

PERIODIEK

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

Een uitgave van het
“College van Keurmeesters”

Van de redactie:

Beste collega's,

Ook deze “Periodiek” kent nog een stel afscheidnemers!!!

Onze buitendienst is behoorlijk verjongt, en daarmee loopt ons actieve ledenbestand terug, en dat is geen goede zaak. Gelukkig zijn er ontwikkelingen om dit tij te keren.

Als secretaris ben ik blij dat er de laatste tijd weer een aantal nieuwe collega's lid zijn geworden, want een sterke vereniging is zeer belangrijk in deze reorganisatietijd.

Onze website is inmiddels alweer een tijdje online, dus kijk maar eens, de foto's van Brussel kunt u daar downloaden.

De komende maanden moet de site verder gevuld worden, ik hoop op jullie input. Intussen wens ik iedereen een fijne kerst en een goed 2005.

Voor kopij, ideeën en wensen kan je mailen naar: info@hetcollege.nl of jan.homma@vwa.nl

In deze Periodiek:	blz.
<i>van de redactie-colofoon</i>	1
<i>Bestuursnieuws</i>	2
<i>Overlijdensberichten</i>	3
<i>Congres Brussel</i>	3
<i>Berichten uit Europa</i>	5
<i>Examen controleurs</i>	6
<i>Afscheid van FPUérs</i>	8
<i>Bezoek aan Litouwen</i>	9
<i>Nog een keer Brussel</i>	11

Website van het College:
[College van Keurmeesters](#)



bestuursnieuws

Collega keurders van hét College,

Het afgelopen jaar werd er door de leden van het College volop deelgenomen aan diverse georganiseerde activiteiten.

Er op terugkijkend was er veel belangstelling hiervoor.

Zo veel dat alle drie volgeboekt waren.

In het voorjaar de driedaagse trip naar Keulen; vervolgens het bezoek aan de nieuwe Grolsch fabriek in Enschede en in november het driedaagse succesvolle congres in Brussel. Het deed het bestuur goed dat de deelnemers het zo naar hun zin hadden en wij waren dan ook verguld met de positieve reacties. Die weten wij dan ook op waarde te schatten want onze leden zijn van het kritische soort zoals het goede keurders betaamt. Ik dank bij dezen mijn mede bestuursleden voor het vele werk wat er met elkaar verzet moest worden om een en ander tot stand te brengen.

Verheugend was het ook dat er in Keulen een aantal mensen het initiatief namen om het bestuur te gaan ondersteunen. Waren we net gewend aan de vorige reorganisatie, staat er al weer een nieuwe voor de deur. Bij de lopende reorganisatie vaart er één club wel bij, namelijk de seniorenclub van het College van Keurmeesters. Veel collega's maken gebruik van de mogelijkheid om vervroegd uit te treden en melden zich aan bij de senioren. Zo ook tijdens het afscheid kortgeleden van Jan ten Dijke en Hans Tijssen in Noordwest. Beiden gaven te kennen over te stappen naar de senioren. Hans Tijssen had wat reserve en had het idee dat de gemiddelde leeftijd enigszins aan de hoge kant was bij de senioren waarbij Herman Schuiter opmerkte: "daar kun jij wat aan doen door lid te worden".

In november had ik twee ontmoetingen met Lammert Roosien, voorzitter van de vaktechnische bond van vleeskeurmeesters van de RVV. We bespraken de ideeën die er bij beide besturen leven over de toekomst. De gesprekken waren uitermate plezierig en de uitkomst van deze gesprekken kan ik verassend noemen. In het nieuwe jaar kom ik hier op terug.

Ik wens jullie, samen met je naasten, mede namens het bestuur van het College, een plezierige kerst toe en een goede jaarwisseling.

Oant sjen,

Jan Hulshoff
Voorzitter

Overlijdensberichten

**Op 27 augustus 2004 overleed Henk Scholten in de leeftijd van 62 jaar.
Henk stierf aan een slopende ziekte die hem al meermalen parten had
gespeeld.**

**Henk was na jaren in het Haarlemse en Alkmaarse te hebben gewerkt alweer
enige jaren een gewaardeerd foodcontroleur in Noordwest.**

**Het bestuur van het College wenst mevrouw Scholten, de kinderen en
kleinkinderen sterkte bij het dragen van dit verlies.**

**Op 17 september 2004 overleed Frans Slingerland in de leeftijd van 51 jaar.
Frans verloor na enige jaren van hevige strijd tegen zijn ziekte.**

**Frans was eigenlijk wel een beetje pionier van de controle op non-food van
de dienst Rotterdam en later van de dienst Zuidwest.**

**Het bestuur van het College wenst Nel en zijn zijn familie veel sterkte met
het dragen van dit verlies.**

Congres 25 Flags

Graag wil ik mijn bewondering uitspreken voor datgene dat in Brussel is neergezet. Ik spreek mijn bijzondere waardering uit voor de "sleurders" achter de schermen. Ook natuurlijk voor de grote sleurders voor de schermen, Jan van de Loo en Martine Fretin. Maar de stille krachten op de achtergrond, zoals Lieneke Hoonhorst en Jan Homma die een verschrikkelijk mooie "guide" hebben samengesteld, Pierre Bressers die de huisvesting en andere zaken perfect had geregeld en ook onze voorzitter Jan Hulshoff, die het voor elkaar heeft gekregen het benodigde budget bijeen te praten bij de KvW directie.

Als ex-president van het EWFC heb ik bijzonder genoten.

Zonder de stress van gaat het allemaal wel goed. Zij die deze stress wel hadden, het was het allemaal dubbel en dwars waard. Dat ik aan het eind door de huidige president Martine Fretin, en de secretaris-generaal Jan van de Loo nog in het zonnetje werd gezet als mede oprichter en oud president van het EWFC maakte mij, en dat gebeurd me niet zo vaak, even sprakeloos.

Ik dank een ieder voor dit wel heel geslaagde congres.

Jan van der Laan



Martine Fretin en Jan van de Loo overhandigen Jan van der Laan zijn diploma.

Dear Jan and colleagues,

**I am not sure to whom should I address my thanks.
Please forward my message to your colleagues.**

"Thank you very much for your kind invitation, hospitality and friendship as well as the nice organization and success of the symposium. Hope you'd have lots of other successful events in the future".

with regards,

**Nermin Kahraman
Task Manager for Agriculture and Fisheries
Delegation of the European Commission to Turkey
Ugur Mumcu Cad. No:88, 4th Floor
Gaziosmanpasa- Ankara/Turkey**

Berichten van het EWFC

Het jaar 2004 mag voor "the European Working Community for Food inspection and Consumerprotection"(EWFC) een prima jaar genoemd worden.

Natuurlijk ligt het congres, dat we samen met enkele Belgische collega's organiseerden nog vers in het geheugen. Onze voorzitter zal elders in dit blad verslag doen.

Waar vind je tegenwoordig 180 beroepsgenoten, die in eigentijd naar het Brusselse af reizen, om nieuwe informatie over hun vakgebied op te doen.

Dit leverde niet alleen verwondering en bewondering op vanuit DG Sanco, maar ook van collega's uit bijvoorbeeld de Tsjechische Republiek, die zoiets in hun land totaal niet kende!

Het niveau en de diversiteit van sprekers werd alom geroemd.

Maar er was meer.

Een van de opdrachten, die ik bij het begin van mijn kreeg, was het zoeken naar contacten, Met die landen die nog geen lid zijn van de EWFC.

Inmiddels kan ik melden, dat er contacten zijn gelegd met Spanje(hebben pas sinds vorig jaar een associatie), Malta, Denemarken, Luxemburg en Cyprus.

De laatste 2 landen hebben te kennen gegeven in 2005 te willen toetreden.

Mochten er onder u zijn, die collegiale contacten hebben, met EU-lidstaten, als Italië, Slowakije, Finland, Hongarije, Portugal, Ierland, Zweden, Polen, dan houd ik mij bijzonder aanbevolen.

Verdere contacten.

Verder hebben we de contacten met FLEP(associatie van EU-leidinggevenden) nieuw leven in kunnen blazen. Ik was te gast in hun najaarsvergadering en was aangenaam verrast door de collegialiteit en de manier waarop men in de naaste toekomst inhoud wil geven aan de harmonisatie van de handhaving binnen de EU.

Er liggen plannen om een groot handhavingsymposium te organiseren in 2005. Plaats van handeling zal het Verenigd Koninkrijk zijn. Nadere mededelingen zullen in het vroege voorjaar van 2005 volgen.

Toekomst.

Het bestuur van de EWFC heeft verder besloten om in het voorjaar van 2005 bij elkaar te komen om:

- a. het congres in Brussel te evalueren
- b. ons te bezinnen op de richting van de EWFC.
- c. plannen te maken, die passen bij deze toekomst

Mocht u hierover ideeën hebben; dan houd ik mij zeer aanbevolen.

***Namens alle Europese collega's, wens ik u en de uwen
Fijne Kerstdagen en een gezond en veilig 2005***

Jan van de Loo
Secretaris-generaal EWFC

Examen controleur food

Een dag van examiner Jan van der Laan

Woensdag 15 december 2004 om 07.00 uur in de auto gestapt. Niet om naar de regiodynst Groningen of het steunpunt Drachten te rijden. Vandaag zijn er nog belangrijker zaken.

In Wageningen op de bekende locatie "Nol in het Bos" gaan vandaag 14 "rookies" proberen het eerste gedeelte van hun examen controleur food veilig te stellen. Het theorie examen bestaat uit een algemeen theorie gedeelte in de morgen en in de middag een blok bedrijf beoordeling.

In het voor traject heb ik inzage gehad in de stukken en ik weet nu al dat het best pittig is. Dat mag ook wel om toegelaten te worden tot de gelederen van controleur food. Een prachtige baan is voor alle deelnemers nu binnen bereik, tenminste, als ze zich de gedoecerde stof goed eigen hebben gemaakt.

In tegenstelling tot "vroeger" waarbij de examens zich vooral in mijn geheugen hebben geprint als ontzettend veel theorie en inhoudelijke (product en wet) kennis, vindt het theoretische gedeelte op een enkele dag plaats. Voor deze voorlopig laatste groep controleurs die worden opgeleid tot controleur food onder de KvW vlag, een toekomstbepalende dag.

Wat niet is veranderd is de spanning. Of het ermee te maken heeft gehad, we zullen het nooit weten. Ik ben Assen nog niet gepasseerd en ik krijg Cees-Jan Velzeboer aan de telefoon.

Twee kandidaten hebben onderweg een aanrijding gehad, kettingbotsing, gelukkig geen zichtbaar letsel, en ze willen wel naar het examen. Of we de opvang kunnen regelen en begrip hebben voor het te laat komen.

Natuurlijk gaan we alles doen om deze twee kandidaten zo goed mogelijk te laten presteren en vooral hun welzijn te beoordelen. .

De opvang is geregeld door Greetje (docent LSBL) en de omgeving van Nol leent zich uitstekend voor een korte wandeling en het verhaal kwijt kunnen. Een uur later dan de andere kandidaten, beginnen ook zij aan hun examen theoretisch algemene kennis.



In alle rust ondergaat de groep het examen in het ochtend gedeelte. In de middagpauze kan ik even kort spreken met de twee "slachtoffers". Jennifer had nagenoeg geen klachten, maar Goran had behoorlijk last van schouders, armen en nek. Toch maar een afspraak gemaakt om hem even medisch te laten onderzoeken. Guda Vaandrager heeft hem daarbij begeleid.

Na de middag begint de groep aan het tweede gedeelte en beginnen wij aan het beoordelen van het theorie examen. Wij, Guda Vaandrager, Lieneke Hoonhorst en ondergetekende beginnen vol goede moed aan de klus. Het nakijken richt zich er vooral op, om te beoordelen wat mensen weten. Als je het idee hebt dat een vraag niet goed is begrepen en er een antwoord is geproduceerd die wel getuigd van kennis moet dit wel gehonoreerd worden. Daar helpt geen antwoordblad aan, daar helpt alleen overleg en discussie. Gemiddeld ben je dan ook een uur kwijt om een examen te beoordelen.

Dat komt uiteindelijk ook uit. Begonnen rond 14.00 uur en klaar rond middernacht.

We hebben het weer achter de rug, zowel de controleurs als de docenten. Nog een enkele herkansing en er is een episode op opleidingsgebied afgesloten. Hoe de opleidingstoekomst er uit gaat zien..... in ieder geval onder de VWA gaat het er anders uit zien. Ik heb zelf een plekje in de klankbordgroep onderwijs, als ik wat meer kan vertellen kom ik daar volgend jaar graag op terug. Nu nog de praktijk examens op 24 en 25 januari. Eerst nog even kijken of we de uitslagen voor de kerst de deur uit kunnen krijgen. Hebben de meeste kandidaten in ieder geval alvast een fijne kerst.

Jan van der Laan



Opnieuw afscheidsfeest in Amsterdam

Hadden we in de zomer al op een ludieke wijze en met een feest een aantal collega's uitgezwaaid, op 14 december was het opnieuw de beurt aan een aantal feestvarkens. Daaronder de leden Hans Tijsen en Jan ten Dijke.

Onze voorzitter was uit het noorden afgezakt om het afscheid luister bij te zetten. Het geheel was omrand met afscheid van diverse andere collega's uit Noordwest, zoals Arie Brands van het chemisch lab en Andries Speek van signalering. Martien Spanjer verzorgde op geheel eigen wijze een komische terugblik op de carrière van de afscheidnemers, en maaide daarmee flink wat gras weg voor de voeten van de directeur Gerard Sieswerda, die voor allen zijn waardering en dank uitsprak.



Afscheid van Minne

Ook in Noord zijn een paar oudgedienden afgezwaaid. Halverwege het jaar hebben we afscheid genomen van Bram Thie en nu aan het einde van het jaar van Minne Smid. Minne is 40 jaar geleden begonnen als aspirant keurmeester in Rotterdam. Hij zat in een vooropleiding met o.a. Hugo van Buuren, welke dit jaar ook afzwaaide. Na een paar jaar Rotterdam kon hij terug naar zijn roots "Fryslan" en tot aan 7 december van dit jaar heeft hij in dit gebied gewerkt als keurmeester.

Eigenlijk is Minne nooit controleur food geworden. Minne was duidelijk van de stempel van voor de REO van 1998, nadien is zijn werkplezier beslist niet toegenomen door de nieuwe missie en de nieuwe handhavingmethodieken. Binnen het team zullen we nog op gepaste wijze afscheid nemen. Als zijn teamleider en bestuurslid van het College wens ik dat hij in goede gezondheid nog lang mag genieten van zijn welverdiende rust. Namens Minne wens ik alle collegae en in het bijzonder de leden en het bestuur van het College van Keurmeesters een goede toekomst bij de VWA.

Voor de senior leden, Minne laat nog van zich horen.

Jan van der Laan

Bezoek aan Litouwen

Sinds begin vorig jaar draait er in Litouwen een project waarvan Precon-food management (<http://www.precon-food.nl>) de regie voert. Vanuit de VWA/KvW is Theo Appelhof de contact persoon.

Het project is er op gericht de voedselveiligheid te verhogen en de diverse laboratoria, die hier o.a. mee bezig zijn, te reorganiseren.

Het project is bijna ten einde. Momenteel wordt er daarom onderzocht of de diverse resultaten die men aangegeven had ook daadwerkelijk gehaald zijn. Een van de resultaten zou zijn dat 6 bedrijven in 3 verschillende categorieën van bedrijven zouden werken met een uit Nederland vertaalde hygiëncode.

Vanuit Nederland zijn 5 hygiëncodes vertaald: Hygiëncode voor de horeca, CBL, Catering, bakkerij en bronwater.

Twee bedrijven hebben zich met deze vertaling bezig gehouden en bieden deze vertaalde exemplaren te koop aan.

Eind november hebben collega Rini Denissen en ik onderzocht of het gestelde doel inderdaad was gehaald. Daartoe hebben we 10 bedrijven bezocht. De bezochte bedrijven waren bakkerijen, supermarkten en restaurants. Ook de Litouwse keuringsdienst wilde aantonen dat het doel gehaald was. In ieder bedrijf had men de code in huis, had men een gekalibreerde thermometer en vulde men de diverse lijsten in. In Litouwen is er ook een organisatie die (alcohol) thermometers voorziet van een certificaat waarin staat dat deze gekalibreerd zijn.

Stuk voor stuk zouden we deze bedrijven in Nederland tegen kunnen komen. Ze zouden hier geen slecht figuur slaan integendeel zelfs.

De broodmarkt wordt bijna geheel voorzien door grote bedrijven. De kleinere bakkerijen houden zich daarom bezig met de productie van gebak. Hier zie je nog staaltjes van vakmanschap waar wij jaloers op kunnen zijn.



Het personeel kost hier in verhouding met Nederland erg weinig. Ongeveer 200 euro per maand. Verder zie je voornamelijk vrouwen in deze bedrijven.

Wat emancipatie betreft is men een stuk verder dan wij. Je ziet maar amper mannelijke managers. In een van de bezochte bedrijven was mevrouw de directeur en mijnheer de transportchauffeur.

De supermarkten die we gezien hebben zijn goed en hebben een breed assortiment. Vis is bijvoorbeeld bijna standaard. Niet altijd vers maar dan toch in vacuüm of anders in de diepvries. In de grote supermarkt zie je ook bakken met levende boerenkarpers en steuren. Die krijg je levend mee naar huis. Het gebak is erg mooi en kleurrijk opgemaakt. De bezochte restaurants waren netjes en goed ingericht. Hier gebruikt men voor iedere werkzaamheid een andere tafel. Een tafel voor: Het wassen van eieren, bewerken van groenten, bewerken van vlees en het snijden van brood. In de keuken waar men maaltijden voor internationale treinen maakte had men naast dat al het materiaal van RVS was, ook een blast chiller.

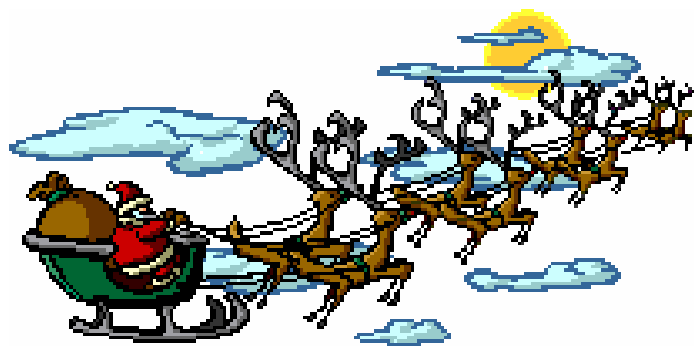
Het gehoopte resultaat was al met al perfect gehaald.

Omdat we tenslotte toch keurmeesters blijven, hebben we ook zelfstandig onderzoek uitgevoerd. We zijn naar de lokale markt geweest. Hier zie je totaal andere zaken. Alle levensmiddelen zijn per soort bijeengebracht in een hal. De uitstraling is hier totaal anders dan we tot dan toe gezien hadden. Koude hallen, enigszins donker en sober ingericht en voor iedere verkoper hetzelfde. Ieder had een paar meter tot zijn beschikking en probeerde zo zijn waar te verkopen.

We zijn ook in een nieuw winkelcentrum geweest. Dit centrum was zo luxe dat het ook in Nederland tot de erg luxe zou behoren. Je vraagt je af wie hier kan kopen. Prijzen waren te vergelijken met de onze. Schoenen van 180 euro bijvoorbeeld waren geen uitzondering. De restaurants waren in verhouding tot de onze echter goedkoop. Een hoofdgerecht kost je niet meer dan 10 euro. Een halve liter bier krijg je al voor 1 euro!

Als ik zie in wat voor korte tijd dit land zich ontwikkeld heeft is dat enorm prijzenswaardig.

Pierre Bressers



EWFC congres te Brussel

Op 17 november 2004 verzamelden zich collega's uit de verschillende EU landen en Turkije in een restaurant te Brussel waar men een diner kreeg aangeboden. Daarna kreeg men de gelegenheid om Brussel te verkennen en om met elkaar kennis te maken.

Op 18 november was er een congres in het vergadercentrum van de Europese Commissie, waar we werden verwelkomt door de voorzitter van het EWFC mevrouw Martine Fretin. Het thema van dit congres was " Food-inspection from farm to fork all across Europe."

Sprekers uit onder andere Cyprus, België, Tjechie, Nederland (Frans Hendrikx) en van FVO in Dublin informeerden ons over diverse onderwerpen namelijk:

- voedselveiligheid in de nieuwe lidstaten
- tracking en tracing vanaf 1 januari 2005
- Europese VWA
- Europese consumenten organisatie
- Hepatitis A in de Food industrie
- EU Commissies en hun werk

Het onderwerp die de meeste deelnemers aansprak was over het inenten tegen Hepatitis A van medewerkers die werkzaam zijn in de voedselindustrie, vooral door de manier waarop dit onderwerp door de Belgische spreker werd gepresenteerd.

Zeer positief werd er gereageerd op het feit dat er diverse tolken aanwezig waren die het mogelijk maakten om intensief aan het congres deel te kunnen nemen.

Wel is men van mening dat er bij een eventueel vervolg van deze dag ook aandacht besteed mag worden aan de volgende onderwerpen:

- Non - Food
- Drank Horeca en Tabak
- Europa is een maar in de praktijk niet, hoe gaan wij daar mee om
- workshops organiseren zodat het geen "zitdag" wordt

Hierna kregen we een diner aangeboden in een restaurant waar we nog met collega's konden napraten over de ervaringen van deze dag.

Op 19 november kregen de deelnemers een rondleiding in het Europees Parlement in Brussel. Men kreeg voldoende de gelegenheid om vragen te stellen aan de gastheer. Een compliment mag gegeven worden aan deze gastheer die in twee talen deze rondleiding verzorgde.

Na deze rondleiding werden diverse personen door Mevrouw Fretin en Jan van der Loo bedankt voor hun inzet die zij hebben verricht om het congres mogelijk te maken.

Tevens willen de Nederlandse collega's, die aan dit congres hebben deel genomen, de Algemene Directie bedanken voor hun genereuze ondersteuning die men mogelijk maakte dat leden van het College van Keurmeesters gratis aan dit congres deel konden nemen.