

Rauwmelkse producten

Rauwmelkse producten, echt ambachtelijk. Producten om trots op te zijn en met zorg bereid.



BELANG VAN HYGIENISCH WERKEN TIJDENS DE PRODUCTIE

COKZ heeft samen met de de Bond van Boerderijzuivelbereiders en aangesloten adviseurs een studie uitgevoerd waarbij is gekeken naar het productieproces van de rauwmelkse producten.

Dit is gedaan naar aanleiding van de risicoanalyse zuivel. Uit deze analyse bleek dat er zorgen zijn ten aanzien van rauwe melk en rauwmelkse producten.

Bij de bereiding van rauwmelkse producten is er kans op bijvoorbeeld (bacteriële) verontreinigingen. Als het tijdens het proces mis gaat kunnen de gevolgen groot zijn voor uw bedrijf, voor de hele sector (economische schade) en de consument (gezondheid).

Download Risicoanalyse zuivel: [Integrale risicoanalyse zuivelketen risicobeoordeling | Risicobeoordeling | NVWA](#)

KRITISCHE PUNTEN

Er zijn **twee kritische** punten gedurende de productie waarbij het risico op met name pathogenen het grootst is:

1. Hygiënisch melken en
2. Hygiënisch werken tijdens productieproces.

Tijdens het project hebben we de focus gelegd op het tweede punt. Bij **hygiënisch werken** tijdens productieproces wordt bedoeld:

- Persoonlijke hygiëne;
- Hygiëne productieruimte;
- Hygiëne apparatuur.

Tijdens de gesprekken die zijn gevoerd is gebleken dat de sector zich veelal bewust is van de risico's en de kritische punten. Dit is ook terug te zien in een **hoog nalevingspercentage** (weinig tekortkomingen op voorschriften over hygiëne, tijdens beoordelingen van het COKZ) van de voorschriften.

Naar aanleiding de uitgevoerde studie en dit hoge nalevingspercentage heeft het COKZ besloten het toezicht op de bedrijven **die risicovollere** rauwmelkseproducten maken vanaf 2021 weer **terug te brengen** van 2 keer per jaar naar 1 keer per jaar.

Omdat de risico's ten aanzien van de voedselveiligheid bij rauwmelkse producten hoger zijn (er vindt immers geen pasteurisatiestap plaats) willen wij u er middels deze brief nog eens attenderen op kritische punten tijdens het productieproces.

BEKIJK HET PRODUCTIEPROCES EENS

Het is belangrijk om van tijd tot tijd aandacht te blijven schenken aan de kritische punten binnen uw productieproces. Via deze weg willen wij u dan ook vragen om uw productieproces of processen eens **van een afstandje te bekijken**. Bedenk voor uzelf waar de kritische punten in uw proces zitten. Vragen die u hierbij bij kan stellen zijn:

- Hoe ziet mijn productieruimte eruit, is deze altijd even schoon?
- Wie komt hier binnen en is dit gewenst?
 - Loopt er wel eens een familielid zonder kleding-/ schoenenwissel naar binnen om wat te vragen?
 - Loopt de kat of hond per ongeluk naar binnen?

Gebeuren dit soort voorbeelden bij u op het bedrijf? Wat voor risico's kan dit vormen voor het productieproces?

- Zijn er momenten tijdens het bereidingsproces waarop kruisbesmetting plaats kan vinden?
 - Hoe zijn uw handelingen gedurende de dag. Komt u bijvoorbeeld eerst in aanraking met het vee voordat u aan de slag gaat met het bereiden van het product?
 - Waar in het proces maakt het product contact met apparatuur, materialen, of handen? Zijn deze altijd grondig gereinigd?
 - Overlappen productieprocessen elkaar, is hierbij kans op kruisbesmetting?

Maak de **kritische punten** voor u en uw personeel **inzichtelijk**. Voeg het toe in uw handboek, (inwerk)procedure of hang bijvoorbeeld een bordje op, op een strategische plek zodat de aandacht hier blijvend op gevestigd wordt.

Een ander punt van aandacht is de **evaluatie van het proces**. Bijvoorbeeld het nemen van verificatiemonsters (welke u wettelijk verplicht bent om te nemen) helpen u om inzicht te krijgen in hoe het gesteld is met de hygiëne. Wanneer na analyse blijkt dat het verificatiemonster een afwijkend resultaat heeft of er is een afwijkende trend zichtbaar, is het belangrijk om uit te zoeken wat de oorzaak hiervan is. Na het opsporen moet de oorzaak weg worden genomen en vervolgens dient u weer middels het nemen van monsters aan te tonen of de oorzaak daadwerkelijk weggenomen is. Bij het nemen van verificatiemonsters is het niet alleen belangrijk om monsters van het eindproduct te nemen, maar denk hierbij ook aan het uitvoeren van omgevingsonderzoek.

Door regelmatig kritisch naar de hygiëne van uw eigen proces te kijken houdt u uzelf scherp met betrekking tot de risico's en kunt u hier in een vroeg stadium op anticiperen.

KORTOM:

Trots, vakmanschap en hygiënisch werken **zorgen voor een top product** en verkleint de kans op incidenten. U heeft zelf de touwtjes in handen.

Deze mailing is uitgegeven door: **COKZ** – cokz.nl – info@cokz.nl – 033-4965696

Mocht u hulp of advies nodig hebben kunt u hiervoor contact opnemen met de Bond van Boerderijzuivelbereiders. Zij helpen u graag verder op weg. <https://boerderijzuivel.nl/>

