

AUTOMATEN¹ voor de distributie van RAUWE MELK: hygiëne-eisen

Dit document geeft uitleg over de hygiëne-eisen die van toepassing zijn op automaten voor de distributie van rauwe melk.

Wat u moet weten over rauwe melk:

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

Vandaag de dag verschijnen de melkautomaten in het straatbeeld: de consument kan onverpakte rauwe melk kopen via een automaat. De consument dient zelf een recipiënt mee te brengen of er worden lege plastic flessen aangeboden om die te vullen.

Rauwe melk is melk die geen hittebehandeling onderging om mogelijks aanwezige bacteriën die ons kunnen ziek maken 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 is een wettelijke verplichting de consument er attent op te maken de rauwe melk te koken vóór consumptie.

Hygiëne:

Uitbaters van een melkautomaat moeten een autocontrolesysteem invoeren gebaseerd op de HACCP-principes. Door de relatief eenvoudige aard van de activiteit kan dit vrij beperkt gehouden worden. Er 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.

Hieronder vindt u een opsomming van de voornaamste goede hygiënepraktijken, de basis van uw autocontrolesysteem.

¹Als 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 via de automaat ter beschikking gesteld worden.

1. Toelating/registratie	<p>Voor de verkoop van rauwe melk via een automaat, moet u:</p> <ul style="list-style-type: none"> - indien de automaat zichtbaar vanaf het productiebedrijf opgesteld staat, de activiteit “directe verkoop aan de consument in het melkproductiebedrijf” laten registreren bij uw PCE (Provinciale Controle-eenheid bevoegd voor de plaats waar de automaat zich bevindt). <p>Indien u transport van melk uitvoert (van het melkproductiebedrijf naar de automaat als die niet in het zicht van het productiebedrijf opgesteld staat) moet u ook de activiteit “vervoer van melk” laten registreren bij uw PCE.</p> <ul style="list-style-type: none"> - indien u een automaat plaatst langs de weg, op een parking, aan de ingang van een supermarkt, ..., een toelating aanvragen bij uw PCE (Provinciale Controle-eenheid bevoegd voor de plaats waar de automaat zich bevindt). (zowel producenten als derden die een automaat plaatsen en melk aankopen bij een producent). <p>Koopt u rauwe melk aan bij een producent, dan dient u ook een toelating te bezitten als koper van melk.</p> <p>Indien u zelf het transport uitvoert, moet u de activiteit “vervoer van melk” laten registreren bij het FAVV.</p>
2. Oorsprong van de rauwe melk	<p>De melkautomaat moet bevoorrad worden met rauwe melk die reeds gekoeld werd tot beneden 6°C in de melkkoeltank op de boerderij. Meng nooit melk afkomstig van verschillende productiebedrijven.</p>
3. Transport van de rauwe melk	<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 voorkomt u contaminatie van de rauwe melk.</p> <p>Indien de automaat niet op een melkproductiebedrijf staat, zorg ervoor dat de transportduur zo kort mogelijk gehouden wordt. Indien er risico bestaat voor opwarming van de melk door een te lange transportduur, moet u maatregelen nemen 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>
4. Vullen/ledigen van de automaat	<p>Vul het voorraadvat van de automaat zodanig dat er geen contaminatie van de rauwe melk gebeurt.</p> <p>Hervul de automaat regelmatig, bij voorkeur dagelijks. Verwijder eerst de nog aanwezige melk. Breng deze melk niet meer in de voedselketen voor humane consumptie (voeg ze dus zeker niet bij de melk in de melkkoeltank op de boerderij).</p> <p>Indien u melkveehouder bent en zelf de automaat bevoorradt, mag u wel de restmelk aan uw dieren voederen indien ze</p>

	<p>daartoe nog geschikt is. Hetzelfde geldt wanneer zich problemen hebben voorgedaan met de koeling.</p> <p>Zonodig, 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). Vraag een “verklaring van overeenstemming” aan de leverancier van de recipiënten. Dat bewijst dat de recipiënten geschikt zijn voor 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 (vb. een half open chalet). Dit schermt meteen ook af van rechtstreekse zonnewarmte. 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 (oa. 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>Wanneer de bewaartemperatuur van de rauwe melk niet meer in acht wordt genomen, moet de verkoop van de melk automatisch geblokkeerd worden. U kan ook een gelijkwaardige methode gebruiken, die voorafgaand dient aanvaard te worden door het FAVV (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 4°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.</p> <p>In geval van blokkering van de automaat door een probleem met de koeling, kan u het toestel uiteraard pas opnieuw</p>

	gebruiken nadat alle rauwe melk eruit verwijderd werd en u de automaat gereinigd en ontsmet heeft.
6.6. Bewaartijd van melk	Hervul het voorraadvat dagelijks na verwijderen van de restmelk.
6.7. Vermeldingen	Afficheer goed leesbaar op de automaat het volgende:
rauwe melk	<p>“Rauwe melk”. Dit is een wettelijke verplichting.</p> <p>“Koken voor gebruik”. Dit is een wettelijke verplichting.</p> <p>Voeg ook voor de consument een bewaarvoorschrift toe: “Te bewaren tussen 0 en 4°C”.</p> <p>Duid bij voorkeur ook een maximum bewaarduur voor de consument aan. Houd er rekening mee dat de melk al één of 2 dagen in de melktank op het productiebedrijf kan gestockeerd zijn. U beperkt de risico's indien u rauwe melk van maximum 1 dag oud aanbiedt in de automaat en dan een maximum bewaarduur adviseert aan de consument van 48u. Het komt er dus op neer dat de tijd tussen het melken en de uiterste verbruiksdatum door de consument de 72u niet overschrijdt.</p> <p>Wijs er de consument op de tapkraan niet aan te raken, of de tapkraan in contact te stellen met de recipiënten. Dit om contaminatie te vermijden.</p>
info verantwoordelijke	<p>uw naam of bedrijfsnaam</p> <p>uw adres of het bedrijfsadres</p> <p>uw telefoonnummer</p>
7. Reinigen en ontsmetten	<p>Onderhoud alle materiaal: vervoermiddel, recipiënten, melkautomaat, Volg de onderhoudsinstructies van de constructeur van de automaat op.</p> <p>Leg reinigings- en ontsmettingsfrequenties voor het materiaal vast en voer dat programma nauwgezet uit. Reinig de automaat bij voorkeur dagelijks.</p> <p>Gebruik alleen toegelaten ontsmettingsmiddelen. Spoel na het ontsmetten na met drinkbaar water.</p> <p>Gebruik drinkbaar water (vb. leidingwater).</p> <p>Tap na het reinigen, ontsmetten en het spoelen met drinkbaar water, wat melk af om het spoelwater uit de leidingen te verwijderen.</p>
8. Melkqualiteit	Het spreekt voor zich dat u de melkautomaat bevoorraadt met melk van gezonde dieren, op hygiënische wijze gewonnen, met

	<p>een gunstig kiemgetal en celgetal en waarin geen residu's van diergeneesmiddelen in aanwezig zijn. Indien u als melkproducent een leveringsverbod heeft, mag u uiteraard de melk ook niet verkopen via de automaat.</p>
<p>analyses</p>	<p>U bent als operator in de voedselketen verantwoordelijk voor de voedselveiligheid. U dient dan ook op regelmatige tijdstippen te controleren via analyses of de rauwe melk die u verkoopt via de automaat, voldoet aan de microbiologische criteria.</p>
<p>microbiologische criteria</p>	<p>Welke analyses dient u uit te voeren?</p> <ul style="list-style-type: none"> - u levert ook aan een koper (vb. zuivelfabriek): U hoeft zelf geen analyses meer te doen op kiemgetal, celgetal of remstoffen. De analyses uitgevoerd door MCC of Comité du Lait volstaan. U dient wél nog bijkomende analyses uit te voeren op <i>Escherichia coli</i> (100 kolonievormende eenheden, bepaald op 5 monsters, cfr. KB 26/04/2009). U kan de frequentie zelf bepalen, maar het FAVV beschouwd 2 keer 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 <i>E. coli</i> 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. - u bent melkproducent en levert geen melk aan een koper (vb. zuivelfabriek): laat het kiemgetal minstens 2 keer per maand en het celgetal minstens 1 keer per maand controleren. Test na het gebruik van diergeneesmiddelen en het respecteren van de wachttijd de melk op nog eventuele aanwezigheid van residu's van die geneesmiddelen. Laat ook analyses uitvoeren op <i>Escherichia coli</i> (zie boven). U kan de frequentie zelf bepalen, maar het FAVV beschouwd 2 keer per jaar als een minimum. - u bent eigenaar van een automaat en koopt melk aan bij een melkproducent om uw automaat te bevoorraden. 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 21/12/2006). Bij het merendeel van de melkproducenten wordt de melk opgehaald door een zuivelfabriek waarbij een monster genomen wordt (RMO). In

	de mate dit minstens 1 keer per 3 dagen gebeurt, mag de producent zonder bijkomende bemonstering tot een totaal van 100 liter leveren aan of laten ophalen door nog andere levensmiddelenbedrijven. Vraag de resultaten van de analyses op bij de producent.
9. Persoonlijke hygiëne	Leg een goede persoonlijke hygiëne aan de dag wanneer u rauwe melk hanteert om contaminatie ervan te voorkomen: draag propere verzorgde kleding, was vooraf zorgvuldig uw handen, eet niet of rook niet.
10. Traceerbaarheid en registratie	Noteer en bewaar minimum 6 maanden: <ul style="list-style-type: none"> - de datum en het uur dat u de reinigings- en ontsmettingsprocedures uitvoert (alle materiaal + melkautomaat). - de niet-conforme temperatuursindicaties - ieder probleem, vb. elektriciteitspanne, probleem met de koeling van de automaat, - 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.

De meest actuele gegevens vindt u op de website van het FAVV. Omdat de website geen vaststaand gegeven is, geven we geen directe hyperlinks op.

Om het zoeken te vergemakkelijken kan u:

- De zoekmotor gebruiken, of*
- Het trefwoordenregister gebruiken (zoeken van A tot Z), of*
- Zoeken in de rubriek "beroepssectoren".*