen per jaar waarbij moet worden opgemerkt dat dit overwegend kleine sigaartjes zijn. Het tabaksverbruik in Nederland is als volgt verdeeld: sigaren 2%, shag 45 % en sigaretten 53%. Europees luidt de verdeling: sigaren 1%, shag 8%, sigaretten 91%. Totaal zijn in Nederland toch nog ca. 5500 personen werkzaam in de sigarenindustrie.

Ons contact met tabak, Europa dus, is begonnen bij de ontdekking van Amerika door Columbus. Toen deze in 1492 landde op wat nu de Bahamas heet, zag hij mensen gedroogde bladeren oprollen en deze aansteken en roken.

Naar verluid, zouden er in Noord Amerika al mensen vele eeuwen geleden iets met tabak gedaan hebben in de vorm van roken.

In 17 en 18 honderd werd snuiftabak het meest gebruikt maar rond 1840 werden sigaren populair. Pas na de eerste wereldoorlog kwamen de sigaretten. De naam Willem II voor sigaren is ontstaan in 1916, toen reeds vele jaren lang verstand van tabak was verzameld. De opzet was een eerlijke, heerlijke en plezierige sigaar te brengen die heden ten dage nog in 80 landen wordt verkocht. De naam Willem II is afkomstig van de 17-eeuwse staatsman Willem II, Prins van Oranje, zoon van Frederik Hendrik en Amalia van Solms en geboren in 1626.

Heden worden nog exclusieve sigaren met de hand gerold maar de meeste sigaren worden machinaal gefabriceerd. Swedish Match kent 26 hoofdmerken en 520 ondermerken sigaren die verdeeld worden over 1320 verschillende verpakkingen.

Ondanks de negatieve aankondigingen op de verpakkingen en het beleid van de regeringen is de omzet in rookartikelen licht groeiende. Hans Roest gaf geen aanleiding om dit onderwerp verder als discussiepunt te laten dienen.

Misschien geeft het volgende gedichtje de oplossing.

Een mens kent in zijn leven,
Vreugde en verdriet.
Wat de ene fijn vindt,
Mag de ander niet.
Maar toch samen genieten,
Van een goede sigaar,
Blank of bruin, het geeft niet
Brengt mensen bij elkaar.

Film

Een prachtige film over de groei en bloei van de tabaksplant en de verwerking tot tabak van de bladeren werd ons getoond. Onvoorstelbaar onder wat voor omstandigheden er nu nog in Indonesië gewerkt wordt en hoeveel mensen er brood verdienen aan tabak. In Valkenswaard werken ca 950 personeelsleden en in Houthalen 965.

Marcel Crijnen

Na Hans Roest was het woord aan Marcel Crijnen, welbespraakt voorzitter van de Vereniging Nederlandse Sigarenindustrie en derhalve kenner. Hij vertelde onder meer het volgende.

Bekendste leden van de Nederlandse Vereniging voor de Sigarenindustrie zijn:

- AGIO met de merken Agio, Axx, Panter en De Huifkar
- BAT STC met het merk Schimmelpenninck
- Henri Wintermans met de merken Cafe Creme en Nobel
- Ritmeester met de merken Ritmeester, Oud Kampen en Hajenius
- Swedish Match met de merken La Paz, Willen II, Justus van Maurik en Heeren van Ruysdael

Minder bekende sigarenproducenten, niet lid van genoemde vereniging zijn o.a. De Olifant, Van der Donk, Vantas, Van Horsen, Hovens, Pronk Import TSH e.a. De productie van sigaren is in Nederland langzaam stijgende. In 1997 kwam men uit op krap 1900 miljoen sigaren terwijl in

2001 al meer dan 2200 miljoen sigaren werden geproduceerd.

Nederland is na Amerika het tweede sigarenproducerende land maar is wel de grootste exporteur van dit heerlijk geurende tabaksproduct.

De consumptie in Nederland bedraagt ca. 500 miljoen stuks en omvat daarmee ca. 2% van de totale tabaksconsumptie die verder verdeeld wordt over 45% shag en 53% sigaretten.

De productie van sigaren vindt plaats in relatief kleinschalige bedrijven, het werk is zeer arbeidsintensief waarbij de loonkosten tot ca. 40% van de kostprijs kunnen oplopen.

Ook hebben sigaren een lage productiesnelheid namelijk ca. 40 stuks per minuut in tegenstelling tot sigaretten waarbij de productie kan oplopen tot 14000 tot 16000 stuks per minuut.

Naast kleine productieseries bestaat er enorme diversiteit in modellen, merken en submerken, verpakkingen en uitvoeringen. De consumptie van sigaren is na 1975 fors terug gelopen alhoewel van de laatste jaren gezegd kan worden dat de omzet zich stabiliseert.

Dit ondanks de nieuwe wetgeving van de Europese Unie, Richtlijn 2001/37/EG inhoudende:

1. nieuwe waarschuwingen, zwart op wit, zwart omkadert
2. 30% van de voorzijde en 40% van de achterzijde tot een maximum van 22,5 cm²

Nog meer eisen werden genoemd, zie hiervoor de richtlijn.

De Nederlandse wetgeving is aangepast aan deze Europese richtlijn maar kent ook nog de volgende aanvullingen.

1. Per 7 november 2002 is tabaksreclame nagenoeg verboden
2. Per 1 januari 2003 reclameverbod voor kranten en tijdschriften
3. Bestuurlijke boetes van Euro 45000 tot Euro 450000.

Resumerend kan gezegd worden dat de Nederlandse en Europese sigarenindustrie geconfronteerd wordt met een groot aantal wettelijke ontwikkelingen waarbij absoluut geen rekening wordt gehouden met het specifieke karakter van de sigarenindustrie, haar producten en haar consumenten.

Aldus, ten naaste bij precies, Marcel Crijnen.

Lunch.

Wilden we ons aan het programma houden dan was snel lunchen geboden. Hans Roest was daar op berekend want tijdens de laatste spreekbeurt werden de nodige voorbereidingen getroffen en brood, beleg en de te nuttigen dranken reeds klaar gezet.

Onder het consumeren van de heerlijke broodjes kwamen de gesprekken los. Iedereen kon wisselen van plaats en met telkens een ander aan de praat komen(vlinderen).

Zo bleek dat in ons midden ook 3 Belgische collega's aanwezig waren. Mede een gevolg van onze activiteiten in de EWFC maar ook omdat immers een bezoek aan Houthalen in België zou worden afgelegd en omdat ook zij wel enige kennis over sigaren wilden verzamelen.

Voordat we per bus vertrokken naar Houthalen moesten we met z'n allen op de foto. Kennelijk wilde Hans Roest vastleggen dat 40 keurmeesters zijn zaak bezocht hadden.

Houthalen

In Houthalen werd al direct bij aankomst een goede indruk verkregen van het bedrijf. We werden in 4 groepen verdeeld met elk een eigen inleider en vervolgens werd begonnen aan de rondgang door de fabriek. En ook nu weer raakten we, toch wel het een en ander gewend zijnde, onder de indruk van alles wat er in de diverse afdelingen gebeurde.

Ten eerste waren daar de vele balen tabak. Een onvoorstelbare hoeveelheid lag opgeslagen in de voorraadhal. Dan de wijze waarop de bladeren los worden gemaakt en bevochtigd waarbij vochtpercentages een heel belangrijke rol spelen. En natuurlijk het versnijden.

En dan de grote hoeveelheden tabaksbladen die geschikt gemaakt moeten worden voor het binnengoed. Het loswoelen en bevochtigen en daarna het verwijderen van de bladnerf uit het blad of liever het afslaan van het blad van de nerf en het afvoeren van de niet verder voor productie geschikte tabaksbladonderdelen.

Het fascinerendst bleef toch het maken van de sigaar. Geheel automatisch wordt een hoeveelheid binnengoed in het omblad gerold en het ontstane bosje gaat vervolgens naar de naaststaande machine om aldaar te worden voorzien van een speciaal uitgesneden dekblad.

En dit alles in een moordend tempo. Vooral dames zorgen er voor dat de machines voldoende gevoed worden met grondstoffen zodat er continue gedraaid kan worden.

Ook mochten we een blik werpen in de inpakafdeling. Ten eerste valt dan de hoeveelheid verschillende sigaren op maar ook het aantal verschillende verpakkingen. Speciaal aandacht hadden we voor de dames die de sigaren in de diverse dozen moesten pakken. Onvoorstelbaar hoe snel of er een doosje gevuld was.

"Kan dat nu niet automatisch", werd er gevraagd. "Nee", was het antwoord, omdat bij vulling van de doos er ook nog een visuele keuring plaats vindt en dat kan een machine nog niet".

Na de rondgang een samenkomst in de kantine.

En daar lagen ze dan.

De hele dag over sigaren gesproken, er naar gekeken, er aan gevoelt zelfs en geroken maar nog geen enkele opgestoken.

Op de tafels in de kantine stonden meerdere dozen met vele sigaren in alle soorten en maten.

Een uitnodiging was niet nodig. Vele keurmeesters staken een sigaar of sigaartje op.

Een enkele fervente niet-roker concentreerde zich op een glaasje fris of een (heerlijk) kopje koffie.

Een gezellig gesprek ontspoon zich. Er werd, vooral in het begin, veel over sigaren gesproken en alles wat er mee te maken had maar langzaam aan begon het gesprek ook andere wendingen te nemen.

Toen Hans Roest had vernomen dat er niets meer te vragen was stelde hij voor met de bus terug te gaan naar Valkenswaard om aldaar een aperitief te nuttigen en vervolgens het diner.

Opgetogen gingen we de bus in, doch niet voordat de rondleidsters met een heel hard en hartelijk applaus waren bedankt voor hun bijdrage.

Finale

Het aperitief viel in goede aarde. De overwegend alcoholische versnaperingen deden de aanwezigen goed. Ook de sigarendozen werden regelmatig aan een onderzoek onderworpen en menig sigaartje werd in de brand gestoken.

Er was een echte warme Brabantse sfeer waar te nemen

Een ideale omstandigheid om uitgebreid te vlinderen.

Het kon eigenlijk niet anders na zo'n dag maar ook het diner ging er in als het godswoord in een ouderling.

Het gebodene lag ver boven het verwachtte, gezien de betaalde bijdrage, en binnen de kortste keren waren de bordjes leeg.

Opvallend werd het heen en weer geloop van vooral Jan Hulshoff.

Volgens insiders moest hij het dankwoord uitspreken.

Kennelijk was hij zijn speech kwijt want toen hij om stilte had gevraagd viel hij zelf ook stil. Echter na een kleine aansporing vanuit de toehoorders kwam Jan los en dankte voor de fantastische dag. Pierre Bressers wilde dit nog even extra onderstrepen en viel Jan dus luidruchtig bij.

Toen beiden stil vielen was een opmerking uit



de toehoorders weer voldoende om beiden weer te laten spreken.

Het kwam er wel op neer dat het een fantastische dag was geweest.

Verwarring was ontstaan doordat Hans Roest namens Willem II een doos sigaren wilde aanbieden aan alle deelnemers terwijl Jan en Pierre van mening waren dat een keurmeester bij een bezoek geen presentjes aannemen.

Toen Jan Hulshoff de drie gastheren/sprekers vervolgens een mooie doos met een door wijnkenners uitgezochte alcoholische versnapering aanbood, had ook Hans enige twijfel bij het aannemen van presentjes. Met vereende krachten en na veel gesproken woorden kwam er een eind aan deze spraakwaterval. Althans dat dachten we. Ineens stond een Belgische collega spontaan recht overeind om ons allen te samen heel hartelijk te bedanken voor de heerlijk leerzame en gezellige dag.

In het klaterend applaus dacht ene Terdu, die met ene Bontan zwaar getafeld had, het woord te nemen maar dat bleef bij de mededeling dat hij de oudste aanwezige was en een ieder bedankte voor de geweldige dag.

Hans Roest wenste ons wel.

De gastheer met zijn mensen hebben namens Willem II of misschien wel Swedish Match opgetreden als fantastische gastheren die geen moeite te veel was kennis te verstrekken en onderhoudend te kunnen vertellen. Een oorverdovend, langdurig applaus werd hun deel.

De naam Swedish Match, Willem II en Valkenswaard zijn vastgelegd in de analen van het College van Keurmeesters, waarvan acte.

Herman S. uit Goes.

(W)etenswaardigheden

Even iets over (eetbare)genotmiddelen:

- er zit ongeveer 100 tot 150 milligram cafeïne in een beker koffie, 10 milligram in een kop chocolademelk, 5 tot 10 milligram in een stuk bittere chocolade, en ongeveer 5 milligram in een stuk melkchocolade.
- Grote doses koffie (lees: cafeïne) kunnen dodelijk zijn. Tien gram, ofwel 100 bekers in een periode van 4 uur, kunnen een gemiddelde mens vellen.
- Chocolade bevat phenyl ethylamine (PEA), een natuurlijke stof die erom bekend staat een gelukkig gevoel teweeg te brengen.
- De eerste eetbare chocolade zoals wij die kennen werd gemaakt door Conrad J. Van Houten in 1828. Hij perste cacao boter uit geroosterde cacao bonen, waar hij later cacao poeder en suiker aan toe voegde en het mengsel verwarmde en samensmolt.

Door salmonella in de puree

Een oplettende microbioloog van een ziekenhuis te Rotterdam meldt op 30 december 2002, dat er op de eerste hulp 7 patiënten liggen met klachten van ernstige diarree en dat er 4 patiënten opgenomen zijn met salmonellose. Deze mensen hadden op tweede kerstdag allemaal in hetzelfde restaurant gegeten. Navraag leerde dat diverse andere klanten ook ziek zijn geworden, evenals enkele leden van het personeel. Het onderzoek dat de Keuringsdienst van Waren regio Zuidwest instelt wordt echter bemoeilijkt doordat van sommige verdachte voedingsmiddelen geen restanten meer beschikbaar zijn. Epidemiologisch onderzoek geeft evenwel sterke aanwijzingen waar de bron ligt van de explosie van salmonellose: in de puree.

De GGD en de Keuringsdienst van Waren bezochten het restaurant op oudejaarsdag. Naast het inspecteren van de keukenhygiëne beoordeelden ze de geserveerde gerechten en hun bereidingswijze. Van de verdachte voedingsmiddelen waren slechts enkele resten beschikbaar voor monsternamen, waardoor het opsporen van de bron geen gemakkelijke opgave was. Gelukkig was het restaurant coöperatief in het vrijgeven van de reserveringslijst, een essentieel onderdeel bij het traceren van de blootgestelde populatie. Al met al hadden er op tweede kerstdag ongeveer 60 klanten gegeten. Inf@ct, de elektronische berichtenservice van de LCI (Landelijke Coördinatiestructuur Infectieziekten) werd ingezet om klanten uit verschillende regio's te vinden. Daarnaast werd gebruik gemaakt van de afspraak dat de laboratoria alle gekweekte *Salmonella*-soorten melden aan de GGD Rotterdam e.o. Hierdoor konden klanten met salmonellose achterhaald worden die anders gemist zouden zijn.

Uit een korte telefonische anamnese onder de klanten ontstond al snel het beeld van een voedselinfectie met een hoge attackrate - 45 zieken van de 51 mensen die gebeld waren - en een ernstig ziektebeeld met klachten van diarree en/of braken en koorts met uiteindelijk 8 ziekenhuisopnamen wegens dehydratie. Opvallend was dat de eerste klachten zich al 5 uur na het eten voordeden, de gemiddelde incubatietijd was 11 uur. Vanwege de ernst en omvang van de uitbraak werden vragenlijsten verzonden om meer inzicht te krijgen in een mogelijke oorzaak van deze *Salmonella*-explosie. Zowel bij klanten als bij de eigenaar was hier behoefte aan.

Onderzoek

Via de alerte microbioloog van het meldend ziekenhuis werd duidelijk dat het om *Salmonella* groep D, type enteritidis ging. Het RIVM stelde het faagtype Pt 4 vast, een type dat vaak in eieren voorkomt. Diagnostiek was inmiddels ingezet bij veel patiënten: van de 12 bekende monsters waren er 12 positief voor *Salmonella*. Geen andere verwekkers werden gevonden. De keuringsdienst vond geen *Salmonella* D in de genomen monsters en stelde geen wettelijke overtreding vast. Puree, met de daarin verwerkte eieren, was niet meer beschikbaar voor monsternamen. Kortom, epidemiologisch onderzoek moest uitsluitend geven over de oorzaak.

Epidemiologisch onderzoek

De GGD stuurde 45 mensen een lijst met vragen over de 3 geserveerde menu's. De respons was 71%. Uit de resultaten kwam een sterk verband naar voren tussen het eten van menu B en C en het ziek worden. Het eten van menu A leek beschermend. Het enige gemeenschappelijke voedingsmiddel van menu B en C was aardappelpuree. Van de zieken had 77% puree gegeten. Van degenen die ziek waren geworden maar menu A hadden gegeten, had de helft wel puree op zijn bord gehad of iets geproefd van iemand met puree op zijn bord. Bij het personeel werd diagnostiek ingezet om een mogelijke drager te vinden aangezien 3 personeelsleden, waaronder een kok, ziek waren geworden. Alleen de zieke kok had een positieve kweek en deze bleef positief gedurende 4 weken. Na overleg met een microbioloog werden geen antibiotica geadviseerd vanwege de kans op dragerschap. Wel kreeg de kok aanvankelijk het advies om niet te werken maar na

klinisch herstel en in overleg met de Arbo-dienst en LCI, werd dit ingetrokken. De personeelsleden waren tevoren niet ziek en zijn niet verdacht als bron. Op advies van de KvW is de keuken overgegaan op het gebruik van gepasteuriseerde eiprodukten.



Salmonella enteritidis

Conclusies

Dankzij de waakzaamheid van een microbioloog kwam deze *Salmonella*-explosie aan het licht. De patiënten vertoonden een ernstig ziektebeeld met

een korte incubatietijd, hetgeen een hoge infectieuze dosis van *Salmonella enteritidis* deed vermoeden. Ofschoon de richtlijnen voor het verwerken van ei (hygiëncode) bij de restaurateur bekend waren en de Keuringsdienst geen overtredingen kon vaststellen, lijkt het toch dat de *Salmonella*-bacteriën de verhitting van de aardappelpuree overleefd hebben (kerntemperatuur hoort 75°C te zijn). Mogelijk is de puree ruim tevoren klaargemaakt en heeft er bacteriële groei plaats gevonden.

Het ontbreken van bewijsmateriaal zorgde ervoor dat epidemiologisch onderzoek de enige manier was om een aanwijzing te krijgen over een bron. Bij het uitwerken van deze uitbraak werd nog eens duidelijk dat goede samenwerking essentieel is: er was overleg met het restaurant, Arbo-dienst, inspectie, Keuringsdienst van Waren, RIVM, explosieproject, LCI, GGD, inf@ct, microbiologen en (huis)artsen.

Met dank aan de GGD Rotterdam en het RIVM

AGENDA:

In juni 2003 bestaat de Duitse zusterorganisatie 25 jaar, hetgeen in april a.s. in Berlijn wordt gevierd. Vanaf deze plaats wenst het College onze oosterburen van harte geluk hiermee.

In juni a.s. zal in Oostende (B) de Algemene ledenvergadering van het EWFC plaatsvinden. De Belgische collega's zullen voor de komende twee jaar de voorzittershamer opnemen.

Op de volgende pagina vindt u een publicatie van de World Health Organisation, waarin aandacht wordt gevraagd voor de World Health Day, op 7 april a.s.

Nieuwsgierig?????

Klik op het logo voor meer informatie!

Shape the
Future of Life



Healthy
Environments
for Children