

PERIODIEK

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

Een uitgave van het "College van Keurmeesters"

Van de redactie:

Beste collega's,

Het heeft niet lang mogen duren.

Chris Bisschops, geestelijk vader van Uw digitale "Periodiek" heeft het bestuur om persoonlijke redenen verlaten. Het bestuur respecteert dit uiteraard, maar er valt wel een zeer gedreven en enthousiaste collega weg, die met verve dit blad twee jaar heeft vorm gegeven.

Het bestuur is dan ook op zoek naar een gelijkwaardige vervanger. Tot die gevonden is zal Uw secretaris dit in zijn takenpakket opnemen. Voelt U zich geroepen om eens de digitale snelweg op te gaan (geen snelheidsbeperkingen) meldt U dan aan. Het bestuur (lees met name: "de secretaris") zal U dankbaar zijn.

Uw redacteur heeft op diverse plaatsen zogenaamde hyperlinks in Uw "Periodiek" gebouwd, om U nog meer informatie te verschaffen. Even klikken en U bent er zo.

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.
van de redactie	1
Bestuursnieuws	2
Senioren nieuws	3
De hobby van...	5
Op stap met...	6
Bedankje	8
Wist U dat...	
Nieuws uit Europa	9
Bezoek aan KEMA	10
Lief en leed	11
YOPI's	12

Nuttige www adressen:

[College van Keurmeesters](#)

[Bond van Keurmeesters van vee en vlees](#)

[Sanco](#)

[Codex Alimentarius](#)

[Voedselnet](#)

Weet U nog wat mooie "links", laat ons het even weten!



bestuursnieuws

Geachte collega's,

De vakantie ligt alweer ver achter ons. Ik hoop dat een ieder een fijne vakantie in binnen- of buitenland heeft gehad.

Voor Het College breken alweer drukke tijden aan i.v.m. het Duitse en Belgische bezoek en een EWFC vergadering begin november a.s. te Amsterdam. De organisatie hiervan is al in volle gang ingezet. Dit is een samenwerkingsverband van het College van Keurmeesters en het EWFC. Dit 3 dagen durende evenement kende aanvankelijk weinig problemen qua organisatie, tot dat de organisatie naar buiten trad. Halverwege september moest in eerste instantie noodgedwongen deze ontmoeting geannuleerd worden en werd besloten tot uitstel tot begin volgend jaar. (overbezetting van hotels te Amsterdam) Naar nu blijkt kan dit terug gedraaid worden en zal toch begin november de uitwisseling plaats kunnen vinden te Amsterdam. Jullie krijgen hierover nog bericht. Ons lijkt het een uiterst leerzame uitwisseling te worden, gezien het programma wat door ons is voorgesteld. We houden jullie op de hoogte!

jullie voorzitter,
Eddie Olink

Beste collega's,

Uw secretaris en ad-interim redacteur heeft weer een volle Periodiek kunnen samenstellen. Sterker, enige ingezonden stukken kopij konden helaas niet meer geplaatst worden, anders wordt het blad te groot. Ik hoop dat dit materiaal in een volgend nummer kan worden meegenomen.

Ook de rest van het bestuur hoopt net als de voorzitter, dat U een fijne vakantie hebt gehad. En zoals gebruikelijk gaan we weer hard aan het werk, en hebben we gedurende de herfst en winter weer tijd om de zaken op een rij te zetten.

Geen zon en strand, maar thermometer en notitieboekje. Geen bergen en dalen, maar ISI (nieuwe versie) en boeterapporten.

Uw bestuur zit ook niet stil, zij zijn druk doende met het organiseren van de reeds aangekondigde uitwisseling van de Duitse collega's naar Nederland als tegenprestatie voor het bezoek van ons aan Duitsland vorig jaar. Zoals het nu gepland is, gebeurt dat op maandag 5 tot en met woensdag 7 november a.s. Wij hopen, op een daaraan gekoppelde receptie op maandag de 5^{de}, op de Keuringsdienst van Waren Noordwest te Amsterdam, collega's uit den lande te mogen begroeten voor een drankje en een hapje. Meer hierover verderop in dit Periodiek.

Kort daarna zal een aantal collega's op verzoek van het van Hallinstituut te Leeuwarden worden ingezet bij het opleiden en trainen van collega's uit Letland, dit gebeurt zowel in Nederland als in Letland. Dit gebeurt in het kader van een door de EU gesubsidieerd project, in het kader van het op niveau brengen van de controles en de wetgeving daarvoor in de "nieuwe" EU landen. Gedurende de zomer was in dat kader ook al een collega uit Cyprus een week te gast op de dienst Noordwest.

Jan Homma

Speciale mededeling:

Naar aanleiding van de onmenselijke gebeurtenissen in New York op 11 september 2001, heeft [IFEH](#), de wereldfederatie van controleurs van voedsel en hygiëne, waar Uw College lid van is, een bericht van medeleven gestuurd naar het secretariaat van de "[bond van controleurs van levensmiddelen](#)" in de Verenigde Staten, waarin medeleven wordt betuigt aan al diegene, die direct of indirect bij deze ramp zijn betrokken, en als steun aan al onze Amerikaanse collega's.

Als lid van IFEH, heeft het College hierin ten volle toegestemd. De tekst staat op de volgende website: <http://www.ifeh.org/menu-news.html>

SENIOREN NIEUWS

SENIOREN-HAPPENING 2001

Voor 2001 was het de afdeling Den Bosch die de organisatie op zich nam.

Een gerenommeerd stelletje collega's die het organiseren goed afgaat want al menigmaal hebben deze zuiderlingen, als echte gastheren, ons laten genieten van de Bourgondisch aandoende Brabantse gastvrijheid.

De hoofdpersoon voor deze dag zou Leo Elbers blijken te zijn. Dat mocht in eerste instantie blijken uit de aan ons toegezonden correspondentie. In lyrische omschrijvingen heeft hij, in een wervende brief, ons allen de kop gek geschreven.

Hij sprak over de fantastische werkzaamheden die door deze groep oud-keurmeesters tot een goed einde zijn gebracht. Daarmee niet alleen doelend op de praktijk met o.a. Oostenrijkse wijn en Tjernobyl maar ook over de theorie in de vorm van het maken van nieuwe besluiten zoals het Kokswarenbesluit.

Dat hij daarbij een omschrijving gaf van hoe naar "Il Trovatore" geluisterd moest worden met in gedachten daarbij een goed glas wijn met een stuk oude kaas, was alleen maar nodig om ons besluit te bespoedigen. Immers, natuurlijk waren wij gegaan maar na zo'n emotioneel geschreven aankondiging moest zelfs de ietwat somber gestelde collega er wel toe overgaan om op Dinsdag, 8 mei 2001 deelnemer te worden aan deze 10^{de} Senioren bijeenkomst

Het was inderdaad een lustrumbijeenkomst. Want 10 jaar geleden kwamen de toen gepensioneerde collega's al op het idee om elkaar jaarlijks te ontmoeten.

Er was te veel contact onderling geweest, te veel samen gewerkt aan spraakmakende zaken, te veel cursussen verzorgd en geëxamineerd op het levensmiddelenvlak om elkaar hierover nog eens aan te spreken in de geweldige sfeer waarin al deze resultaten waren geboekt.

Het kwam dus goed uit dat een redelijk centraal gelegen verzamelpunt werd gekozen

want nu konden veel collega's, uiteraard met partners, acte de presente geven.

Rond 10.00 uur werden we verwacht in Drimmelen om van daaruit een boottocht te maken door de Biesbosch.

Zoals gewoonlijk stond er al een hele drom mensen te wachten. Keurmeesters zijn, ook al worden ze al wat ouder, altijd op tijd aanwezig. Ze zijn gewend eerst even de situatie in ogenschouw te nemen alvorens ze tot actie overgaan. De gezelligheid was al te proeven.

Meerdere collega's hadden elkaar voor langere tijd niet gesproken en het was dus weer een handengeschied en schoudergeklop van jewelste. Ook de dames, niet meer weg te denken uit dit gezelschap, deden daar dapper aan mee. Ook hieruit mag nog weer eens blijken dat deze vriendenclub bijna tot een echte familie is uitgegroeid.

Er moest een boot gekozen worden hetgeen voor een enkeling een probleem bleek. Er lagen er een stuk of vier, vijf. De een nog mooier en groter dan de ander.

Wij moesten ons melden op de Zilvermeeuw 4 een bootje geschapen voor een gezelschap als het onze. Deze dag waren we met 60 deelnemers en het overdekte gedeelte was daar precies op berekend. Natuurlijk kon er ook buiten gezeten worden maar de wind was nog al fris en binnen werd koffie geserveerd derhalve zocht een ieder een plaatsje bij diegenen waar nog eens even mee bijgepraat moest worden.

Leo Elbers wierp zich op als ceremoniemeester, ook al omdat Piet Moonen niet aanwezig kon zijn. Leo begon met een welkomstwoord en een inzicht in het programma.

Er was aan alles gedacht en bij voorbaat kreeg je al de indruk dat het een bezet dagje zou worden. Temeer omdat hij de Zilvermeeuw 4 gelijk omdoopte als "Loveboat".

Er was ook een gast spreker want natuurlijk moest er naast plezier ook aan iets educatiefs gedacht en gedaan worden.

Frans Hendriks trad op als spreker namens K.V.W. Zuid. Hij ging wat dieper in op de huidige gang van zaken bij de Keuringsdienst van Waren in Nederland.



Frans Hendrikkx van de dienst Zuid spreekt de oud-collega's toe.

Dit werd met enige gemoedsrust aangehoord. Er bleek veel veranderd en niet iedereen was van de goede gang van zaken overtuigd. Maar toch was het best interessant iets te horen over Bestuurlijke boetes, de N.V.A oftewel de Nederlandse Voedsel Autoriteit, Voedselveiligheid, Handhaving niet te vergeten en een Voedselwaarborgingsbureau.

Het moet gezegd, Frans bleek uit het goede hout gesneden want hij wist het gezelschap muisstil te houden en dat kan alleen maar als er iets ten gehore wordt gebracht dat de luisteraars aanspreekt.

Leo liet dit ook duidelijk blijken in zijn bedankwoord en uiteraard werden zijn woorden onderstreept met een present in cadeauverpakking als ook met een algemeen luid applaus.

Intussen zaten we al wel midden in de Biesbosch en werd het tijd ook eens te luisteren naar de kapitein die ons allerlei wetenswaardigheden vertelde middels de geluidsinstallatie..

Ook deze man wist waar hij mee bezig was. Zijn kennis was groot maar toch leek niet alles over te komen.

Het onderlinge gesprek begon goed te lopen want het bleek dat er nog veel te vertellen was over de vrije tijd besteding, de woonomgeving en vooral ook over de belevenissen met vooral kleinkinderen.

Aangezien we ook nog waren voorzien van enige consumptie bonnen, die omgezet konden worden in alcoholica, werd het gesprek steeds geanimeerder..

Het zal dus niemand verwonderen dat er deelnemers waren die de enigste boerderij met melkvee en een eigen rode, dubbele P.T.T. brievenbus in de Biesbosch aan de aandacht voorbij lieten gaan.

De reis liep voorspoedig want lang voordat men uitgepraat was, minderde de Zilvermeeuw 4 snelheid om vervolgens aan te leggen bij het Biesbosch Museum. Hier kon men zich in eigen

tempo op de hoogte stellen van het ontstaan van de Biesbosch, wat er zoal gebeurd is in de loop van de jaren, hoe men de Biesbosch heeft geëxploiteerd en welke rol het in de oorlog heeft gespeeld.

De groep was te groot en de tijd misschien iets te kort om helemaal aan alles aandacht te geven maar menigeen is toch weer een ervaring rijker geworden en kan bij een volgende gelegenheid in ieder geval zeggen dat de Biesbosch is bevaren.

De maag begon te rammelen en gezien het tijdstip was het al snel weer tijd in te schepen om de terugtocht aan te vangen.

De dames van de rederij waren intussen verschrikkelijk in de weer geweest en hadden een prachtig uitzierend koud buffet opgesteld. Het hoeft geen betoog dat daar veelvuldig gebruik van gemaakt is. De overvloedig gevulde schalen werden alle eer aan gedaan. De heerlijk smakende spijzen verdwenen als sneeuw voor de zon. Zelfs voor deelnemers die op een of andere manier aan een soort dieet deden was er voldoende om van te genieten. Gezelligheid en voldoening alom.

Mag je van mensen op deze leeftijd verwachten dat er behoefte is aan een kleine pauze na al dat, met drankjes overgoten, eten dan was daar in dit geval geen sprake van. Het gonsde van de gesprekken en nu niet alleen binnen maar ook buiten op het dek.

Ten eerste was daar het herentoilet maar ook het zonnetje trok velen naar buiten. Hier kon, naast een goed gesprek, ook genoten worden van de natuur waarin naast water en bossages ook een beverburcht en vele soorten watervogels te bewonderen waren.

Na verloop van tijd werd men naar binnen geroepen. Er waren nog enige sprekers die door Leo werden aangekondigd op een manier die alleen Leo kan presenteren.



oud collega Jan Terdu geanimeerd aan het woord

Ten eerste was daar Johan Terdu. Deze was in het persoonlijk archief gedoken en was vele foto's tegen gekomen van collega's uit vroegere tijden toen er nog 'gewerkt' werd. Hij had keurige kopieën gemaakt en vele daarvan voorzien van een op rijm gezette mededeling. Aan enkele tafels werd het even stil omdat de vastgelegde mannen allen nog prachtige koppen met haar hadden en een stralend, jong uiterlijk. Uiteraard deed het alles weer denken aan de goede oude tijd. Het archief van Johan moet wel erg groot zijn. Leo nam nog even het woord. Hij maakte met toepasselijke woorden duidelijk dat het een fijne dag was geworden hetgeen mede te danken was aan de gehele bemanning van de Zilvermeeuw 4 die hiervoor een luid applaus kreeg waarmee onderschreven werd dat een ieder het hier van harte mee eens was. Bij het uitspreken van deze woorden was Leo er maar bij gaan zitten. Het is ook vermoeiend de hele dag overal voor te moeten zorgen en voor iedereen een hartelijk woord over te hebben.

De laatste spreker was de bestuursvertegenwoordiger Antoon Scheffer. Hij onderschreef de goede organisatie en deelde tevens mee dat we volgend jaar te gast zullen en kunnen zijn in Friesland. Antoon, met zijn vooruitziende blik, had tijdens de vaartocht hier al contact over opgenomen. Deze activiteit werd goed ontvangen want nu weten we dat, bij leven en welzijn, er volgend jaar weer een Senioren happening zal plaats vinden. Waar in Friesland zullen we nog horen maar dat het weer een fijne dag wordt staat als een paal boven water.

Enigszins moe maar meer dan voldaan togen we huiswaarts, onderweg de belevenissen van deze dag nog eens doornemend.

Ik weet zeker dat namens alle deelnemers wordt gesproken als langs deze weg de afdeling Den Bosch en dan met name Leo Elbers, nog eens heel hartelijk bedankt wordt voor de fantastische dag die ze ons gepresenteerd hebben.

Herman S.



bestuursvertegenwoordiger Antoon Scheffer spreekt de aanwezigen toe, en organisator Leo Elbers is aandachtig luisteraar.

Mijn bijzondere hobby: het verzamelen van visitekaartjes van (voormalige) KvW-collega's.

Na de totstandkoming van de Inspectie Gezondheidsbescherming, Waren en Veterinaire Zaken op 1 september 1998 ben ik voor de aardigheid begonnen met het verzamelen van de visitekaartjes van mijn meest directe collega's, te weten de keurmeesters van de Keuringsdienst van Waren Goes. Maar al snel dacht ik: waarom zou ik stoppen met deze groep en dus kwam de Goese binnendienst (directeur, afdelingshoofden e.d.) als volgende in beeld.

Na mijn stationering in Rotterdam ging ik ook de visitekaartjes van de nieuwe collega's verzamelen, afkomstig van de Keuringsdiensten Rotterdam, Den Haag, Utrecht en de voormalige Veterinaire Inspectie waar we mee gefuseerd waren. In eerste instantie bleef ik wel bij de Dienst Zuidwest, maar dat gebied was me al snel niet groot genoeg en ik besloot om mijn verzameling uit te breiden tot alle (voormalige) KvW-collega's in Nederland. Ik stuurde eind 2000 een mailtje naar alle medewerkers van de KvW nieuwe stijl, maar de reacties (het opsturen van visitekaartjes) vielen erg tegen. Kennelijk hebben veel mensen die oproep terzijde geschoven. Jammer.

Bij deze doe ik een oproep aan alle (oud) collega's om hun oude visitekaartjes naar me op te sturen. Met name van de senioren weet ik zeker, dat er erg mooie visitekaartjes van vroeger moeten zijn van bijvoorbeeld de Rijkskeuringsdienst van Waren voor het gebied Rotterdam met een mooie afbeelding

van "De Dienst" of van de RKVW Dordrecht (in 1988 gesloten). Ook zijn er wellicht nog mooie nostalgische functieomschrijvingen als Chef Buitendienst of Hoofd-Keurmeester of Keurmeester A. Maar uiteraard zijn ook de visitekaartjes van andere leidinggevend en/of binnendienstfunctionarissen welkom. Wat te denken van een visitekaartje van bijvoorbeeld de Directeur van de Gemeentelijke Utrechtse Keuringsdienst van Waren. De oudste visitekaartjes zijn wellicht al meer dan 25 jaar oud en dat zijn natuurlijk de echte collectoritems. Ik zal zeker niet iedereen kunnen bereiken met deze oproep. Daarom wil ik alle lezers oproepen tot een "Zegt het voort, zegt het voort !!"

Uw visitekaartjes mogen uiteraard naar de Keuringsdienst in Rotterdam, maar omdat mijn hobby daar niet bij iedereen even goed valt geef ik er de voorkeur aan om ze naar mijn privé-adres te sturen.

Bedankt voor jullie visitekaartjes, mogelijk in een aantal gevallen na een zoektocht tussen oude spullen op zolder of na een bezoek aan een oud-collega.

Ton Aarts
Meeuwberg 26,
4708 NH Roosendaal
ton.aarts@kvw.nl

FOOD-TEAM 1 VAN ZUIDWEST EEN DAGJE OP STAP.

Vrijdag, 11 mei 2001 is het er dan toch van gekomen. Food-team 1, met de standplaats Goes, ging potverteren. Een wel verdiende beloning werd ten gelde gemaakt door een dagje gezellig te gaan stappen. Gekozen werd voor het gastvrije en uitnodigende Brugge in België, de culturele hoofdstad van Europa voor het jaar 2002.

De teamleden Mieke den Toom, Kees Nieuwenhuijze, Bert Visscher, Leen Schipper en Henny van Lokven, versterkt met Lieneke Hoonhorst en aangevuld met oudgediende Herman Schuitertrouten vertrokken om 8.30 uur uit Goes om zich in Brugge te voegen bij de overige teamleden Sandra Mennes, Ad Dirven en de aanstaande vader Harry van Putte. De stemming zat er meteen in temeer daar voor de start al kon worden genoten van een vers bakje koffie met een ovenverse echte Zeeuwse bolus.

De reis verliep voorspoedig. De boot, het pontveer tussen Vlissingen en Breskens, voer keurig op tijd en de rondreis door Zeeuws Vlaanderen deed ons opnieuw beseffen dat we een vrije dag hadden.

In Brugge scheen volop de zon en daarom kon ook geen weerstand geboden worden aan de uitnodigende terrassen die rond het marktplein volop aanwezig waren.

Het terras van "Le Panier D'or", een pand met een gouden mandje op de top van de gevel, kreeg onze voorkeur.

Zelfs een onhandigheidje van de ober, die even in aanraking kwam met Ad met als

gevolg rond vliegende koffie, kon de pret niet drukken ondanks enkele vlekken die een en ander veroorzaakte.

Er was een plan gemaakt en het volgende onderdeel betrof een bezoek aan de van ouds bekende vismarkt.

Na enig zoeken kwamen we ter bestemde plaatse. Het geheel viel tegen omdat er slechts een paar visboeren hun waren ten verkoop aanboden. Het assortiment was echter groot. Aangezien we besloten hadden niet over het werk te praten, laat staan iets aan het werk te doen, bleven de op- en aanmerkingen dus achterwege. Om echter iets te leren over vis hoeft men echt niet naar Brugge te gaan. De vis was echter wel overwegend vers.

Aangezien we intussen dicht bij de vertrekpunten van de rondvaartboten waren gekomen, besloten we maar gelijk deel te nemen aan het volgende punt van de agenda, de rondvaart.

De grote hoeveelheid geld die we meegekregen hadden was uit voorzorg over twee personen verdeeld. Zo moest de ene keer Kees betalen en een andere keer Lieneke.

Aangezien deze laatste het meeste geld in de tas had mocht zij de kaartjes betalen.

Na een kleine pauze mochten wij ons inschepen. Zwemvesten waren niet nodig, ook niet voor diegenen die zich in water niet zo thuis voelen.

De schipper, niet Leen maar een Belg met een talenknobbel, liet in goed Nederlands, maar ook in het Frans, Duits en Engels, horen dat hij deze tocht al vaker gemaakt had. Van bijna alle panden die we voorbij voeren wist hij wel

iets te vertellen. Het waren ook geweldig oude panden, dus het kon ook niet anders of ze hadden al veel meegemaakt.



voor een eeuwenoud pand wachten op wat er gaat komen

Water maakt kennelijk hongerig want nog maar net weer aan de wal of er klonk al de roep om een boterham. Natuurlijk enig gekrakeel omdat de ene zaak een te klein assortiment had, wat in België hoegenaamd niet voorkomt, en de andere zaak onvoldoende uitstraling. Maar door het goede neusje van Lieneke kwamen we dan toch op een representatief terras terecht waar na enig passen en meten een pracht plaats kon worden ingenomen.

Eerst even iets drinken en dan de bestelling doorgeven. Het blijft toch even afwachten of het bestelde wel aan de verwachtingen voldoet. Je weet het maar nooit. Maar in België is men niet kinderachtig als het over eten en drinken gaat en al spoedig bleek dat bijna iedereen meer kreeg dan men verwachtte. Alleen Herman kwam er wat bekaaid af en daarom nam hij nog maar een lekker appelgebakje bij de koffie die daarna nog gepresenteerd werd.

We gingen weer op weg om nog iets te genieten van de prachtige gebouwen die Brugge rijk is, maar we zorgden er wel voor dat we richting de bierbrouwerij van MAES liepen want daar moesten we aan het volgende agendapunt voldoen.

Genoemde bierbrouwerij staat er om bekend dat ze nog een kenmerkend Brugs bier brouwt namelijk "Straffe Hendrik".

Op weg naar de brouwerij, de dorst nam geleidelijk toe, werd deze naam al herhaaldelijk genoemd en er ging een zucht van verlichting door de gelederen toen we eindelijk op het juiste adres aankwamen.

Ons gezelschap werd aangemeld en na een kwartiertje wachten mochten we deelnemen aan de rondleiding. Nou is bierbrouwen voor ons natuurlijk geen onbekend proces maar in deze oude brouwerij heeft het toch iets meer.

De gebruiksartikelen zijn van oude tot zeer oude datum en je vraagt je wel eens af, een moderne brouwerij in gedachten nemend, hoe het toch mogelijk is dat onder dergelijke omstandigheden nog zulk een lekker bier gebrouwen kan worden.

Onze gids was uit het goede hout gesneden en ook zij vertelde in meerdere talen hoe men van graan tot bier kwam. Na de rondleiding lieten we ons dus maar verleiden tot het nuttigen van een aantal consumpties..

De tijd vliegt op zo'n dag voorbij. Vooral de dames wilden nog wel eens even een winkeltje binnen maar de mannen begonnen al vast maar eens over het afsluitende dineetje te praten.

Aangezien het deelnemersveld wat uiteengeslagen was kwam men niet tot een besluit.

Derhalve eerst maar eens een terrasje uitgezocht om aldaar een echt overleg te houden. Enige consumpties verder wisten we nog niet waar we onze centen zouden besteden.

"Gewoon een straat inlopen en een gezellig plekje uitzoeken". Dat was de uitslag van het overleg en dit bleek een gouden greep.

In de eerst volgende straat zagen we waar we naar zochten en een zitplaats was snel ingenomen..

De keuze was niet enorm maar de ober zeer ad rem en bekwaam. Natuurlijk waren de vispannetjes in trek, een enkeling wilde een lekker stuk vlees en er werd ook vegetarisch gepresenteerd. Voor elk wat wils dus.

Het moet gezegd, het verstrekte eten voldeed aan alle verwachtingen. Het is dus ook geen wonder dat de gesprekken stokten omdat een iedere zich vol overgave op de spijzen stortte. Kees en Mieke waren het eerste klaar en om de tijd te vullen lieten ze zich verleiden tot een spelletje met pionnen die de Gemeente achtergelaten had in de straat om aan te geven dat er een nieuw stukje straat was gelegd waar niet over heen gereden mocht worden. Menig automobilist had hier wat moeite mee vandaar dat Kees, op aanraden van Mieke, er zich maar eens mee bemoeide. Een echte Ollander.

Verschillende pionnen werden verplaatst en nu kon er helemaal niemand meer door. Menig Belg moest uit de auto om een rijbaan vrij te maken hetgeen verbaasde blikken te weeg bracht bij de mensen op de terrassen waaronder een klein Nederlands gezelschap. Even was er nog sprake van het halen van de boot om 21.30 uur maar na ampele overwegingen besloten we toch maar om over te gaan met de boot van 22.30 uur. Dit hield in dat we in een gezapig gangetje, de magen waren gevuld, richting Breskens reden.

Hier waren we ruimschoots op tijd aanwezig hetgeen ons de gelegenheid gaf een sanitaire stop te maken en om nog even te genieten van het prachtige uitzicht over de Westerschelde.

Aan boord behoefde niemand meer een consumptie hetgeen er op wees dat een ieder meer dan voldaan was.

Om 11.00 uur waren we behouden op de startplaats, het zo vertrouwde gebouw van de Keuringsdienst van Waren te Goes, terug. Food-team 1 uit Goes heeft ontspannen gewerkt aan een nog betere teamgeest. Een ieder was gelukkig en blij en dankbaar dat ze deze dag hadden mogen meemaken.

Senior Herman S.



genieten van het goede van het Vlaamse land

Beste leden van het College en lezers van het Periodiek.

Langs deze weg wil ik iedereen bedanken die mij ondersteunden in het tot stand laten komen van het periodiek nieuwe stijl. Met name mijn directeur Gerard Sieswerda, die mij de faciliteiten gaf om de uitgaven te printen/ kopiëren en mijn teamleider H. Tijsen, die mij de (werk-)tijd gaf om het geheel samen te stellen.

Ook wil deze en gene bedanken die mij voorzien hebben van kopij. Zonder de bijdragen van de leden, is het blad een eenzijdig verhaal van de redactie en het bestuur.

Echter na twee jaar bestuurslid en de redactie van het Periodiek met veel plezier en inzet te hebben verzorgd, moet ik tijd inruimen voor andere zaken.

Aangezien mij de komende jaren de tijd ontbreekt om mij voor de volle 100% in te zetten voor voornoemde zaken, en met name de "productie" van het Periodiek, moet ik het stokje overdragen aan Jan Homma en Hans Bervoets die er voor zullen zorgdragen dat u ook in de toekomst op de hoogte worden gehouden van het wel en wee in keuringsdienstland.

Ik hoop dat u hen op dezelfde wijze blijft volstoppen met leuke, interessante en informatieve reacties maar ook eventuele droevige gebeurtenissen zodat ons Periodiek ook in de toekomst een waardevol blad blijft waar ook onze kinderen nog eens een blik in kunnen werpen en zeggen: " Papa (Mama), wat hebben jullie een boeiende baan gehad. Ik wil daar ook werken. De keuringdienst heeft werknemers die een band hebben met elkaar!"

Omdat ik gewoon werkzaam blijf bij de dienst, ga ik ervan uit dat wij elkaar weer zien bij de komende bijeenkomsten in de nabije en verre toekomst.

Dus niet: "Het ga jullie goed!"

Maar: "Jongens, tot binnenkort!"

Chris Bisschops
Non-food Productveiligheid
Regio Noordwest

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

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

- De Franse koning Louis XIV stond bekend om zijn gulzigheid. Toen hij voor het eerst een ananas zag nam hij een grote hap (met schil)... hierdoor sneed hij zich in tong en lippen, waarop hij direct de ananas in Frankrijk verbod.
- Bij gebrek aan schoon drinkwater dronk men tot de 19e eeuw bier in plaats van water, ook bij het ontbijt. Iedere stad had dan ook (tientallen) brouwerijen.
- De Azteken gebruikten chilipepers om vijanden af te weren. Bij het verbranden van de pepers ontstaat er namelijk een soort traangas.... door piperine.
- Er bestaat een classificatie voor de heetheid van pepers: *de Scoville schaal*, vernoemd naar de Amerikaanse apotheker Wilbur Scoville, die in 1902 een systeem bedacht afgeleid van de hoeveelheid capsacine in pepers (de hete stof). Paprika heeft de waarde 0, jalapeños 3000 en de heetste pepers, black habañeros, hebben een waarde van 150.000.
- Invriezen als conserveringsmethode is voor het eerst toegepast door Sir Francis Bacon in 1621. Op een koude winterdag kocht hij een pas geslachte vogel op de markt, en vulde die met sneeuw en ijs. De vogel bedierf inderdaad niet. Sir Francis zelf overleefde het experiment niet. Hij overleed aan de longontsteking opgelopen tijdens het experiment.....

Uitwisseling met Duitse (en wellicht enige Belgische) collega's in november a.s. in Noordwest en Zuidwest Vergadering delegatie EWFC in november te Amsterdam

U hebt er al iets over kunnen lezen in dit Periodiek, na veel heen en weer schuiven met data, is het dan toch zover.

Begin november komt een groep Duitse collega's, mogelijk aangevuld met enkele collega's uit België, onder leiding van onze Duitse collega Bernd Stumm, naar Nederland; dit als tegenbezoek voor de groep Nederlandse collega's die in 2000 een bezoek hebben gebracht aan de regio Köln van de lebensmittelüberwachung. Het geheel staat in het teken van de samenwerking van het College met het EWFC en onze zusterorganisaties.

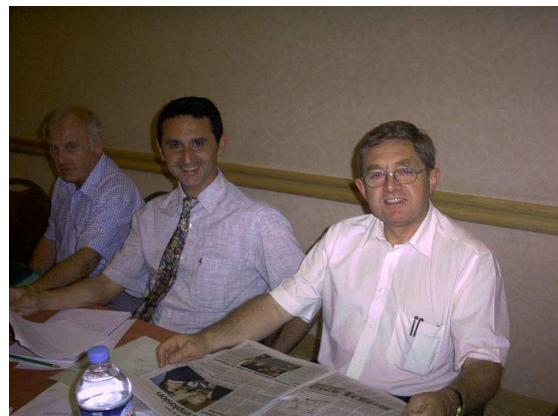
Het college heeft gekozen voor een driedaagse opzet, waarbij de groep op maandag 5 november op de dienst te Amsterdam wordt ontvangen en een lezing krijgt over residuen van bestrijdingsmiddelen op groente en fruit en ons kwaliteitssysteem in de buitendienst. Aansluitend zal een receptie en samenzijn met met nederlandse collega's zijn, waarbij we jullie van harte uitnodigen. Een goede gelegenheid om eens met onze oosterburen kennis te maken.

Op dinsdag 6 november gaat de groep per bus naar Barendrecht voor een bezoek aan de veiling en een groothandel in groente en fruit en een bezoek aan de importhaven van fruit in de haven van Rotterdam. Op de slotdag staat de Holland promotie voorop en is er in de ochtend een toeristisch programma met een bezoek aan het Rembrandt-huis en diamantslijperij Gassan te Amsterdam. Het bestuur van het College is druk bezig met de voorbereiding hiervoor en hebben een beroep kunnen doen op enkele leden die hiervoor bereid zijn tijd op te offeren.

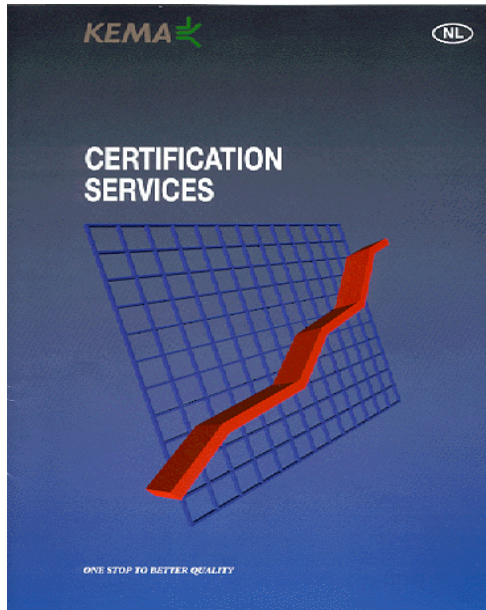
Zodra de details bekend zijn zal U hierover een nieuwsbrief annex uitnodiging ontvangen.

Meteen aansluitend die week vindt op de dienst Noordwest te Amsterdam de halfjaarlijkse vergadering van het [EWFC](#) plaats. Zoals U wellicht weet is Uw College al vanaf de oprichting van de Europese groep lid, en zit het midden in het proces om het bekende woordje mee te kunnen spreken op Europees niveau.

Het EWFC heeft ook nu weer van de Europese Unie een bijdrage mogen ontvangen, om een project over de controle op levensmiddelen te kunnen uitvoeren. Een belangrijk punt op de agenda dus a.s. november.



op de foto het franse EWFC-lid Marcel Verger(rechts), die tijdens de laatste vergadering in Parijs liet weten niet langer voor het EWFC te kunnen werken ivm zijn verkiezing tot burgemeester van [Bouvron](#).



delegatie College op bezoek bij Kema te Arnhem

Op 9 mei 2001 was een delegatie van het College op bezoek in Arnhem, bij KEMA Registered Quality.

Chris Bisschops had een bezoek geregeld met een andere invalshoek als dat we met z'n allen al die jaren gewend waren.

Herman Schuiter maakte een verslag van een dag kijken bij een echte non-food excursie.

Woensdag, 9 mei 2001 zou een intensieve dag worden.

Op het programma een bezoek aan de KEMA te Arnhem en des middags een vergadering van het College van Keurmeesters. En alsof dat nog niet genoeg is ook nog even, in de overvolle ochtenddrukte, met de auto van Goes naar Arnhem want om 9.30 uur werden we verwacht.

Gelukkig stapte in Roosendaal mijn mental-coach Ton Aarts in, hetgeen voor de rest van de dag een geweldige ondersteuning bleek.

Ondanks het iets te laat arriveren werden we met blijdschap ontvangen. Er was koffie en cake en een boeiende man die ons het ontstaan van de KEMA probeerde uit te leggen en het nut van certificeren.

Samengevat komt het, ten naaste bij precies, op het volgende neer:

"Afzetmarkten worden groter. Bedrijven internationaliseren en handelsgrenzen vervagen".

Internationaal aantoonbare kwaliteit wint in belang. In een omgeving met veel concurrentie en snelle veranderingen is keuring en certificatie door een onafhankelijke derde partij een belangrijke factor geworden voor succesvol zaken doen.

[KEMA Quality](#) zoals het tegenwoordig heet, biedt een uitstekende service voor alle keuring- en certificatiediensten die voor afzetmarkten van belang zijn.

Het dienstpakket omvat onder meer vrijwillige en verplichte certificatie, product- en kwaliteitssysteemcertificatie en CE services. KEMA heeft ruime ervaring op het gebied van transport, handel, informatietechnologie, elektrische en medische apparatuur, machines, engineering services, zakelijke dienstverlening, bouw van instellingen, enz.

KEMA werkt voor grote en kleine bedrijven, zowel in de profit- als in de non-profit sector. De Raad voor Accreditatie (RvA) heeft KEMA erkend voor het certificeren van systemen, processen, producten en personen. De KEMA laboratoria werken onder toezicht van STERLAB, de Nederlandse accreditatie-instelling voor laboratoria.

Het certificeren is een nauwlettend werkje.

Alvorens tot certificeren over te gaan wordt op de volgende punten gelet: overzichtstekening, detailtekening, lijst met gevaren, lijst met toegepaste normen, technische specificatie, berekeningen, gebruiksaanwijzing, preventieve voorzieningen en het logboek waarin opgenomen de gegevens van de fabrikant, een beschrijving van het artikel, gegevens inspectie en onderhoud, gegevens omtrent keuringen en ongevallen.

Misschien nog wel meer maar als er niets meer op te merken valt wordt een certificaat verstrekt onder nummer. Dit certificaat geldt alleen in Nederland, is onbepert geldig mits er niets wordt veranderd aan het tot stand komen van het product".

De presentatie was intensief maar werd aandachtig gevolgd hetgeen ook kwam omdat in het Collegegezelschap veel non-food controleurs aanwezig waren Toch was er een zucht van verlichting te horen toe we werden uitgenodigd voor een rondgang door het bedrijf.

We werden in twee groepen verdeeld en elk met een eigen gids waagden we ons in het hol van de leeuw.

Er werd een bezoek gebracht aan een laboratorium voor onderzoek van elektrische apparatuur, we mochten plaats nemen in een geluidsdicht geïsoleerde kamer en ook in een zogenaamde vochtige ruimte waarin een wasmachine op vocht dichtheid werd gecontroleerd. Dit hield in dat er geen water

van buiten bij de elektrische bedrading mocht komen.

Wat ook opviel was dat er bij de controle van apparatuur niet op een apparaatje werd gekeken. Er stonden er rustig 10 of 20 naast elkaar voor controle.

De tweede spreker, Martin Bosloo, ging verder in op het KEMA keurmerk.

Hij vertelde, in woorden van gelijke strekking en ten naaste bij precies het volgende:

"KEMA-keur is een belangrijk woord geworden. Het staat namelijk al in de 'dikke van Dale'.

Wat is dit voor merk, hoe kom je er aan en waar heb je het voor nodig.

KEMA-keur heeft een vrijwillig keurmerk in een onafhankelijke situatie verstrekt en is alleen een keurmerk voor veiligheid van producten. Let wel, veiligheid en derhalve niet kwaliteit. Het is een merk met een grote bekendheid, met gebleken betrouwbaarheid en een merk geschikt voor certificatie.

Elk rechtspersoon kan een keurmerk maken, maar het KEMA-Keurmerk voor fabrikanten moet verworven worden. Hiervoor wordt op de volgende zaken gelet:

1. het product moet aan door KEMA gestelde eisen voldoen

2. de productieplaats moet door KEMA zijn geaccepteerd. Hiervoor vindt een controle plaats waarbij tevens naar de productiemethodes wordt gekeken.

3. er moet een certificaat contract worden afgesloten

4. er vindt nazorg plaats in de vorm van publicatie in lijst met gecertificeerde producten, een jaarlijkse routine inspectie en controle van monsters uit de productie

5. er moet ook aan niet-geprogrammeerde nazorg worden gedaan in de vorm van behandeling klachten van consumenten, afnemers maar ook van de Keuringsdienst van Waren.

Tot slot werd even uit de doeken gedaan hoe men op KEMA gekomen is.

Let wel: Keuring van Elektrische Materialen te Arnhem".

Hiermee was de morgen omgevlogen en werd het tijd om aan de inwendige mens te denken

We werden uitgenodigd voor een wandeling door een boeiende omgeving richting een unieke locatie voor iedere bijeenkomst, te weten het "Electrum".

Deze locatie was geheel ingericht voor allerlei bijeenkomsten die maar te bedenken zijn.

Kennelijk werd er ook veel gebruik van gemaakt want nog drie andere groepen waren aanwezig. En allemaal wilden en konden ze mee-eten.

De tafels waren keurig gedekt en de presentatie deed de honger alleen maar toenemen.

Na het eten nog even een sigaretje voor de liefhebbers en dan ter vergadering.

In de Notulen van deze vergadering zult u te zijner tijd lezen wat er allemaal besproken is. Het was een boeiende vergadering waarin de discussie niet werd geschuwd.

Het was derhalve een opluchting om even buiten te zijn met de pauze en daar ook nog te kunnen luisteren naar de laatste moppen van Ger, een van de oudste en dus wijsste deelnemers.

Na de pauze onverdroten verder. Speciaal aandacht voor het zogenaamde "Lief en Leedpotje" waarvan kennelijk te weinig gebruik werd gemaakt. Is er geen lief en leed meer of zijn we te laks daar iets aan te doen.

Wat mij betreft was het wel weer mooi geweest. Toch blijft afscheid nemen altijd moeilijk want op het laatst heb je nog van alles te vragen en mee te delen. Immers je ziet de collega's uit het hele land en een ieder heeft zijn eigen ervaringen met het dagelijks werk. Dat daar veel over te praten valt hoeft hier geen betoog.

Neem daarbij ook nog iets te drinken en men begrijpt dat naar huis gaan toch weer later werd aanvaard dan de bedoeling was.

Maar Ton hield me op het rechte pad. Gelukkig maar anders was het helemaal een latertje geworden.

Onderweg naar huis waren we het er over eens dat het een vruchtbare dag was geweest die ons weer enige kennis had verschaft.

Lief en leed:

Op 16 juni j.l. is Tonneke Schoenmakers van de dienst Noordwest getrouwd met haar René. Velen kennen haar van haar tijd in Rotterdam, maar nu geniet Noordwest van haar aanwezigheid. Tonneke en René, het College wenst jullie veel geluk samen!

Op 15 mei 2001 overleed Emile René Begheyn op de leeftijd van 71 jaar. Emile was jaren keurmeester bij de dienst Amsterdam. Gespecialiseerd in zuivel, heeft hij menigeen dit deel van het vak bijgebracht. Hij was een beminnelijke persoon, die altijd lachte en voor een ieder klaar stond. Het College wenst zijn familie en naasten veel sterkte toe.

Op 1 september j.l. kreeg collega Ilse Visser van de dienst Noordwest, en haar Frank een kanjer van een dochter. Wij wensen kleine Pien en uiteraard Ilse en Frank veel gezondheid en geluk toe.

Yopi's

Nou, dit is geen nieuwe Pokémongriezel; het is een woord, samengesteld uit de beginletters van de Engelse woorden Young, Old, Pregnant en Immunocomprised. Deze groepen mensen lopen extra risico's als zij besmet voedsel binnen krijgen of andere infecties doormaken. Het gaat hier om de:

- **Young:** kleine kinderen, zeker als ze jonger zijn dan 5 jaar,
- **Old:** bejaarden, welke men boven de leeftijd van 70 jaar ook hoogbejaard noemt,
- **Pregnant:** bij zwangeren zijn zowel moeder als het ongeboren kind bedreigt,
- **Immunocomprised:** de mensen bij wie het afweersysteem, het immuunsysteem, niet zo goed werkt.

Er zijn veel redenen waardoor het afweersysteem het (tijdelijk) af laat weten. Lijders aan AIDS hebben een kwaal aan hun afweer, mensen bij wie een transplantatie is uitgevoerd, mensen die worden bestraald of chemotherapie ondergaan en, in het algemeen, zieke mensen, zijn immuungecompromitteerd. Er zijn dus veel mensen.

door drs. Fr. van Rossem (van Rossem & Partners 0548-520789)

De term "YOPI" werd in 1994 door de microbioloog Baird-Parker bedacht. De doelgroep oud en hoogbejaard zal in de komende 20 jaar in ons land sterk toenemen, omdat de babyboom generatie van na de tweede wereld oorlog deze leeftijd bereikt. De verbeterde medische zorg en de hoge levensstandaard maken dat de levensduur toeneemt. Hierdoor ontstaan meer hoogbejaarden. Door het beleid om ouderen zo lang mogelijk zelfstandig te laten wonen, en de reorganisaties in de ouderenzorg, koken instellingskeukens voor steeds meer mensen tegelijk. Instellingskeukens en hun leveranciers hebben op het gebied van voedselveiligheid een steeds grotere verantwoordelijkheid. De meeste keukens worden door de fusiegolf tussen instellingen en uitbreiding van het aantal maaltijden uitgebreid en gerenoveerd. Daardoor voldoen zij wat betreft inrichting aan steeds hogere eisen.

Op het moment men ons voedsel produceert, weet men in de verssector meestal niet waar het eindproduct terechtkomt. Alleen de leverancier van het eindproduct weet of hij dit aflevert aan een YOPI. De keten tussen primaire producent en eindverbruiker is lang. Integrale ketenbewaking verandert daar niets aan. De leverancier aan de eindverbruiker, de supermarkt of detaillist neemt daarom het zekere voor het onzekere, met name in landen waar een "claimcultuur" heerst. Daar zijn consumenten gewend om bij narigheid degene die het product of dienst heeft geleverd, aansprakelijk te stellen, en wel voor soms torenhoge bedragen. Dat betekent doorvertaald naar de schakels in de keten voorafgaand aan de supermarkt of detaillist de normen voor YOPI's een belangrijke rol gaan spelen. Ook voor voeding met bestemming een gemiddelde consument gaan de normen voor YOPI's invloed uitoefenen, omdat de producent

immers niet weet welke producten voor welke doelgroep bestemd zijn, en dus ook het zekere voor het onzekere neemt.

Het is in een normale productieomgeving logistiek en technisch moeilijk om gekanaliseerd wel of niet voor YOPI's te produceren, vanwege de extreme hygiëne, die voor YOPI-productie moet worden gehanteerd. Verder is het de vraag of het ethisch en commercieel te verantwoorden is, om willens en wetens beide soorten producten onder een merk op de markt te brengen. YOPI-voeding maakt men dan ook vaak in aparte fabrieken of fabrieksdelen.



"gezonde" voeding?

In HACCP-systemen wordt gevraagd naar de doelgroep waarvoor het product bestemd is, voor zover dit bekend kan zijn. Dit moet volgens de criteria van HACCP een continu aandachtspunt zijn. In de Codex Alimentarius Richtlijn over het gebruik van HACCP staat in stap 3 de opdracht voor het bedrijf zich te informeren over het verwachte gebruik van het product door de eindverbruiker. Extra gevoelige groepen worden genoemd, met name de institutionele voeding. In de meeste

HACCP-systemen (in de normbladen voor procesbeheersingsystemen wordt het onderwerp niet genoemd) leidt dit tot een algemeen stukje tekst, dat het bedrijf zich richt op de algemene consumentenmarkt en dus geen speciale risicogroepen bedient. Het laatste is onjuist; hoe vroeger een bedrijf in de keten zit, des te meer kans is er dat het eindproduct bij een YOPI terechtkomt. In het algemeen gaat men er van uit, dat dit bedrijf vroeg in de keten mag en moet vertrouwen op de maatregelen die de schakels na hem in de keten nemen om de veiligheid van YOPI-consumenten te waarborgen.

Voor hele jonge kinderen bieden de gespecialiseerde babyvoedingmerken uitkomst. Dit is voeding met een duidelijke YOPI bestemming, die dus ook, door de vereiste veilige productiemethoden smaakt naar niets. Onze volwassen smaakzintuigen verwachten van voedsel iets anders, met name op het gebied van structuur. Om aan de spijsvertering van hele jonge kinderen tegemoet te komen, worden alle ingrediënten verkleind tot een brei. Deze pap is ook gunstig voor de warmteverdeling in het potje, zodat veilige verhitting wordt gewaarborgd. Er zijn ook ouders die zelf het eten klaar maken voor hun kleine kinderen met foodprocessors en andere verkleiningsapparatuur. Nergens krijgen deze ouders voorlichting over de extreme hygiëne die ze moeten handhaven als ze zelf voor hun heel kleine kinderen voedsel klaarmaken. Deze ouders kopen hun grondstoffen bij gewone winkels, die rekenen op de gemiddelde consument. Deze voedingssoort maakt duidelijk, wat vaak een nadeel is van de gespecialiseerde voeding, het smaakt niet meer lekker. Om het probleem van de YOPI uit te diepen, gaan we wat dieper in op de zwangere vrouwen. De foetus is een lichaamsvreemd iets. Om dit "transplantaat" met de vreemde erfelijke eigenschappen van de man te kunnen laten groeien, schakelt de natuur bij zwangere vrouwen de celgebonden immuniteit op een

laag pitje. De afweer die niet door witte bloedcellen werkt, maar met antilichamen, de zogenaamde humorale afweer, gaat gewoon door. Celgebonden afweer richt zich vooral op ziekteverwekkers in cellen. Belangrijke voedselgebonden voorbeelden daarvan zijn *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *Shigella* en *Yersinia*. Op zich is een zwangere vrouw net zo gevoelig als andere mensen voor voedselinfecties. Er zijn aanwijzingen dat voor sommige pathogenen, zoals *Listeria*, een verhoogde gevoeligheid bestaat voor zwangere vrouwen. De gevolgen van een *Listeria*-infectie zijn onder andere vroeggeboorten of miskramen met alle risico's van dien. Ook bestaat de mogelijkheid dat de vrucht tijdens de bevalling door de moeder wordt geïnfecteerd, met als mogelijk gevolg een hersenvliesontsteking bij de pasgeborene. De Warenwetnorm, dat levensmiddelen vrij moeten zijn van *Listeria* in 25 gram product, is destijds grotendeels gebaseerd op de problematiek van de zwangere vrouw. In voeding spelen niet alleen bacteriën een rol. De parasiet *Toxoplasma gondii*, veroorzaker van toxoplasmose, infecteert zwangere vrouwen ook via de voeding. Omdat deze parasiet zich niet vermenigvuldigt in voedsel, is hij minder bekend als voedselpathogeen. Zijn gevolgen zijn naast vroeggeboorte of miskraam, aandoeningen aan ogen en/of hersenen, die zich soms pas jaren na de geboorte openbaren. Dierlijke producten kunnen toxoplasmose overdragen. Door de goede waterhuishouding in ons land, is de belangrijkste bron van *Toxoplasma*-infecties in ons land de zandbak en de kattenbak, en dus de huiskat. Toch zijn gevallen via de voeding niet denkbeeldig, en moet de industrie rekening houden met deze parasiet in hun HACCP risicoanalyse. Omdat zwangere vrouwen zich voeden met de gewone boodschappen uit de gewone winkel, levert elke producent waarschijnlijk een deel van zijn producten aan deze YOPI-soort. Een zware verantwoordelijkheid.

Uiteindelijk zijn er voor de levensmiddelenindustrie en de daaraan normstellende overheden twee mogelijke strategieën:

- YOPI-voeding apart produceren en etiketteren, of
- alle voedsel laten voldoen aan de YOPI-normen.

Gezien de kosten die de tweede strategie met zich meebrengt, lijkt de eerste waarschijnlijker. Een aanvullend nadeel van de tweede strategie is, dat de "gemiddelde bevolking" minder in contact komt met pathogenen en daardoor ook minder weerstand zal opbouwen.

Aanvullende maatregelen, zoals goede voorlichting over veilig voedsel en voedselbereiding aan YOPI's en ouders van jonge kinderen, zijn en blijven belangrijk.

De volgende "Periodiek" zal rond de jaarwisseling verschijnen.