

Nieuwsbrief COKZ voor melkveehouders en zelfzuivelaars

Verkoop rauwe melk direct aan de consument

MAG IK MIJN RAUWE MELK DIRECT AAN DE CONSUMENT VERKOPEN?

Ja, dat mag maar dan moet je je wel aan bepaalde voorwaarden houden!

In het kader aan de achterzijde van deze nieuwsbrief staan de wettelijke eisen en voorwaarden. Onze COKZ inspecteurs zien regelmatig overtredingen. De meest voorkomende zijn:

- De rauwe melk wordt niet verkocht op het bedrijf waar de melk is gewonnen, maar op een andere plek zoals bij de burens, bij een supermarkt of langs de weg.
- De vermelding "RAUWE MELK VOOR GEBRUIK KOKEN" ontbreekt of komt niet overeen met de letterlijke tekst zoals voorgeschreven.
- Microbiologische resultaten voldoen niet. Wat hierbij opvalt zijn de resultaten van het kiemgetal. Wij hebben de afgelopen jaren rauwe melk die voor directe verkoop wordt aangeboden onderzocht. Uit dit onderzoek komt naar voren dat ruim 30% van de rauwe melk niet aan de kiemgetal eis bij 30 °C, 50.000 kve per ml voldoet.

Bij een overtreding zal het COKZ maatregelen nemen zoals een schriftelijke waarschuwing, maar afhankelijk van de ernst van de vaststelling kan dit ook een boete worden. In dat laatste geval wordt een rapport van bevindingen opgemaakt dat tot een bestuurlijke boete kan leiden.

HERZIENING REGELGEVING VERKOOP RAUWE MELK OP KOMST

Het Ministerie van VWS is bezig met een herziening van de wetgeving. Een van de onderdelen die wordt geëvalueerd, is dat de eisen nu alleen gelden voor rauwe koemelk en niet voor melk van andere dieren. Daarnaast gaat de wetgeving er nu nog vanuit dat de rauwe melk voor gebruik wordt gekookt. Het is de vraag of de consument dit daadwerkelijk doet.

Wanneer het COKZ meer informatie heeft over de wijzigingen zullen we u hierover informeren via onze website. Op onze website vindt u een verwijzing naar het advies vanuit Bureau Risicobeoordeling & onderzoek (BuRO) van de NVWA over dit onderwerp: <https://cokz.nl/advies-van-buro-over-voedselveiligheidsrisicos-van-rauwe-consumptiemelk-gedurende-de-bewaarfase/>

ZELFZUIVELEN

Voor het bereiden/ opslaan van zuivelproducten is een registratie, danwel een erkenning noodzakelijk. Wanneer u voornemens bent zuivelproducten te gaan produceren is het dan ook noodzakelijk dat u dit tijdig bij ons meldt. Voor meer informatie hierover kunt u kijken op: <https://cokz.nl/diensten/toezicht-eu-hygienepakket-zuivel/>

EISEN VERKOOP RAUWE MELK DIRECT AAN DE CONSUMENT

Voor alle levensmiddelen geldt dat ze veilig moeten zijn voor de volksgezondheid. Zo mogen er naast de eerder genoemde micro-organismen ook geen andere pathogene micro-organismen aanwezig zijn in hoeveelheden die schadelijk kunnen zijn. Deze eisen zijn geregeld in Artikel 4 Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen: https://wetten.overheid.nl/BWBR0005758/2021-07-01/#Paragraaf2_Artikel4

Daarnaast zijn er specifieke eisen opgenomen in [Artikel 8 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen](#):

- Rauwe koemelk, bestemd voor directe aflevering aan particulieren, is uitsluitend aanwezig:
 1. op het bedrijf van de melkveehouder waar die gewonnen is; en
 2. in een recipiënt die niet geschikt is om met de inhoud afgeleverd te worden aan particulieren;
- Op of in de directe omgeving van de in het eerste lid bedoelde recipiënt wordt duidelijk leesbaar de volgende vermelding gebezigd: RAUWE MELK VOOR GEBRUIK KOKEN
- Wanneer de melk niet binnen twee uur na het melken aan de consument wordt verkocht, moet gekoeld worden tot:
 - a. indien die melk binnen 24 uur na het melken verkocht wordt: een temperatuur van 8 °C of lager;
 - b. indien die melk niet binnen 24 uur na het melken verkocht wordt: een temperatuur van 6 °C of lager.
- Microbiologische eisen:
 - a. kiemgetal bij 30 °C 50.000 kve per ml¹;
 - b. Staphylococcus aureus (per ml): m=100, M=500, n=5, c=2²; en
 - c. Salmonella is afwezig in 25 g: n=5, c=0.

¹ Meetkundig gemiddelde, geconstateerd over een periode van twee maanden, met ten minste twee monsternemingen per maand.

² n: aantal eenheden waaruit een monster bestaat;

m: drempelwaarde voor het aantal bacteriën: het resultaat is bevredigend als het aantal bacteriën in alle eenheden gelijk is aan of groter is dan m;

M: maximumwaarde voor het aantal bacteriën: het resultaat is onbevredigend als het aantal bacteriën in één of meer eenheden gelijk is aan of groter is dan M;

c: aantal eenheden waarin het aantal bacteriën mag liggen tussen m en M, en waarbij het monster nog aanvaardbaar is als het aantal bacteriën in de andere eenheden gelijk is aan of kleiner is dan m.

Nieuwsbrief januari 2023

Deze informatie wordt toegestuurd door: **COKZ** – www.cokz.nl – info@cokz.nl – 033-4965696

