



PERIODIEK

Lid van **EWFC**

een uitgave van het "College van Keurmeesters"

Lid van **IFEH**

Beste collega's,

Allereerst excuses voor het te laat verschijnen van dit Periodiek. Het werk en mijn privé kwamen deze keer in de tijdsplanning niet helemaal tot elkaar, vandaar de vertraging. Vanaf deze plek wens ik jullie allemaal een mooi kerstfeest, een mooi en veilig uiteinde en een gezond 2011.

2011... wiet weet wat het gaat worden mag me even bellen. Een jaar geleden schreef ik nog dat met het aantreden van Wim Schreuders er een nieuw elan was gekomen, en dat er wat gebeurde, en dat is nog steeds zo, maar datgene wat er gebeurd, baart me hier en daar wel zorgen. Natuurlijk is ook onze organisatie niet gevrijwaard van de politieke en maatschappelijke druk, de nog steeds sluimerende financiële en economische situatie, maar een overheid is ook gebaat bij een sterke controletaak. Ik vraag me echter af of dat ook vanuit het nieuwe Ministerie EL&I zo zal worden gevoeld. Uitspraken over vergaande eigen controle van bedrijven met als bonus een terugtrekkende VWA geven mij en velen van ons nog steeds een vreemd gevoel.

Afijn 2011 zal weer zo'n jaar worden waarin dat meer vorm krijgt en contouren zichtbaar worden.

Mooie kerst en een gezond en verstandig 2011!!



Colofon	1
Voorwoord van de voorzitter	2
Seniorenhappening 2011	3
Najaarsmeeting 2010	4
Overlijdensbericht	7
BVL symposium - Berlijn	8
Kerstwensen	9

Voor kopij, ideeën en wensen:

jan.homma@vwa.nl

of

info@collegevankeurmeesters.nl



van de voorzitter.....

Beste Collega's,

Alweer een jaar voorbij. Ook dit jaar was er een met vele veranderingen. Zowel door de reorganisatie als door de politieke situatie. Denk bijvoorbeeld maar eens aan het vaker gewijzigde rookbeleid en aan de kreten uit Den Haag dat het bedrijfsleven geholpen moet worden. "Controles zijn eigenlijk niet nodig. De bedrijven doen al zoveel om gezonde en verantwoorde voedingsmiddelen op de markt te brengen. Daar past een controle niet bij" klinkt het in Den Haag.

Maar voorlopig is de mogelijkheid om bedrijven te sluiten, die we sinds een paar jaar hebben, nog nooit zoveel gebruikt als het afgelopen jaar.

Het komend jaar zal zeker nog meer wijzigingen brengen. Werkzaamheden die op andere plekken worden uitgevoerd, andere teamsamenstellingen, andere zwaartepunten op het gebied van de wetgeving en uitvoering en uiteraard meer duidelijkheid over het aantal personen dat de dienst moet verlaten als 2012 in zicht komt.

Voor de 'oudjes' onder ons na 'Bestek 81' is het nooit meer rustig geworden. Er moet wederom bezuinigd worden. Er zal gekort worden op de ambtenaren zowel in aantal als op het salaris. Dat betekent op de centjes zitten en keuzes maken.

Het lijkt ondertussen op een voorwoord van een vakbondsvoorzitter. Dat is uiteraard niet zo, maar ook de voorzitter is 'maar een mens' en kijkt vooruit.

Als we kijken naar de activiteiten van Het College en de animo daarvoor in het afgelopen jaar, dan hebben we niet te klagen.

Het bezoek aan Koppert Cress in samenwerking met Ecolab, de uitwisseling met de Duitse collega's in Maastricht, de startdag van de nVWA te Utrecht en de bijeenkomst in de Meern waarbij er sprekers waren over nanotechnologie en de "ins and outs" over chocolade waren dagen om met plezier aan terug te denken. Ook van de senioren hoorde ik erg positieve dingen over hun dag. Komend jaar zijn een paar senior collega's uit Den Bosch de gastheren voor de seniorendag. Afgaand op de vraag of Het College wederom financieel meedenkt ga ik er van uit dat minstens de houtskoolschets van de dag gereed is.

Voor de komende voorjaarsvergadering heeft zich nog niemand gemeld. Als een lid een idee heeft is hij/zij van harte welkom dit aan het bestuur te melden. Het bestuur zal dit graag ondersteunen.

Rest mij jullie allemaal fijne Kerstdagen en een gezond 2011 te wensen.

Pierre Bressers - voorzitter

SENIOREN v/h

OPGERICHT 20 APRIL 1924

College van Keurmeesters

Beste senioren,

wij komen tezamen op dinsdag 17 mei 2011 (de werelddag van de telecommunicatie) om 10:00 uur bij het Leder en schoenmuseum in Waalwijk.

Na de 000oohhh's en de AAaaahh's en "wat zie je er nog goed uit!" of "ook al aan de rollator", gaan we aan de koffie met de halve zool. Dit laatste is een unieke koek speciaal ontwikkeld door een Waalwijkse bakker (men fluistert dat hij Sars heet), inderdaad de vader van Koos.

Na een korte film gaan we onder leiding van gidsen het museum in. Er is verrassend veel te vertellen over: leerlooien, laarzen en schoenen, wagen en paardentuig, furnituren, portemonnee, sierraden etc.

Na dit museumbezoek reizen we af zoals we gekomen zijn naar een van de mooie Brabantse dorpen "De Moer". In het dialect staat moer voor moeras. Het Brabantse landschap is immers een afwisseling of combinatie van bossen en heide, vennen, moeras en zand.

We leggen in de Moer aan bij "Het Moaske" een warmbloedige uitspanning waar we voor het grootste gedeelte van de dag te gast zijn.

We nestelen ons in den herd (moers voor huiskamer) en genieten van de brandewijn, de soep en het worstebrood.

We stappen in" de DUINEXPRESSE "een luchtbandentrein en maken een tocht door een prachtig landschap. We reizen in een gedeelte van het Nationale landschapspark "De Loonse en Drunense duinen". We reizen ook door een gedeelte wat normaal niet voor publiek toegankelijk is vanwege de kwetsbare flora en fauna.

De wagons zijn regen en tochtvrij en hebben een optimaal uitzicht naar alle kanten, aan boord wordt tekst en uitleg gegeven.

Niet teveel, we moeten immers uitvoerig van gedachten kunnen wisselen met onze reisgenoten. Vervolgens belanden we met onze duinexpresse bij de eindhalte "Het Moaske". Hier vergasten we ons op een zeer uitgebreide Brabantse smullerij. We weten niet hoe we het anders moet noemen. We hebben voor buffetvorm gekozen, mede met de bedoeling dat je na elke buffetgang een ander oud-strijder kunt opzoeken. Het OPTIMALE vlinderen dus.

Zowaar een geweldig programma, het is de bedoeling dat jullie ook collega's uitnodigen die geen lid meer zijn van Het College, ze zijn méér dan welkom en hoeven slechts € 5,- meer te betalen, dit omdat diegene die wél lid zijn, een subsidie ontvangen van Het College.

Wij hebben alleen een ledenlijst van Het College. Het is de bedoeling dat jullie de niet-leden persoonlijk benaderen en namens ons uitnodigen. Je mag ook de adressen doorgeven, dan sturen we ze alsnog een convocatie.

Mooier kunnen we het niet maken.

Tot 17 mei!

Leo Elbers



Nanotechnologie en chocola, een vreemde combinatie op het eerste gezicht, maar wel twee onderwerpen waar leden van Het College zich steeds meer mee bezig houden. Toen de kans zich voordeed twee sprekers vast te leggen die ons meer konden vertellen over deze onderwerpen was een besluit snel genomen. Verzamelen dus in Locatie De Meern 15 en wel in de zaal die 'Het Atelier' genoemd wordt voor de najaarsmeeting.

Het was goed 10.00 uur toen voorzitter Pierre Bressers de bijeenkomst opende. Hij heette een ieder welkom en kondigde als sprekers aan Dirk van Aken van het Bureau Risicobeoordeling en Onderzoeksprogrammering over nanotechnologie en Kasper van der Vaart, student in Utrecht in nanotechnologie maar vooral ook deskundige van chocola in de breedste zin van het woord met daarbij het stroomgedrag van microdeeltjes. Dat beloofde wat.

Samengevat vertelde Dirk van Aken ons dat je bij 'nano' aan 1 miljardste meter moet denken wat, mijns inziens, op zich onmogelijk is omdat wij zo klein niet denken, laat staan zien, kunnen. Maar nanotechnologie maakt het mogelijk om de omvang van een onderwerp te verkleinen. Juist door deze kleine verdeling ontstaat er meer oppervlakte aan het product. Bijvoorbeeld: een kubus van 10 bij 10 centimeter heeft 6 vlakken van 100 vierkante centimeter is 600 vierkante centimeter; verdelen wij die kubus in kleinere kubusjes van 2 bij 2 centimeter dan ontstaan er 125 kubusjes met 6 vlakken van 4 vierkante centimeter met een totale oppervlakte van 125 maal 24 vierkante centimeter is 3000 vierkante centimeter. Hoeveel nanometer dit wordt was even te moeilijk om uit te rekenen maar wel zou dat een geweldig grote uitkomst geven.



FreshBox® is a newly developed antimicrobial food container which made by FinePolymer's unique nanotechnology. It shows excellent antimicrobial properties against various bacteria and fungus due to the effect of finely dispersed nano-silver particles and hence it make a food fresh longer compared with conventional food containers.

http://nano-silver.net/eng/product_02.php

Maar waar gaat het nou om. Wij willen weten of deze nanodeeltjes iets doen in een product dat wij niet willen. Kan het gevaar opleveren. Blijven ze ergens in ons lichaam achter of verdwijnen ze net zo snel langs natuurlijke weg uit ons lichaam als ze binnen zijn gekomen.

Nanodeeltjes zijn voor ons nog te onbekend om daar goede of kwade dingen over te vertellen. Wel is er al een meldingsplicht die bedrijven verplicht de overheid te melden dat met nano gewerkt wordt en in welke producten dat dan gebeurd.

Een voorbeeld wat Dirk noemde was een tandpasta waarin nanodeeltjes zijn verwerkt en het goede wat daardoor geboden wordt is dat bij gebruik van deze tandpasta heel kleine gaatjes in tanden en kiezen weer gevuld worden althans dat verdere groei tegengegaan wordt.

Ook wordt nano toegepast in producten die waterafstotend werken. Als men een nanocoating op bijvoorbeeld het doorzichtige deel van een motorhelm of voorruit van de auto smeert dan vliegt het water er af zonder extra inspanning middels vegen of ruitenwissers. Ook op douchewanden schijnt het toegepast te zijn om te bereiken dat geen vochtuitslag op de tegelwanden ontstaat. Of het ook op het menselijk lichaam gebruikt kan worden is nog niet bekend wat een toehoorder deed opmerken dat het misschien goed te gebruiken was voor het douchen omdat afdrogen dan niet meer nodig was.

Het is tot nu toe dus ook niet duidelijk of nanodeeltjes de hersenen, de longen of celmembranen kunnen binnen dringen en indien dat gebeurt of dat kwalijke gevolgen kan hebben. Onderzoeken daarnaar zijn (nog) niet eenduidig.

Nanotechnologie wordt tot nu toe merendeels toegepast in non-food, als bindmiddel van koolstof bijvoorbeeld in tennisrackets. Maar indien "nano" gebruikt wordt moet dit op het etiket vermeldt worden. Of dit duidelijk en begrijpelijk is voor de consument laten wij even in het midden. Dirk noemde nog voorbeelden van gebruik in bijvoorbeeld (sport)sokken en sportondergoed, maar ook de geneeskundige toepassingen om kleine hoeveelheden medicijnen naar bepaalde plekken zoals een tumor te brengen zonder de rest van het lichaam te beïnvloeden.

Tijdens zijn verhaal was Dirk van Aken al menigmaal onderbroken door vragen tussendoor maar nu barstte het los. Verder vertellen was overbodig want de luisteraars lieten de één na de andere vraag los en voor we het wisten was het 'lunchtime'.

Was het gebodene door Dirk van Aken voor de lunch van hoge kwaliteit, de lunch (aangeboden door de VWA) op zich was ook zeker de moeite waard. Zelfs de presentatie deed al hongerige blikken ontstaan en derhalve werd in korte tijd de aanval op al het lekkers geopend. Ook al waren de monden soms nog enigszins gevuld, het gesprek ging door want er was weer veel te "vlinderen" oftewel aan nieuws uit te wisselen. Eigenlijk een hoogtepunt van elke bijeenkomst van Het College namelijk het gezellig met elkaar praten over privé omstandigheden en wetenswaardigheden over het werk uit te wisselen. Gezelligheid kent geen tijd en dus was er onverwachts de aankondiging van het optreden van Kasper van de Vaart met chocola als gespreksonderwerp.



Kasper studeert nog steeds maar heeft ook al vele jaren studie op vele fronten achter de rug terwijl zijn geschatte leeftijd deed geloven dat hij nog een jongeling genoemd mocht worden. Deze Kasper studeert op vele fronten, en is nu bezig met een studie over het gedrag van chocola op de Universiteit van Gent in België. Hij deelde mede dat er 4 hoofdsorten cacaobonen/chocolade waren te onderscheiden namelijk Criollo, Forastero, Trinitario, Nacional en mengsels/kruisingen van deze.

Uiteraard begon Kasper zijn verhaal met de productie van chocola te beginnen bij de groei en pluk van cacaobonen in de diverse delen van de wereld. De variatie is groot bij cacaobonen omdat de vergelijking werd gemaakt met appels en die zijn er zeer zeker in vele soorten.

Na het plukken van de cacaobonen komt het vreselijk belangrijke onderdeel, namelijk het roosteren op een temperatuur tussen de 98 en 155 graden hitte. Belangrijk omdat door dit roosteren de smaak bedervende zuren en amines uit de cacao boon worden verwijderd.

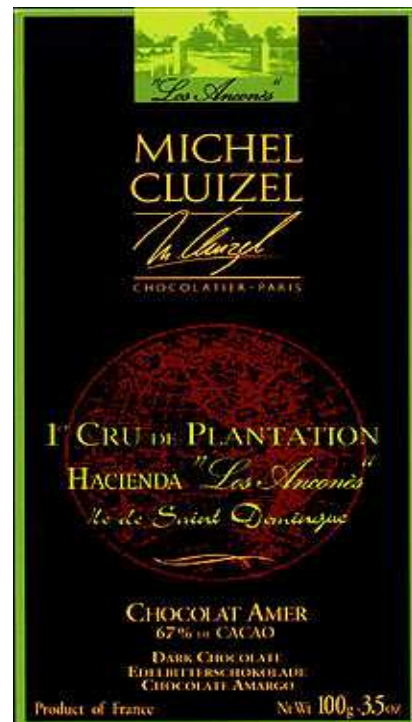
Er moet voldoende tijd voor dit proces genomen worden en tussendoor regelmatig geproefd om op het juiste tijdstip met afkoelen te kunnen beginnen. Na het roosteren volgen het breken en ontdoppen van de cacaobonen. Het ontdoppen geschiedt middels een luchtstroom. Vervolgens worden de cacaobonen gemalen in een melangeur tussen rollen van graniet (een soort molenstenen). Het productieproces wordt vervolgd met mengen van de massa met suiker en vet in de vorm van cacaoboter en het verkleinen van deze massa tot ongeveer 30 picometer, nodig voor een goede smaak en bruikbare viscositeit. Productie wordt vervolgd door het concheren, het glad maken van de massa en het tempereren, het verkrijgen van hardheid en glans.

Om één en ander te verduidelijken werd vervolgens over gegaan tot het proeven van meerdere soorten pure chocolade van gerenommeerde chocolademakers uit Frankrijk, Venezuela en USA. De proefresultaten waren niet van de lucht, er werd van alles waar genomen variërend van de smaak van blauwe bessen tot olijven, branderigheid, vruchtensmaak, lijkend op schuurpapier en nog veel meer. Hiermee werd nog weer eens aangetoond hoe smaken en waarnemingen van mensen kunnen verschillen. Wel maakte het duidelijk dat er verschillende soorten chocola zijn die elk eigen kenmerken hebben als gevolg van productie van cacaobonen en de verdere behandeling.

Na de proeverijen, toen er onderlinge gesprekken ontstonden, besloot de voorzitter het heft in handen te nemen om Kasper van de Vaart, net zoals hij bij Dirk van Aken voor de lunch had gedaan, namens ons allen heel hartelijk te bedanken voor het waardevolle gebodene en hem een vloeibare lekkernij aan te bieden zodat op een later tijdstip bij nuttiging nog eens terug gezien kon worden op deze middag met boeiende tekst en uitleg betreffende chocola.

Aangezien er geen belangrijke punten waren werd afgezien van het houden van een vergadering. Enkel werd opgemerkt dat de nieuw gemaakte Statuten in handen van een notaris waren gegeven voor een juiste afronding. Op de volgende Leden vergadering in het voorjaar van 2011 kan dan officiële vaststelling van de nieuwe Statuten plaats vinden.

Voorzitter Pierre Bressers bedankte alle aanwezigen voor hun inbreng en belangstelling voor deze fantastische dag. Allen hadden meer kennis opgedaan, een beleidspunt van Het College waarmee weer hoog gescoord werd. Opnieuw was aangetoond dat een bezoek aan dit soort bijeenkomsten niet alleen aangenaam maar ook zeer nuttig kunnen zijn. Waarvan acte.



Beste collega's en Collegeleden,

De laatste weken is Het College opgeschrikt door 3 meldingen van sterfgevallen van senioren.

Oud-collega's die in de tijd van de Keuringsdienst van Waren al met pensioen zijn gegaan, maar waar sommigen van ons nog herinneringen aan hebben.

Het betreft hier de collega's Charles van der Veer van de voormalige dienst Amsterdam, Gerrit Pelleboer, van de voormalige dienst Utrecht en Kees de Kruif, van de voormalige dienst Alkmaar.

Het College heeft de nabestaanden gecondoleerd met het verlies.

Daarnaast kwam het onverwachte bericht van het overlijden van een van de oud-directeuren van de Keuringsdienst van Waren, Gerrit van der Haar. Weliswaar geen lid van ons College, maar voor velen wel een goede bekende, en een directeur die Het College een warm hart toedroeg.

Na de samensmelting van Keuringsdienst van Waren en de Rijksdienst voor de keuring van Vee en Vlees was hij aangetreden als operationeel directeur van het Nederlands Forensisch Instituut.

In 2008 mocht Het College met een delegatie te gast zijn van Gerrit en het NFI.



BVL symposium - Berlijn



Bundesamt für
Verbraucherschutz und
Lebensmittelsicherheit



Voor de VWA was ondermeer drs. Hans Jeuring (productmanager) in Berlijn

Meer dan 200 vertegenwoordigers van de handel, industrie, overheden en geïnteresseerden uit de EU lidstaten en daarbuiten kwamen op 25 en 26 November jongsleden in Berlijn bijeen voor een symposium over "globalisering van de handel in levensmiddelen en de stromen daarvan over de wereld" georganiseerd door de Duitse Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit.

Meer en meer vinden goederen en daarmee ook levensmiddelen hun weg via de wereldzeeën van oost naar west en omgekeerd.

Dat brengt toch wel enige zorgen met zich mee, daar waar het gaat om de veiligheid van de consument.

De EU en de lidstaten herkennen dat uiteraard ook, en voor de 2^e keer in een jaar was er in Berlijn daarom een bijeenkomst met dit onderwerp.

We kunnen natuurlijk in de EU enorme controlecapaciteit opzetten aan de grensposten van de buitengrenzen, maar je kan natuurlijk ook zorgen dat de exportlanden zelf al een deel van die controle doen of voorwaarden scheppen waaruit voortvloeit dat er met minder controle gewerkt kan worden.

Binnen de EU is een hoge standaard van de voedselveiligheid met zaken zoals RASFF, HACCP en instituten als FVO en EFSA. Dit is echter in andere landen zoals in de Azië en Afrika nog niet of nauwelijks ontwikkeld, al beginnen er ook daar initiatieven te ontstaan zoals snelle waarschuwingssystemen (Azië), exportcontroles en HACCP systemen in (veelal grote) bedrijven die willen exporteren.

Om deze initiatieven te steunen gaan meer en meer EU lidstaten samenwerkingsverbanden aan met derde landen om samen de voedselveiligheid te verbeteren. Duitsland doet dat met Marokko en China, Nederland en India werken aan beheersing van het gebruik van bestrijdingsmiddelen in groenten en fruit.

Verder is in ons land door de VWA initiatieven ontplooit, met als voortrekker TWO PRIMEX en het Ministerie van VWS, SGS, de EVD en Kamer van Koophandel, die samen het zogenaamde Traderoute Asia loket www.traderouteasia.nl hebben geopend om ondernemers te ondersteunen met de import van producten uit Azië.



It's Christmas time !

**Het bestuur wenst alle collega's een mooie kerst
en een gezond en gelukkig Nieuwjaar en we hopen jullie het
komend jaar weer ergens te kunnen begroeten.**

**EWFC wenst allen een mooi en feestelijk kerstfeest en
een gezond en voorspoedig 2011**

