

Ruim 80 collega's volgden op 7 juni het webinar in het kader van Word Food Safety Day 2021.

Onze IG Maarten Ruys opende de middag en gaf het belang aan van Het College als vakvereniging binnen de groep inspecteurs in brede zin. Hij memoreerde dat we al ruim 97 jaar bestaan en hoopte dan we het 100-jarig bestaan (18-04-2024) met een nieuwe IG op een mooie manier zouden vieren. Hij wenste ons een mooi webinar toe.



Codex Alimentarius

Het werd inderdaad een interessante middag waar Ana Viloria van het Ministerie van VWS ons meenam in de wereld van de Codex Alimentarius. Uit haar verhaal bleek duidelijk dat alle landen een stem hebben in het opstellen van normen die betrekking hebben op voedselveiligheid. Sinds 1995 zijn Codex standaards de internationale referentie voor de harmonisatie van de internationale handel onder de SPS- en TBT/WTO-overeenkomsten.

DNA als bewijs

Vervolgens kwam een bevlogen verhaal van Coen van der Weijden, onze NVWA CSI microbioloog die onderzoekt maar ook toepast hoe je met het inzetten van DNA-onderzoek bij het toezicht duidelijkheid kan krijgen over oorzaak en gevolg bij de zoektocht naar besmettingshaarden en uitbraken. Coen slaagde erin op een aansprekende en begrijpelijke wijze deze gecompliceerde materie aan ons uit te leggen.

In het kader van "Wist je dat" dat het DNA van de mens onderling maar 0,1% verschilt en dat we maar 2,5% verschillen van een muis? Goed, via wat bruggetjes en voorbeelden kwam Coen aan bij de DNA-technologie die met signalen van WFSR (Wageningen Food Safety Research), en met gebruik van zogenoemde Whole Genome Sequencing-analyse van monsters en swaps die zijn ingezet bij de bronopsporing van listeria-besmettingen in meerdere zaken duidelijk een verband gelegd kon worden tussen de geproduceerde waren en mensen die ziek waren geworden.

Superfoods

Last but not least hadden we nog een internationale spreker te gast, namelijk prof. dr. Ulrich Nöhle, honorar-professor verbonden aan de TU Braunschweig. Hij geeft oa lezingen over kwaliteitsmanagement in de industriële voedselproductie en is getuige-deskundige in rechtzaken in Duitsland. Voor ons had hij een presentatie gemaakt waarin hij ons meenam in de wondere wereld van superfoods cq. novelfoods en hoe door framing van deze producten en ingredienten de

consument (die het zich kan permitteren) zichzelf voor de gek laat houden met dure sapjes en plantjes, nootjes en zaadjes, terwijl er voor veel daarvan net zo gezonde, veel goedkopere (lokale) maar helaas wat minder trendy producten te koop zijn. Blingbling Food!

Vragen

Mocht je nog vragen hebben, dan kun je terecht bij Riny Denissen, Frits Schoenmaker of Lieneke Hoonhorst-Groenewold