

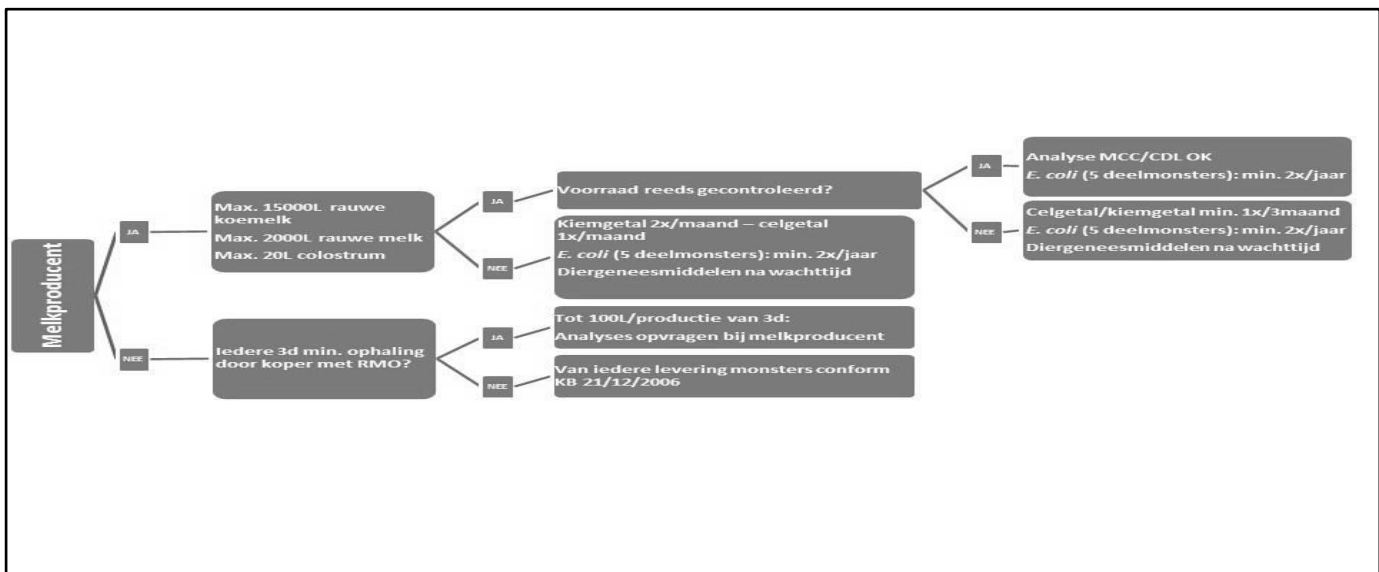
Kandidaat voor een melkautomaat?

Verse melk rechtstreeks van de koe, in zijn meest pure vorm wint aan populariteit. De laatste jaren verschijnen geleidelijk aan meer melkautomaten in Europa en ook in Vlaanderen als alternatieve afzetmogelijkheid voor de verse, rauwe melk. Hierbij kan de consument uit de automaat rauwe, onverpakte melk aankopen die geen hittebehandeling heeft ondergaan in tegenstelling tot de melk die via de traditionele verkooppunten (retail) wordt aangeboden. De kwetsbare groepen (kinderen, zwangere vrouwen, ouderen en personen met een verzwakt afweersysteem) worden echter wel geadviseerd om de directe consumptie van rauwe melk te vermijden. Door de melk te koken, verkrijgt men een veilig, smakelijk product voor iedereen.

Het staat als paal boven water dat er enkel melk mag aangeboden worden afkomstig van gezonde dieren en bovendien op een hygiënische wijze gewonnen. Kortom melk met een gunstig kiemgetal en celgetal en waarin geen residu's van diergeneesmiddelen in aanwezig zijn. Het is de verantwoordelijkheid van de operator van de melkautomaat om de voedselveiligheid te borgen. In de onderstaande flowchart, kan u eenvoudig raadplegen welke analyses dienen uitgevoerd te worden overeenkomstig de richtlijnen volgens FAVV omzendbrief PCCB/S2/VCT/374206:

1. U levert aan koper (bijvoorbeeld zuivelfabriek):
 - Geen analyses op kiemgetal, celgetal of remstoffen. De analyses uitgevoerd door MCC-Vlaanderen of Comité du Lait volstaan.
 - Wel bijkomende analyses uit te voeren op *Escherichia coli* (100 kolonievormende eenheden, bepaald op 5 monsters, cfr. KB 26/04/2009). Als minimumfrequentie wordt 2x/jaar voorgeschreven door het FAVV.
2. U bent melkproducent en levert geen melk aan een koper (vb. zuivelfabriek):
 - Analyse 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 *Escherichia coli* (zie boven).
3. 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 diergeneesmiddelen (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.

Figuur 1: Flowchart analyses rauwe melk conform omzendbrief FAVV PCCB/S2/VCT/374206



Voor bijkomende informatie, kan u steeds Dr. DVM Adelheid Joris (MCC) contacteren. MCC-Vlaanderen voert als kerntaak alle activiteiten uit m.b.t. de kwaliteitsbepaling van de rauwe melk in Vlaanderen. Deze activiteiten omvatten de bemonstering op het melkveebedrijf, de analyses, de gegevensverwerking, de rapportering en de controle hierop. Verder voert MCC – Vlaanderen eveneens volgende analyses uit: het bacteriologisch onderzoek op de aanwezigheid van uierpathogene kiemen in kwartier- of koemelkmonsters en onderzoek op koemelkmonsters genomen in het kader van melkproductieregistratie (MPR).