

PERIODIEK

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

Een uitgave van het "College van Keurmeesters"

Van de redactie:

Beste collega's,

De zomer is gearriveerd, en de Algemene ledenvergadering en voorjaarsmeeting ligt net achter ons. We waren dit keer te gast in Soestduinen/Soesterberg, en wel bij de luchtmacht.

Van dat laatste kunt u het verslag in dit exemplaar lezen.

De redactie en het bestuur hebben dit "Periodiek" bestempeld tot themanummer. Het thema is de inmiddels gevleugelde afkorting in onze dienst:

DHW, of wel Drink- en HorecaWet.

Maar liefst drie collega's geven hun ervaringen van de afgelopen maanden weer van dit nieuwste deel van onze organisatie. Ook een stukje vakkennis ontbreekt niet, en gaat ditmaal over de veroorzaker van de buikgriep.

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>Drank- en horecawet special</i>	4
<i>Lief en leed</i>	5
<i>Keuken te velde</i>	6
<i>(W)etenswaardigheden</i>	8
<i>Norwalk-like virus rukt op</i>	9

Nuttige en interessante www „links“:

[College van Keurmeesters](#)

[Europese voedsel autoriteit](#)

[Ierse voedselautoriteit](#)

[RIVM](#)

[Ministerie van Defensie](#)

[europol](#)

[Chartered Institute of Environmental Health](#)



bestuursnieuws

beste collega's

de zomer is er weer, en iedereen is of gaat op pad voor een paar weken met familie, gezin, vrienden en kennissen of lekker in je eentje.

Wij hebben een geslaagde voorjaarsvergadering achter de rug, waarvoor dank uitgaat naar de organisatoren, de mensen van de luchtmacht en ex-collega Harrie Veldscholte. Met zo'n 25 bezoekers kunnen we echter niet tevreden zijn. Waar bleven al die mensen nou die graag zien dat het College iets voor hen betekent?? In het najaar kunnen jullie het goedmaken, de collega's in de dienst Zuid hebben beloofd een gezellige ouderwetse bijeenkomst te willen organiseren. Geruchten gaan dat het naar sigaren gaat ruiken.

Het bestuur buigt zich intussen over enkele belangrijke zaken, waarvan het plotselinge terugtreden van de voorzitter op dit moment het belangrijkste is. Eddie heeft aangegeven zich om persoonlijke redenen terug te trekken uit het bestuur.

Daarom roepen het bestuur nogmaals collega's op zich als bestuurslid te melden. Dit is je kans om echt wat te betekenen voor je collega's.

Het bestuur wenst iedereen vanaf deze plaats een fijne vakantie toe, en wellicht tot ziens bij de najaarsvergadering in Brabant.

Mededeling:

Tijdens de Algemene ledenvergadering, afgelopen 11 juni bleek dat de boekhouding van onze penningmeester nog niet was gecontroleerd door de kascommissie, als gevolg van de vakantie van een van de leden van die commissie. De controle zal nu op korte termijn gebeuren, en het verslag zal tijdens de najaarsvergadering worden gedaan. Deze najaarsvergadering zal ergens in het zuiden des lands plaatsvinden. U hoort hier spoedig meer over.

De penningmeester

Leden van het College die nog interesse hebben in een verslag van de ledenvergadering van 2001 en/of de begroting en balans over 2001 kunnen deze per post of E-mail aanvragen bij de secretaris.

Voor leden die zich geroepen voelen zitting te nemen in het bestuur, en daarmee het College ondersteunen, kunnen zich melden bij de secretaris.

De secretaris



Senioren Happening 2002

Voor 2002 was het de afdeling Leeuwarden die de organisatie op zich nam. Rond half 10 werden we verwacht bij de steiger van de Rondvaardij "Princenhof", P. Miedemaweg 19 te Ernewald.

Zoals gewoonlijk stond er al vroeg een aantal mensen te wachten. Keurmeesters zijn altijd op tijd aanwezig om eerst even de situatie ter plaatse te bekijken.

Wij moesten aanmonteren op de "Wetterpinces" in plaats van de "Anna Maria", die precies om 10:00 uur wilde vertrekken.

Namens de collega's Leeuwarden werden we welkom geheten door Sjouke Mud. Hij was blij dat wij de lange rit naar het noorden hadden ondernomen om er samen een gezellige dag van te maken. We hadden bij Piet Paulusma mooi weer besteld om vanaf het water van Friesland te genieten.

De opkomst was met 45 deelnemers minder dan verwacht. Verleden jaar waren we met 60 deelnemers. Helaas zijn afgelopen jaar de collega's Emile Begheijn uit Amsterdam en Sjoerd Ypma uit Hilversum overleden. Sjoerd Ypma was destijds de initiatiefnemer van onze senioredagen.

Van enkele collega's hebben we afzeggingen gehad, te weten:

Herman Schuiter te Goes (vrouw ziek)

Tjerk Dalhuizen te Nijmegen (operatie knie)

Klaas Schoon te Heerhugowaard (vrouw hartinfarct)

Jelle Kooistra te Warga (vrouw gebroken been)

J. Burger te Goes (afstand te ver)

De kosten voor deze dag waren bijzonder laag gehouden. Dit werd mogelijk gemaakt door de Keuringsdienst van Waren regio Noord, die de kosten van de bootreis hebben betaald. Ook was er een bijdrage van de penningmeester van het College van Keurmeesters. De directeur de heer de Lezenne Coulander kon helaas niet aanwezig zijn, maar wenste ons een prettige dag.

Het programma van deze dag luidde:

In alle rust varen naar Sneek

12.00 uur "flauwe biet" (kop soep met belegde broodjes)

12.30 uur Ontschepen in Sneek, gevolgd door een mooie stadswandeling

13.45 uur Aan boord van de "Wetterpinces"

De medewerkers van de rederij waren in de tussentijd druk geweest met het verzorgen van een prachtig uitziend buffet, waarvan veelvuldig gebruik werd gemaakt. Gezelligheid en voldoening alom. Het zonnetje trok iedereen naar buiten, waar tijdens een goed gesprek ook genoten werd van de prachtige natuur, waar naast veel water en bossages, ook veel weide- en watervogels te bewonderen waren.

Aan het eind van deze prachtige boottocht is de afdeling Leeuwarden bedankt, namens ondergetekende, voor de goede organisatie, waarbij het mooie weer een positieve rol speelde. Teun Marissen en Bertus Elling hebben toegezegd volgend jaar de senioredag te willen organiseren namens district Groningen. Waar en wanneer zullen wij nog nader horen. De organisatoren kennende, wordt dit vast en zeker weer een fijne dag.

Moe, maar meer dan voldaan reden wij huiswaarts.

Ik bedank hierbij, namens alle deelnemers, de afdeling Leeuwarden nog eens hartelijk voor de geweldige gastvrijheid en de fantastische dag.

Antoon Scheffer

Drank- en horecawet special

Het leven van een teamleider DHT met voicemailperikelen

Na een geslaagde heidedag met mijn collega teamleiders van het DHT-team luister ik mijn voicemail af. Tussen de vele berichten zit een afwijkende gebruiker van mijn voicemail. Meestal is het een gemeentefunctionaris, een politiemann, een teamlid of een aanverwant. Maar nee, het is Jan Homma, de enige die die namiddag terug gebeld wordt (oei!). Jan vraagt mij of ik een stukje kan schrijven voor het *Periodiek*, het clubblad van ons College. Mijn eerste vraag is wanneer moet het af zijn. Oh zegt Jan, 1 juli. Ik reken door en denk Oh.. nog drie weken, moet lukken. Ik zeg dan ook enthousiast ja. (komt ook door het enthousiasme van de vraagsteller Jan Homma).

Nu is het dan 28 juni en zit ik 's avonds op de valreep een stuk te tikken. Wie ben ik eigenlijk binnen de dienst? Mijn naam is Anja Martens en ik werk sinds 1 april 2002, 12,5 jaar bij deze dienst. Eerst als keurmeester bij de dienst Amsterdam en na de reorganisatie als teamleider Food bij de dienst Noord-West. Medio oktober 2001 heb ik mijn blik laten vallen op het toen nog nieuw op te zetten team. Het DHT-Team. Ik zag het als een nieuwe tak van sport binnen een voor mij leuke organisatie. Ik dacht daar ga ik voor. En zie hier daar ben ik: teamleider DHT binnen de regio Noord-West. Wat doe ik zoal? Naast het regelmatig verstoppn van de mobiele telefoon en het niet aanzetten van de outlookberichten lijd (leid) ik momenteel een team van 9 controleurs en 2 drankwetmedewerkers. De twee drankwetmedewerkers zijn 2 oude rotten in het vak (nee niet de leeftijd bedoel ik, maar natuurlijk bedoel ik de ervaring). De controleurs zijn allemaal nieuw en enthousiast. Zo'n nieuw team en voor mij nieuwe wetgeving vergt veel energie en inzet. Als teamleider DHT ben je ineens ISI-deskundige, Dossierdeskundige, Mentor, BOA, Opleider, Declaratiedeskundige, Administratiedeskundige, Begeleider, Ondersteuner. Of te wel een manusje van alles met voor mij weer miskende talenten. Echter het enthousiasme wat het team met zich meebrengt en de ondersteuning van de signalering zorgen ervoor dat ik nog geen moment spijt heb gehad van mijn keuze voor de overstap van food naar DHT. Elke dag is nog steeds een avontuur. Vandaag gaat het zo en morgen doen we het vast anders maar wel beter. Het is een steeds weer uitproberen van nieuwe methodieken. De term wij zijn een lerende organisatie is zeker op dit team van toepassing of voor dit team uitgeschreven. Het samenwerken, overleggen en afstemmen landelijk met de andere teamleiders is voor mij een goede structuur. Het proberen als DHT één gezicht richting

buitenwacht te maken is een grote uitdaging, welke op deze voet mogelijk gaat lukken. Ook de communicatie die je hebt met gemeente en politie geven een nieuwe dimensie aan de werkzaamheden van de keuringsdienst. We komen nu op diverse plaatsen in beeld en daar waar samenwerking gewenst is vinden we elkaar of vullen we elkaar goed aan. Een aspect van de werkzaamheden van een DHT-controleur wil ik graag wat nader toelichten. Een DHT-controleur voert zijn werkzaamheden vaak tussen het publiek uit terwijl een food-controleur vaak achter de coulissen opereert. Het veiligheidsaspect moet daarom naar mij inziens goed in de gaten gehouden worden. Het werken op uren in de nacht op locaties waar drank een grote rol speelt brengt risico's met zich mee. Het zal mogelijk niet de gecontroleerde zijn die gevaar kan opleveren maar meer zijn klanten. Dit aspect zal zeer zeker nog belicht gaan worden binnen onze organisatie. Het meegaan met controleurs heeft mij hiervan de ernst en noodzaak goed doen inzien. Maar goed terug naar die Heidedag. Deze vond medio begin juni plaats. Doel; eens rustig met elkaar praten. We hebben ons eindelijk eens goed aan elkaar voorgesteld. Daar was het de tijd daarvoor nog niet van gekomen. We hebben taken verdeeld en goede afspraken met elkaar gemaakt. We staan er niet alleen voor maar we doen het samen op een zo'n goed mogelijke manier. Weet je het even op een avonddienst niet meer, dan bel je je collega teamleider DHT, immers die z'n telefoon staat toch bijna 24 uur aan. Of Marian Smerk (nu iets met Gas of zo), haar mobiel raakt ook nog wel eens kwijt denk ik. In de toekomst krijgen we vast nog wel eens mobieltjes die met elkaar gaan praten, zo houden we mogelijk tijd over voor een gewoon gesprek.

Met vriendelijk groet, Anja Martens
Teamleider DHT-NW (mobiele-telefoonlijder)

Profieltje

Martin Stok - 41 jaar
Lid van het DHT team
Zuidwest

Martin is sinds 1 mei 2002 in dienst van de Keuringsdienst van Waren in Zuidwest. Martin heeft daarvoor 16 jaar gewerkt voor de gemeente Rotterdam, waaronder 14 jaar in een functie in de horeca, in de functie van het ontvangen van gasten van de gemeente.

Hij is tevens sinds 1995 lid van de vrijwillige politie, waar hij via een collega hoorde over de nieuwe functie. Als vrijwillige politieambtenaar, had hij reeds BOA en kon dus zo instappen in zijn nieuwe baan.

Martin heeft geheel in moderne stijl gesolliciteerd via de advertentie op de website van de dienst.

Martin praat enthousiast over de begeleiding en opvang van zijn teamleider en de overige teamleden.

De sfeer in het team is prima zo zegt hij. Enkele weken geleden heeft ook Martin meegedaan aan de actie op Texel (de pers zat er bovenop), en kort geleden heeft hij nog een behoorlijke hoeveelheid alcohol bij een tankstation in Dordrecht in beslag genomen.

De actie op Texel was goed georganiseerd, zo verteld hij, de voorbereiding stond als een huis, er was een goede briefing en de actie liep gesmeerd. Compliment aan Noordwest.

Martin ziet voor hem een goede toekomst in dit jongste onderdeel van de Keuringsdienst van Waren.

nootje

Door een medewerker van de AD was een bijdrage over drank- en horecawet beloofd aan de redactie.

Tot het verzenden van dit Periodiek was dat echter niet aangeleverd.

Het bestuur betreurt dit.

Mocht het beloofde nog worden aangeleverd, zal in een later nummer van het Periodiek dit mogelijk nog worden geplaatst.

Lief en leed:

Collega Frits Schoenmaker en zijn vrouw Anita werden op 2 juni verblijd met de geboorte van dochter Julia. van harte Frits.

Op 27 juli 2002 vierden oud-collega van Leemput en zijn vrouw hun gouden huwelijk. 60 jaar in het bootje is niet niks. Het bestuur wenst het gouden bruidspaar nog vele jaren en een goede gezondheid.

Keuken te velde in Soesterberg

Voorafgaand aan de Voorjaarsvergadering 2002 van het College van Keurmeesters stond een bezoek geprogrammeerd aan het SOMP-KLu te Soestduinen.

Dit zou dan het aantrekkelijke onderdeel van een dagje C.v.K moeten worden!!!!!!

SOMP-KLu, wat moet je daar nou mee?

Soppen en klunen door natte weilanden met sloten of iets dergelijks en dan een soort barbecue toe. Immers er werd gesproken over de "keuken te velde".

Een Collegedag is een dag om snel en goed te vergaderen, iets op te steken als verruiming van de geestelijke inhoud en heel veel gezellig bijpraten met de collega's uit den lande.

Op de Voorjaarsvergadering van ons College op dinsdag, 11 juni 2002 is daar ruimschoots aan voldaan.

Alle leden van het College van Keurmeesters hebben een oproep ontvangen om een bezoek te brengen aan "de keuken te velde" en om de Algemene Leden Vergadering bij te wonen op dinsdag, 11 juni 2002. Locatie SOMP-Klu te Soestduinen.

Ca. 25 leden hebben zich gemeld. Vooralsnog geen groot aantal maar wel een heel enthousiaste groep, misschien wel de harde kern te noemen.

Dat ook ik daar mocht bij horen was te danken aan de attente Ton Aarts die mij nog juist op tijd en misschien deels uit gemakzucht op deze vergadering attendeerde.

Om reeds om 10.00 uur in Soestduinen te zijn moet je vanuit Goes toch echt wel om 8.00 uur vertrekken, hetgeen dus prompt geschiedde. De reis verliep vlot hetgeen mede te danken was aan het voortreffelijke kaartleeswerk van rijder Ton.

Na enig zoeken op het SOMP-Klu terrein vonden we het etablissement waar werd verzameld voor deze dag. Gelukkig waren we precies op tijd.

Het ontvangstcomité bestond uit de heren Overste Straatman en civiel-technicus Wemekamp, aangevuld met ene Herman, verzorger van de natjes en de droogjes. Verder natuurlijk het Bestuur van het College van Keurmeesters bestaande uit Jan Hulshof, Jan Homma en Pierre Bressers en een leuk aantal leden, op een enkele na allemaal oude en jonge 'bekenden'.

Er werd koffie met gebak, waar hebben we dat al eerder meegemaakt, gepresenteerd van heerlijke klasse. De collega's zaten in een grote kring heftig met elkaar in discussie, de heren Straatman en Wemekamp stonden aan de bar, alsof ze daar geboren waren.

Er ging iets uit van dit gezelschap. Er kondigde zich toen al een fijne dag aan.

Ruim na tien opende Jan Hulshof de bijeenkomst, stelde ons voor aan het ontvangstcomité en verontschuldigde voorzitter Eddie Olink omdat deze niet aanwezig kon en mocht zijn

wegens het volgen van de BOA-cursus. Verder memoreerde hij het heerlijke gebak en wenst ons een fijne dag toe.

Rond 10.30 uur nam Overste Straatman het woord en deed, samengevat en met woorden van gelijke strekking, de volgende mededelingen.

SOMP-Klu betekent Sectie Opslag Mobilisatie en Project voorraden van de Koninklijke Luchtmacht. Het houdt zich bezig met het opslaan en bewaren van goederen en gebruiksvoorwerpen die ter ondersteuning dienen bij acties "out of area". Dus acties of oefeningen buiten het/de basis kampement/kazerne van de Luchtmacht.

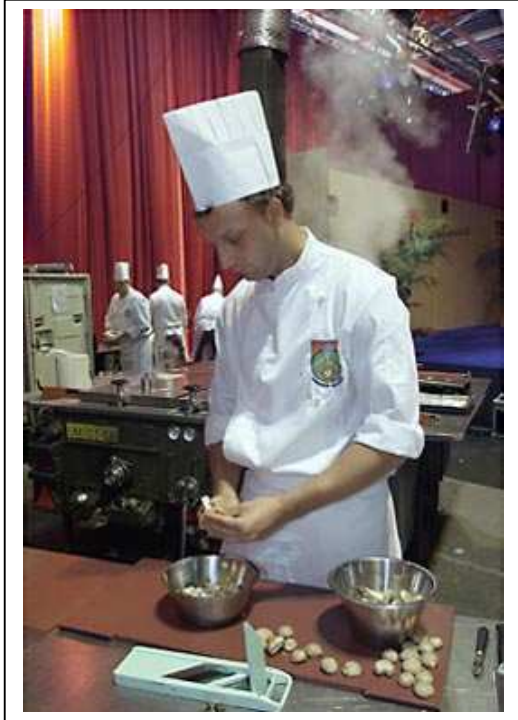
(Even valt er een stilte als op 'kousenvoeten' de laatste gast binnenkomt, te weten de toch zeer dichtbij wonende en slapende Joost B.)

Verder dient de ruime hal voor opslag van goederen die je niet nodig hebt maar wel terug moet kunnen vinden als er om gevraagd wordt. Overbodige luxe meestal, derhalve. De voedselveiligheid oftewel het HACCP hebben voor contacten met de Keuringsdienst van Waren gezorgd en Straatman heeft dat serieus opgepakt. Hij wilde gaan voor certificering ondanks tegenwerking van mensen te velde die wisten te memoreren dat er nog nooit iemand ziek was geworden van eten door hen verstrekt vanuit de 'keuken te velde'.

Om zijn woorden met plaatjes te verrijken nodigde Overste Straatman ons uit hem te volgen naar de grote hal alwaar meerdere gebruiksvoorwerpen voor de 'keuken te velde' stonden opgesteld. Civiel-technicus Wemekamp zou buiten het woord voeren.

Wemekamp vertelde dat er vroeger een drie-vaten systeem werd gebruikt waarin militairen hun bestek en andere gebruiksvoorwerpen voor het nuttigen van eet- en drinkwaren moesten spoelen. Het eerste vat was voor het afspoelen en verwijderen van het grof vuil, het tweede vat voor het wegspoelen van het laatste vuil, de achtergebleven restjes en het derde vat voor een laatste definitieve spoeling

voor het verkrijgen van schoon materiaal dat enige tijd later zo weer gebruikt kon worden.



Aangezien deze situatie niet meer past in de huidige omstandigheden staat nu een complete afwaskeuken op wielen ter beschikking met een spoolinstallatie, een vaatwasser en opslagruimte voor gebruiksvoorwerpen. Het geheel voorzien van een warmwatervoorziening en een krachtbron voor energie en uitgevoerd in roestvrij staal. Op de vraag of het gebruik van eenmalig materiaal niet was aan te bevelen was het antwoord kort. Vooral in het buitenland hield men absoluut niet van veel afvaltroep. In de hal stond een container met daarin een complete koude keuken uitrusting, een zogenaamde voedselvoorbereidingscontainer. Ook hier een roestvrijstalen uitvoering, voldoende werkruimte en koeling, werkende op een eigen energiebron. Verder stonden er meerdere containers waarin complete warme keukens waren ingericht. Deze stonden op wielen maar konden ook van de wielen afgehaald worden en op poten gezet. Uit een dergelijke keuken kon in 2 uur voor 250 man gekookt worden en dan ook nog met voor- hoofd- en nagerecht. Dit in tegenstelling tot kleine verrijdbare keukenblokjes geschikt voor het gebruik door een groep van 5 tot 6 personen. De uitrusting bestond dan uit twee kookketels van 50 liter, een steamer, twee au-bain-marie's, een grote koeling en natuurlijk voldoende ruimte om te werken. Verlichting en airco waren standaard aanwezig en natuurlijk weer de eigen energiebron, gestookt op kerosine.

Kerosine was de meest gebruikte brandstof, immers ze kookten voor de luchtmacht en daarbij was altijd kerosine beschikbaar in tegenstelling tot benzine en diesel. Elke containerkeuken had een grote watertank van 300 liter aangevuld met een waterzuiveringsapparaat waarin het aangevoerde water gereinigd werd tot drinkwater. Een meegereisde arts zorgt voor voortdurende controle van dit water middels onderzoek ter plaatse. En nog waren we er niet want ook aan de kleding van de militairen was gedacht. Op elke missie gaat naast containers met keukens en afwaskeuken ook een zogenaamde P.S.U.-wagen mee. Een P.S.U wagen is een wagen waarin de Persoonlijke Standaard Uitrusting kan worden gewassen en gedroogd. Een wagen derhalve met een grote wasmachine en een droger ook weer voorzien van stromend water en een eigen energie bron.

De meeste collega's keken zich de ogen uit het hoofd en waren toch vol stille verbazing. Er werden wel wat vragen gesteld maar toch moest een ieder eigenlijk toegeven dat al het materiaal er voortreffelijk uitzag en dat er ook als ervaren inspecteurs zoals keurmeesters van de Keuringsdienst van Waren toch heel weinig viel op te merken.

Om ook nog te laten zien hoe het er voorheen toeging stond nog een 'keuken te velde' opgesteld van 1989. Een soort vouwwagen met meerdere mogelijkheden maar in vergelijking met een gesloten container alleen geschikt voor kleinere individuele acties op campingniveau.

Het was intussen na half enen geworden en dus ontstond er een trek naar de kantine. De maag begon te rommelen. Zowel Straatman als Wemekamp hadden daar begrip voor want het waren immers hun woorden die vertelden dat het moreel van de militairen alleen maar hoog gehouden kon worden als ze goed en lekker voedsel verstrekt kregen. Dat geldt dus kennelijk ook voor keurmeesters en controleurs.

Derde kompaan van het ontvangstcomité, Herman, had intussen een prachtig buffet verzorgd. We konden aan tafel om te genieten van champignonsoep, verse witte en bruine broodjes en een keur aan beleg overspoeld met diverse soorten melk of jus d'orange. Dat er lang over de lunch gedaan werd kwam niet alleen omdat alles zo lekker was maar ook omdat er zich een geanimeerde discussie ontspon over al hetgeen ons getoond was.

Overste Straatman besloot de bijeenkomst met de mededeling dat er een certificeringsaudit was geweest, mede nodig om de ernst van de situatie aan te tonen aan al het keukenpersoneel. Van de 13 ploegen was er slecht 1 gezakt die op een latere datum toch geregistreerd werd.

Hierna nam plaatsvervangend voorzitter Jan Hulshof het woord.

Hij had het kennelijk naar z'n zin gehad want alvorens het ontvangstcomité te bedanken liet hij ons in prachtige bewoordingen horen hoe ook hij vroeger met het drie-vaten systeem had gewerkt en hoe er met toetjes werd omgegaan voor de hogere officieren. Een niet altijd even smakelijk verhaal maar wel uit het diepst van z'n hart.

Jan overhandigde Overste Straatman en civiel-technicus Wemekamp een grote doos met, vermoedelijk, een vloeibare inhoud als dank voor het aangename verpozen omlijst met goed begrijpbare woorden.

Met een luid applaus ondersteunden de leden Jan's woorden.

Hierna volgde de vergadering waarvan het verloop u duidelijk gemaakt zal worden door middel van de notulen.

Wel bleek dat een ieder geanimeerd aanwezig was want bijna iedereen had wel wat te zeggen of op te merken.

Het blijkt ook dat het met het College weer beter gaat. Er melden zich nieuwe leden aan en er wordt weer veel positiever gesproken.

Ook de contacten naar buiten met de Hoofddirectie verlopen goed en er zijn resultaten geboekt bij en met de IFEH (Jan Homma) en EWFC (Jan Hulshof).

Ook de uitwisseling met Duitse en Letse collega's is een geweldig goed verlopen geheel geworden.

Reden te meer voor een positieve opstelling achter ons bestuur en een attente medewerking aan het College van Keurmeesters.

Rond 16.30 uur begaven wij ons, voldaan, gelukkig en tevreden over opgedane kennis en vreugdevolle gesprekken, weer richting Goes. Met dank aan de organisatie.

Herman S. uit Goes

(W)etenswaardigheden:

Mensen eten in gezelschap meer dan wanneer ze alleen zijn. Of anders uitgedrukt, ze krijgen 44 % meer calorieën binnen in gezelschap.

De mens drinkt gemiddeld zo'n 55.000 liter vocht tijdens zijn leven.

In Japan is rundvlees een delicatessen. Het duurste rundvlees kost tot € 150,00 per kilo.

Daarvoor heb je dan wel biefstuk van koeien die allen in het donker hebben gestaan, alleen bier te drinken hebben gehad en dagelijks gemasseerd werden.

In Japan is onderzoek gedaan naar meer vierkante meloenen omdat die minder ruimte innemen bij opslag en vervoer.

De grootste meloen ooit geoogst in de wereld, woog bijna 100 kilo.

Bleekselderij is een goed afslankmiddel; het kost meer energie om het te verteren dan dat het oplevert.

Columbus is de vermoedelijke ontdekker van de pindaplant. Hij zag hem op het eiland Haïti, toen hij daar in 1492 tijdens zijn tochten voor het eerst landde.

Pinda's zijn overigens vermoedelijk van origine afkomstig uit Bolivia, ze komen daar nog steeds in het wild voor.

Een normale pot pindakaas bevat ongeveer 700 pinda's.

Pindakaas werd in 1890 door een dokter uit St. Louis (Missouri) ontwikkeld, dit als een makkelijk te verteren hoog-energiehoudend product voor oudere patiënten van hem. In 1904, werd op een congres tijdens de wereldtentoonstelling in St. Louis het product voor het eerst echt verhandeld.

Een gemiddelde Amerikaan eet per jaar gemiddeld 25 kilo chocolade.

Per hoofd van de bevolking, eten de lereren echter weer meer chocolade dan Amerikanen, maar ook meer dan Zweden, Denen, Fransen en Italianen.

“Norwalk-like virus” rukt op in Europa

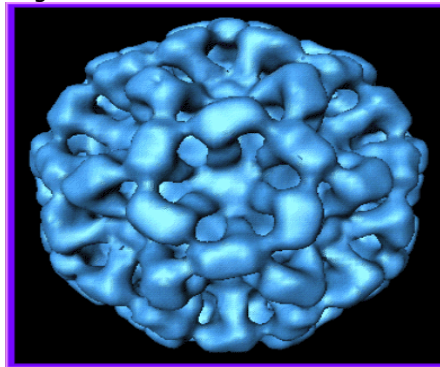
“Norwalk-like virus” is de verzamelnaam voor een groep virussen die voor het eerst werden ontdekt na een uitbraak van een epidemie in het plaatsje Norwalk in Ohio (USA).

Sinds begin van dit jaar is er vrijwel geen week voorbij gegaan, of ergens in West-Europa is wel sprake geweest van een publicatie over een uitbraak van "buikgriep", hetgeen vaak inhoudt dat er een besmetting heeft plaats gevonden met het “Norwalk-like virus” (NLV). Deze virussen zijn de oorzaak van meer dan 60 gevallen van besmettelijke maag- en darmontsteking (gastro-enteritis) in West-Europa dit eerste halfjaar, en komen met name gedurende de wintermaanden vaak voor.

Met name Ierland en het Verenigd Koninkrijk lijken met meer dan 40 gevallen onnatuurlijk zwaar getroffen door deze plotselinge verschijning. Dit heeft echter een verklaring. Een aantal gevallen in Ierland betrof 2 groepen toeristen die terugkeerden van wintervakantie elders in Europa (Andorra), waar is gebleken dat vervuild drinkwater de oorzaak was voor 39 (Ierse) slachtoffers van de besmetting met het virus. Bovendien hadden zij gevlogen en is een deel van hen door dragers in hetzelfde toestel besmet geraakt. Voorts bleek in Ierland een besmetting aanwezig in een partij oesters uit de Ierse wateren bestemd voor consumptie; hiervan was een deel verzonden naar Hong Kong, waar ook mensen ziek werden. Ook dit geval kon worden teruggevoerd op NLV. De autoriteiten hebben na de melding actie ondernomen, en het deel van de besmette Ierse wateren rond het stadje Cork, werd onmiddellijk afgesloten voor het kweken van schaal- en schelpdieren bestemd voor menselijke consumptie. Via het rapid-alertsysteem van de EU werd een groot deel van de reeds uitgeleverde partijen oesters getraceerd en van de markt gehaald. De oorzaak lag vermoedelijk in een besmetting van het gebied door een lozing van niet volledig behandeld afvalwater bij een lokaal afvalwaterbehandelingstation.

De route van overdracht van NLV is meestal van mens op mens. De afgelopen maanden zijn er in het Verenigd Koninkrijk bijvoorbeeld gevallen geweest, waarbij de haard van de besmetting kon worden getraceerd naar ziekenhuizen en

bejaardencentra. Gezien de grote kans op besmetting via de mens, is het zeer moeilijk om de verspreiding van mens op mens en de verdergaande verspreiding in de omgeving van geïnfecteerde personen te voorkomen. Om de cirkel van besmetting door persoonlijk contact te doorbreken, is het dus zaak de kans van besmetting te verminderen door maatregelen in de directe omgeving van besmette personen te nemen. Dit zal dus moeten gebeuren door het contact met de besmette persoon sterk te verminderen en een deugdelijke reiniging en desinfectie van de omgeving van een besmet persoon. Overdracht via voedsel kan een enorme explosie van de ziekte ten gevolge hebben, wanneer besmette personen voedsel hebben geïnfecteerd door bijvoorbeeld contact met het voedsel zelf, dan wel materialen en gereedschap tijdens de bereiding en behandeling van producten, en tevens als er besmette schaal- en schelpdieren of ander voedsel wordt verwerkt of direct wordt genuttigd.



Het incident in Ierland heeft geleerd dat virale besmettingen een onderbelicht deel zijn van mogelijke besmettingen in de voedselketen, en meer aandacht behoeven. Hulp daarbij komt van de zijde van de techniek. Virus species zijn tegenwoordig beter te determineren en kunnen relatief makkelijk met de juiste middelen worden opgespoord. Met name in ons land, waar een deel van de visserij inkomsten kent uit de mossel- en oesterteelt zal er aandacht aan moeten worden besteed. Tenslotte gaat het hier niet alleen om de gezondheid van de consument, maar ook om een exportproduct wat Nederland veel geld en aanzien oplevert. Het goed omgaan met afval en afvalwater, het besef van personen die werkzaam zijn in de voedselketen, dat zichzelf een bron van besmetting kunnen zijn, en een goede hygiëne bij de bereiding en behandeling van voedsel kan de risico's van besmetting met dit virus voldoende inperken (**zie overzicht beneden**).

Wijze van verspreiding van het virus

- **Geïnfecteerde personen die voedsel behandelen** – zij verspreiden het virus via door hen aangeraakt voedsel, dan wel via het contact in bijvoorbeeld winkels en restaurants
- **Besmet voedsel** (meestal schaal- en schelpdieren, zoals oesters, mosselen en St. Jakobsschelpen, maar ook fruit en salades die zijn gewassen met besmet water)
- **Verspreiding van persoon op persoon:** met name van toepassing bij besmette personen in dicht bevolkte plaatsen, zoals ziekenhuizen, bejaardencentra, maar ook in vliegtuigen, treinen etc.
- **Water:** drinkwater uit bepaalde regio's, dat onvoldoende is behandeld, of opnieuw is besmet, kan het virus verspreiden, ook in de vorm van ijsblokjes, zwemwater of zelfs het tandenpoetsen met besmet water
- **Besmette werkoppervlakten:** het virus kan enkele dagen overleven op schijnbaar schone oppervlakten zoals werkbanken, op en in voorwerpen en materialen en zelfs in en op meubelen

Karakter van het Norwalk-like virus

- Menselijke darmbacteriën zijn in principe overal in oppervlaktewater aanwezig wat besmet is of kan zijn met menselijke ontlasting en rioolwater.
- Zelfs kleine hoeveelheden van het virus kunnen mensen al behoorlijk ziek maken.
- Uitbraken van Norwalk zijn in verband gebracht met besmette koude producten zoals: salades, ijs, frisdranken en schaal- en schelpdieren
- Afwezigheid van E.coli in een eindproduct is geen garantie voor de afwezigheid van Norwalk in het eindproduct, gezien de kans van overleven op hoge temperaturen
- Ook ontlasting van besmette personen die geen symptomen (meer) vertonen kan (nog) besmet zijn

Preventieve maatregelen

- Hittebehandeling - koken op en boven 100°C en UHT behandeling inactiveren het virus. Pasteuriseren is onvoldoende, evenals verhitting tot 60°C voor minder dan 30 minuten
- Chloreren van drinkwater: (>10mg chloride/L), evenals UV behandeling (20mJ/cm²) en Ozon behandeling (0.2mg/L, 10 min).
- Het wassen, spoelen of diepvriezen van voedsel/water werkt niet om het virus te inactiveren.
- Ontsmetting van oppervlakten van keukens etc. en toiletten – gebruik kokend water!! met een goed schoonmaakmiddel, gevolgd door een geschikt ontsmettingsmiddel, zoals middelen die hypochloriet bevatten (let op en lees het wettelijk gebruiksvorschrift). Zure middelen voor desinfectie helpen niet.
- Het verbieden van personen met symptomen van diarree en misselijkheid/overgeven om voedsel voor derden behandelen.
- Hygiëne van personen die voedsel behandelen is zeer belangrijk. Goede voorlichting en onderwijs met betrekking tot hygiëne en persoonlijke hygiëne, en het op juiste wijze behandelen van voedsel, zijn essentieel om besmetting te voorkomen

Door de industrie en handel te nemen maatregelen

- Het uitwateren van schelpdieren is geen garantie voor de afwezigheid van het virus in het eindproduct.
- Het nuttigen van (wilde) rauwe mosselen etc. uit verontreinigde of ongecontroleerde wateren, zonder verhitting voor het nuttigen is een groot risico om Norwalk virus binnen te krijgen voor de consument.
- Onderzoek heeft uitgewezen dat coliphagen een betere indicator zijn voor darmvirussen dan coliformen
- Voorzorgen nemen om besmetting van uitwateringsgebieden te voorkomen is essentieel.
- Het gescheiden houden van partijen uitgewaterde en niet-uitgewaterde schelpdieren in opslag is van groot belang.
- Gekookte schelpdieren moeten minimaal 90°C gedurende 1.5 minuten verhit zijn geweest (verhittingsproces opnemen in HACCP-systeem en controleren).
- Er zijn inmiddels methoden om Norwalk-like virus te detecteren, en de risico's dienen te worden herkend in HACCP-plannen van met name bedrijven die zich bezig houden met producten zoals rauwe schelpdieren, dus ook in visrestaurants.

Bronnen: protocol Gezondheidsraad en rapport RIVM (PB 03/02)
rapport FSAI--Ierland en publicatie the Irish Examiner