



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

Referentie	PCCB/S3/ 374206	Datum	22/03/2022
Huidige versie	2.1	Van toepassing vanaf	Datum van publicatie
Trefwoorden	rauwe melk, automaat		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
Wits, Julie, attaché	Heymans, 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.

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 29 augustus 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

/

4. Definities en afkortingen

/

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.

Sinds een aantal jaren kan de consument 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.

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 melkautomaten 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. AUTOMATEN voor de distributie van rauwe, onverpakte melk: hygiënevereisten

Deze omzendbrief 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.

<p>1. Toelating/ registratie¹</p>	<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 activiteit <i>Boerderij – melkproductie</i> (PAP ACT 069 PL42AC64PR85) dan dient geen extra activiteit te worden aangegeven bij de LCE (locale controle-eenheid). De automaat moet zich in een straal van 80km rondom het productiebedrijf bevinden. • U verkoopt onverpakte rauwe melk via een automaat terwijl u niet de eigenaar bent van de melk: <ul style="list-style-type: none"> - U dient de PAP ACT 098 <i>Boerderij - Koper rauwe melk van koe</i> (PL2AC4PR87) of PAP ACT 099 <i>Boerderij - Koper rauwe melk anders dan koe</i> (PL2AC4PR86) aan te geven bij de LCE. Deze activiteiten vereisen een specifieke toelating. - bovendien dient de PAP ACT 380 <i>Beheerder automaten</i> (PL39AC95PR52) aangegeven te worden voor de verkoop van melk via de automaat. Deze activiteit vereist een toelating. • U verpakt de rauwe melk geproduceerd in uw productiebedrijf en verkoopt 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) 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.
<p>De hieronder vermelde hygiënevereisten focussen op automaten voor de distributie van onverpakte melk.</p>	
<p>2. Oorsprong van de rauwe melk</p>	<p>De melkautomaat moet bevoorrad 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>

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

	<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>
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 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). 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>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). Deze recipiënten dienen geschikt te zijn om met levensmiddelen in contact te komen (glas/vork-symbool op de recipiënten) . 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 (punt 6.4.) niet meer gerespecteerd is.</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	De ideale temperatuur om de melk te bewaren is tussen 0 en 6°C. Ook de melk in de leiding tussen het voorraadvat en de tapkraan moet aan deze temperatuur beantwoorden.
6.5. Temperatuurbewaking	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 koeling, mag de automaat pas opnieuw terug in gebruik genomen worden als alle melk eruit is verwijderd en de automaat gereinigd en ontsmet werd. De verwijderde melk mag niet meer voor menselijke consumptie dienen.
6.6. Bewaartijd van melk	Hervul de automaat elke dag na verwijderen van de restmelk, reinigen en ontsmetten de automaat.
6.7. Verplichte wettelijke etiketteringsvermelding en rauwe melk/colostrum info verantwoordelijke	Afficheer goed leesbaar op de automaat het volgende: “Rauwe melk/colostrum. Koken voor gebruik” “Te gebruiken tot [datum]”. De datum die hier wordt vermeld, mag niet later vallen dan drie dagen na de eerste melkbeurt waarvan melk of colostrum aanwezig is in het voorraadvat. “Bewaren bij 0 tot 6°C” 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. Naam of bedrijfsnaam van de operator die de toelating of registratie, zoals vermeld onder punt 1, bezit; Het ondernemingsnummer van deze operator; Adres van de operator of het bedrijfsadres; Telefoonnummer van het bedrijf.
7. Reinigen en ontsmetten	Onderhoud alle materiaal: vervoermiddel, recipiënten, melkautomaat Volg de onderhoudsinstructies van de constructeur van de automaat op. Reinig de automaat dagelijks voor elke vulbeurt. Gebruik alleen toegelaten ontsmettingsmiddelen. Spoel na het ontsmetten na met drinkbaar water. Gebruik drinkbaar water (vb. leidingwater). Tap na het reinigen, ontsmetten en het spoelen met drinkbaar water, wat melk af om het spoelwater uit de leidingen te verwijderen.
8. Melkkwaliteit	Het spreekt voor zich dat enkel melk aangeboden wordt afkomstig van gezonde dieren, op hygiënische wijze gewonnen, met een gunstig kiemgetal en celgetal, en waarin geen residuen van diergeneesmiddelen aanwezig zijn. Indien de melkproducent een leveringsverbod heeft, mag de melk uiteraard ook niet verkocht worden via de automaat.

Operatoren in de voedselketen zijn verantwoordelijk voor de voedselveiligheid. Het is daarom belangrijk op regelmatige tijdstippen te 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 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

	<p>op <i>Escherichia coli</i> (zie boven). De frequentie mag door de operator zelf worden bepaald, maar het FAVV beschouwt 2 keer per jaar als een minimum.</p> <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 29/08/2021). 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 gevuld; - ieder probleem, vb. elektriciteitspanne, probleem met de koeling van de automaat,

	- en de geïmplementeerde corrigerende maatregelen. Klasseer alle analyseverslagen chronologisch.
--	---

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	23/04/2014	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
2.1	Datum van publicatie	Publicatie van het KB van 29 augustus 2021 tot opheffing van het KB van 21 december 2006