



Omzendbrief met betrekking tot de verkoop van rauwe, onverpakte melk via een melkautomaat

Referentie	PCCB/S 32 VCT/374206	Datum	<u>22/03/2022</u>
Huidige versie	2. 10	Van toepassing vanaf	Datum van publicatie
Trefwoorden	rauwe melk, automaat		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
Wits, Julie, attaché	<u>Diricks Heymans, Herman</u> Jean-François, directeur-generaal

1. Doel

Deze omzendbrief heeft als doel de operatoren die rauwe, onverpakte melk verkopen via een melkautomaat te wijzen op de van toepassing zijnde hygiënevereisten. ~~Deze revisie betreft een aanpassing van de omzendbrief met het kenmerk PCCB/S2/VCT/374206 van 16/11/2009, naar aanleiding van de publicatie van het koninklijk besluit van 7 januari 2014 betreffende de rechtstreekse levering, door een primaire producent, van kleine hoeveelheden van sommige levensmiddelen van dierlijke oorsprong aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel en de wijziging van de activiteitenboom van het FAVV.~~

2. Toepassingsgebied

De verkoop van rauwe, onverpakte melk en/of colostrum via melkautomaten.

3. Referenties

3.1. Wetgeving

Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden;

Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne;

Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende de vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong;

Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen;

Koninklijk besluit van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen;

Koninklijk besluit van ~~24-29 december augustus 2006-2021~~ betreffende de controle van de kwaliteit van de rauwe melk en de erkenning van de interprofessionele organismen;

Koninklijk besluit van 26 april 2009 betreffende microbiologische criteria voor voedingsmiddelen;

Koninklijk besluit van 7 januari 2014 betreffende de rechtstreekse levering, door een primaire producent, van kleine hoeveelheden van sommige levensmiddelen van dierlijke oorsprong aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel.

3.2. Andere

~~Advies 11-2013 goedgekeurd door het Wetenschappelijk Comité : Evaluatie van de risico's en baten van de consumptie van rauwe melk van andere diersoorten dan koeien.~~

~~/~~

4. Definities en afkortingen

~~/PAP : Plaats — Activiteit — Product ; De PAP combinatie vervangt sedert 1 januari 2013 de oude omschrijving van de activiteiten. Met deze nieuwe benadering wordt elk type handelingen die een operator stelt, gedefinieerd door:~~

~~————— de plaats (vb. PL42 — Landbouwbedrijf)
————— de aard van de activiteiten (vb. AC28 — Houden)
————— het product (vb. PR109 — Schapen en geiten)~~

~~Elke PAP heeft een specifieke omschrijving. De PAP's zijn opgenomen in de activiteitenlijst en zijn in fiches beschreven die een code en een benaming hebben (voorbeeld : ACT 069 ; boerderij — melkproductie) die terug te vinden is op de website van het FAVV⁴.~~

5. Automaten voor de distributie van rauwe melk

De traditionele verkooppunten (supermarkt, kruidenier, ...) bieden de consument melk aan in verpakkingen (tetra brik, glazen of plasticen flessen, ...). Deze melk heeft een hittebehandeling (pasteurisatie, UHT, sterilisatie) ondergaan die mogelijks aanwezige ziekteverwekkende bacteriën vernietigen en is daardoor een veilig en gezond product voor consumptie.

~~S~~België kent zoals andere landen in Europa sinds een aantal jaren kan een groeiend succes van automaten voor rauwe melk. ~~D~~e consument kan onverpakte rauwe melk kopen via een automaat. De consument dient zelf een recipiënt mee te brengen of gebruikt lege recipiënten aangeboden om die te vullen.

Rauwe melk heeft geen hittebehandeling ondergaan om mogelijks aanwezige ziekteverwekkende bacteriën te vernietigen. Daarom dienen vooral kwetsbare groepen (kinderen, zwangere vrouwen, ouderen en personen met een verzwakt afweersysteem) te vermijden rauwe melk te drinken. Door de melk te koken bekomt men een veilig product voor consumptie. ~~Het Wetenschappelijk Comité raadt daarom dus aan rauwe melk steeds te verhitten vooraleer het te consumeren.~~

⁴ ~~http://www.favv.be/erkenningen/activiteiten/~~

~~Het FAVV wil in deze omzendbrief wijzen op de hygiënevereisten voor de melkautomaten. In bijlage wordt een opsomming van de goede hygiënepraktijken opgenomen die in acht moeten genomen worden. Bijkomend dient een autocontrolesysteem te worden geïmplementeerd, gebaseerd op de HACCP-principes.~~

Aangezien kinderen, bejaarden ... kwetsbare groepen zijn, vraagt het FAVV met aandrang dergelijke automaten niet te installeren in scholen, bejaardentehuizen ...

Bovendien is het belangrijk te weten dat de rauwe melk-automaten zich op de plaats van de melkproductie moeten bevinden of maximaal binnen een straal van 80 km rondom de productieplaats als de automaat onder de verantwoordelijkheid van de melkproducent valt.

6. AUTOMATEN² voor de distributie van rauwe, onverpakte melk: hygiënevereisten

Deze ~~omzendbrief~~~~bijlage~~ geeft een opsomming van de voornaamste goede hygiënepraktijken, die als basis dienen voor het autocontrolesysteem dat door de beheerders van een melkautomaat moet worden ingevoerd. Voor de hygiënevereisten die van toepassing zijn op de automaten voor de distributie van rauwe, onverpakte melk moet voornamelijk rekening gehouden worden met gevaren zoals:

- introductie van bacteriën als gevolg van niet-hygiënisch werken bij de melkwinning, het vervoer van de melk en het reinigen/vullen van de automaat;
- groei van bacteriën tijdens de opslag op de boerderij en in de automaat door onvoldoende koeling van de rauwe melk.

Verder wordt ook aangegeven welke activiteiten u dient te registreren voor het beheer van de automaat.

1. Toelating/ registratie¹	<ul style="list-style-type: none">• U verkoopt onverpakte rauwe melk geproduceerd in uw productiebedrijf via een automaat:<ul style="list-style-type: none">- indien U over een registratie beschikt voor de ze-activiteit is een impliciete-activiteit Boerderij – melkproductie (van de PAP ACT 069 Boerderij – melkproductie (PL42AC64PR85)- dan dient geen extra activiteit te worden aangegeven. Indien deze PAP geregistreerd werd bij de PCE-LCE (locprovinciale controle-eenheid), dan dient geen extra activiteit te worden aangegeven. De automaat moet zich in een straal van 80km rondom het productiebedrijf bevinden.• U transporteert rauwe melk geproduceerd in uw productiebedrijf naar de automaat: — deze activiteit moet niet specifiek geregistreerd worden (= impliciete activiteit).• U verkoopt onverpakte rauwe melk via een automaat terwijl u niet de eigenaar bent van de melk:
--	---

²~~Als automaat wordt beschouwd: automatische distributie van rauwe melk uit een voorraadvat (bulk) waarbij de consument zijn eigen recipiënt meebrengt of waarbij eventueel ook lege flessen of bekertjes via de automaat ter beschikking gesteld worden.~~

¹ Meer informatie over erkenningen, toelatingen, registraties en activiteiten (PAP's) is terug te vinden op de website van het FAVV: www.favv.be > Professionelen > Erkenningen, toelatingen en registratie

	<ul style="list-style-type: none"> - als de rauwe melk wordt aangekocht bij een producent, dient U <u>dient</u> de PAP ACT 098 <i>Boerderij - Koper rauwe melk van koe</i> (PL2AC4PR87) en/of PAP ACT 099 <i>Boerderij - Koper rauwe melk anders dan koe</i> (PL2AC4PR86) aan te geven bij de <u>PCE_LCE</u>. Deze activiteiten vereisen een specifieke toelating. - bovendien dient de PAP ACT <u>044-380</u> <i>Beheerder van distributieautomaten</i> (PL39AC95PR55/PL39AC95PR52) aangegeven te worden voor de verkoop van melk via de automaat. Deze activiteit vereist een toelating. <u>Uitzondering: indien het beheer van automaten een impliciete activiteit is van een andere activiteit die de operator reeds heeft geregistreerd en de automaat is gelegen op het bedrijfsterrein of zichtbaar vanaf het bedrijfsterrein, dan is de PAP-Beheerder van distributieautomaten niet vereist.</u> <ul style="list-style-type: none"> • U verpakt de rauwe melk geproduceerd in uw productiebedrijf en verkoopt het-deze via een automaat: <ul style="list-style-type: none"> - U moet de PAP ACT 322- <i>Boerderij – hoevezuivel rauwe melk koe</i> (PL42AC42PR143) of ACT 323 <i>Boerderij – hoevezuivel rauwe melk ander dier dan koe</i>. (PL42AC42PR142) te-registreren en over de bijhorende toelating te beschikken. Een bijkomende toelating voor het beheer van de automaat is vereist indien de automaat zich niet op het productiebedrijf bevindt of zichtbaar is vanaf het bedrijfsterrein.
--	--

De hieronder vermelde hygiënevereisten focussen op automaten voor de distributie van onverpakte melk.

<p>2. Oorsprong van de rauwe melk</p>	<p>De melkautomaat moet bevoorradat worden met rauwe melk die reeds gekoeld werd tot $\leq 6^{\circ}\text{C}$ in de melkkoeltank op de boerderij. Meng nooit melk afkomstig van verschillende productiebedrijven.</p>
<p>3. Transport van de rauwe melk</p>	<p>Gebruik propere en gesloten recipiënten die geschikt zijn om met levensmiddelen in contact te komen (vb. kruiken met deksel) voor het transport van de rauwe melk van de melkkoeltank naar de melkautomaat. Zo wordt contaminatie van de rauwe melk voorkomen.</p> <p>Zorg ervoor dat de transportduur zo kort mogelijk gehouden wordt zodat in de loop van dit transport de temperatuur van de melk 6°C niet overschrijdt.</p> <p>Indien er risico bestaat voor opwarming van de melk door een te lange transportduur, moeten maatregelen genomen worden zodat de koudeketen gehandhaafd blijft (vb. gebruik maken van een vervoermiddel met koeling).</p> <p>Gebruik voor het transport zelf een schoon en goed onderhouden voertuig.</p>
<p>4. Vullen/ledigen van de automaat</p>	<p>Vul het voorraadvat van de automaat zodanig dat er geen contaminatie van de rauwe melk gebeurt.</p>

	<p>Hervul regelmatig de automaat, bij voorkeur dagelijks. Verwijder eerst de nog aanwezige melk. Breng deze melk niet meer in de voedselketen voor humane consumptie (voeg ze dus niet bij de melk in de melkkoeltank op de boerderij).</p> <p>Melkveehouders die zelf de automaat bevoorraden, mogen wel de restmelk aan hun dieren voeren indien ze daartoe nog geschikt is. Hetzelfde geldt wanneer zich problemen hebben voorgedaan met de koeling. Het gebruik van de restmelk voor diervoeding is enkel toegelaten met restmelk van het eigen melkveebedrijf.</p> <p>R<u>Zo nodig</u>, reinig en ontsmet de automaat tussen het ledigen en het opnieuw vullen van de automaat (zie punt 7).</p>
5. Eventuele recipiënten	<p>Sommige automaten voorzien bijkomend distributie van recipiënten (vb. plastic flessen, plastic bekertjes). <u>Deze recipiënten dienen geschikt te zijn om met levensmiddelen in contact te komen (glas/vork-symbool op de recipiënten)</u> Vraag een "verklaring van overeenstemming" aan de leverancier van de recipiënten. Dat bewijst dat de recipiënten geschikt zijn voor het in contact komen met levensmiddelen. Bewaar de voorraad recipiënten op een propere en goed onderhouden plaats.</p>
6. Melkautomaat:	
6.1. Opstelling	<p>Plaats de melkautomaat in een propere omgeving waar verontreiniging van de rauwe melk wordt voorkomen (door vuil, ongedierte, ...), bij voorkeur onder een beschutting indien de automaat buiten opgesteld staat. Dit schermt meteen ook rechtstreekse zonnewarmte af. Zorg dat de eventuele beschutting ook proper is en goed onderhouden.</p> <p>Zorg ervoor dat de nodige voorzieningen beschikbaar zijn voor het reinigen en ontsmetten van de automaat (o.a. drinkbaar water).</p>
6.2. Constructie	<p>Zorg ervoor dat de tapkraan niet blootgesteld is aan de omgeving (kies een automaat die voorzien is van bijvoorbeeld een luikje dat door de consument dient geopend en opnieuw gesloten te worden).</p> <p>De melkautomaat moet een systeem van blokkeren van verkoop hebben wanneer de bewaartemperatuur van de rauwe melk <u>(punt 6.4.)</u> niet meer gerespecteerd is. Een gelijkwaardige methode mag eveneens gebruikt worden op voorwaarde dat die voorafgaand aanvaard werd door het FAVV (bevoegde PCE).</p> <p>Zorg ervoor dat de koeling voldoende capaciteit heeft om het voorraadvat met rauwe melk te koelen.</p>
6.3. Thermometer	<p>De automaat moet voorzien zijn van een thermometer.</p> <p>De temperatuur moet continu automatisch aangeduid worden, zichtbaar voor de consument.</p>
6.4. Bewaartemperatuur	<p>De ideale temperatuur om de melk te bewaren is tussen 0 en 6°C.</p> <p>Ook de melk in de leiding tussen het voorraadvat en de tapkraan moet aan deze temperatuur beantwoorden.</p>
6.5. Temperatuurbewaking	<p>Controleer dagelijks de temperatuursindicatie. In geval van afwijkende temperatuur, noteer deze, zoek naar de oorzaak en los het probleem op. In geval van blokkering van de automaat door een probleem met de</p>

controleren via analyses of de rauwe melk die verkocht wordt via de automaat, voldoet aan de microbiologische criteria of andere.

Welke analyses moeten worden uitgevoerd?

A. Door melkproducenten die de melk aanbieden, geproduceerd op hun productiebedrijf:

A.1. Indien de totale rechtstreekse levering van rauwe melk of colostrum aan de consument of plaatselijke detailhandel per jaar maximum 15.000 liter rauwe koemelk en/of 2.000 rauwe melk van andere diersoorten en/of 20 liter colostrum bedraagt (ongeacht of dit via een melkautomaat is of niet)

- **A.1.1. ... en de rechtstreeks geleverde melk is afkomstig uit een voorraad die reeds gecontroleerd wordt omdat eveneens aan een koper (vb. een zuivelfabriek) geleverd wordt:**

Bijkomende analyses op kiemgetal, celgetal of **remstoffen residuen van diergeneesmiddelen** zijn niet vereist. De analyses uitgevoerd door MCC of Comité du Lait volstaan. Bijkomende analyses op *Escherichia coli* (100 kolonievormende eenheden, bepaald op 5 monsters, cfr. KB 26/04/2009) zijn wel nog vereist. De frequentie mag door de operator worden bepaald, maar het FAVV beschouwt 2 analyses per jaar als een minimum.

Neem monsters uit het voorraadvat van de automaat. Ideaal is een monsterneming te doen van melk die zich reeds enkele uren in het voorraadvat bevindt. Zo krijgt u het best een zicht op de kwaliteit van de rauwe melk die u aan de consument aflevert.

Een overschrijding van de norm voor *E. coli* wijst op onvoldoende hygiëne. Als corrigerende maatregel moet een verbetering van de hygiëne in uw productieproces doorgevoerd worden. Onderwerp in dit geval al uw handelingen aan een kritische blik, neem de noodzakelijke hygiënemaatregelen (vb. reiniging en desinfectie) en oordeel waar u in de toekomst uw handelingen zal moeten verbeteren op het vlak van hygiëne.

- **A.1.2. ... en de rechtstreeks geleverde melk is niet afkomstig uit een voorraad die reeds gecontroleerd wordt:**

Laat het kiemgetal en het celgetal (in het geval van rauwe melk van koeien) minstens 1 keer per drie maanden controleren. Test na het gebruik van diergeneesmiddelen en het respecteren van de wachttijd de melk op nog eventuele aanwezigheid van residuen van die geneesmiddelen. Laat ook analyses uitvoeren op *Escherichia coli* (zie boven). De frequentie mag door de operator zelf worden bepaald, maar het FAVV beschouwt 2 keer per jaar als een minimum.

	<p>A.2. Indien de totale rechtstreekse levering van rauwe melk of colostrum aan de consument of plaatselijke detailhandel per jaar meer dan 15.000 liter rauwe koemelk en/of 2.000 rauwe melk van andere diersoorten en/of 20 liter colostrum bedraagt (ongeacht of dit via een melkautomaat is of niet):</p> <p>Laat het kiemgetal minstens 2 keer per maand en, in het geval van rauwe melk van koeien, het celgetal minstens 1 keer per maand controleren.</p> <p>Test na het gebruik van diergeneesmiddelen en het respecteren van de wachttijd de melk op nog eventuele aanwezigheid van residuen van die geneesmiddelen. Laat ook analyses uitvoeren op <i>Escherichia coli</i> (zie boven). U kan de frequentie zelf bepalen, maar het FAVV beschouwt 2 keer per jaar als een minimum.</p> <p>In ieder geval, als de analyses voor het aantal kiemgetal, celgetal of de eventuele aanwezigheid van residuen niet gunstig zijn, kan de melk via een automaat natuurlijk niet worden verkocht.</p> <p>B. Door eigenaars van een automaat die melk aankopen bij een melkproducent om de automaat te bevoorraden:</p> <p>Bij iedere aankoop moet er een monster genomen worden dat gecontroleerd wordt op o.a. kiemgetal, celgetal en aanwezigheid van residuen van dierengeneesmiddelen (cfr. KB 2429/4208/20062021). Bij het merendeel van de melkproducenten wordt de melk opgehaald door een zuivelfabriek waarbij een monster genomen wordt (RMO). Indien dit minstens 1 keer per 3 dagen gebeurt, mag de producent zonder bijkomende bemonstering tot een totaal van 100 liter per productie van 3 dagen leveren aan of laten ophalen door nog andere levensmiddelenbedrijven. Deze bedrijven moeten de resultaten van de analyses bij de melkproducent opvragen. Als de gekregen analysesresultaten niet gunstig zijn voor het kiemgetal, het celgetal of bij eventuele aanwezigheid van residuen kan de melk uiteraard niet via een automaat verkocht worden.</p>
<p>9. Persoonlijke hygiëne</p>	<p>Leg een goede persoonlijke hygiëne aan de dag bij het hanteren van rauwe melk om contaminatie ervan te voorkomen: draag propere verzorgde kleding, was vooraf zorgvuldig uw handen, eet niet of rook niet.</p>
<p>10. Traceerbaarheid en registratie</p>	<p>Noteer en bewaar minimum 6 maanden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - de datum en het uur dat u de automaat hebt gevuldreinigings- en ontsmettingsprocedures uitvoert (alle materiaal + melkautomaat); - de niet-conforme temperatuursindicaties; - ieder probleem, vb. elektriciteitspanne, probleem met de koeling van de automaat,

- en de geïmplementeerde corrigerende maatregelen.

Klasseer alle analyseverslagen chronologisch.

~~Enkel de materies waarvoor het FAVV bevoegd is, zijn opgenomen in dit document. Het heeft louter een informatief karakter en is niet bedoeld om de wetgeving terzake te vervangen. De wettelijke bepalingen waarnaar verwezen wordt, blijven in alle gevallen van toepassing. De algemene gebruiksvoorwaarden en disclaimer, vermeld op de website, blijven uiteraard ook van toepassing op dit document.~~

7. Overzicht van de revisies

Overzicht van de revisies van de omzendbrief		
Versie	Van toepassing vanaf	Reden en omvang van de revisie
1.0	16/11/2009	Niet van toepassing
2.0	<u>23/04/2014</u>	Aanpassing van het formaat van de omzendbrief van 16/11/2009 betreffende de automaten voor de distributie van rauwe melk Publicatie van het KB van 7 januari 2014 en de nieuwe activiteitenboom van het FAVV
<u>2.1</u>	<u>Datum van publicatie</u>	<u>Publicatie van het KB van 29 augustus 2021 tot opheffing van het KB van 21 december 2006</u>