

## AUTOMATEN<sup>1</sup> voor de distributie van rauwe, onverpakte melk: hygiënevereisten

Deze 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.

<b>1. Toelating/registratie<sup>2</sup></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• U verkoopt onverpakte rauwe melk geproduceerd in uw productiebedrijf via een automaat:<ul style="list-style-type: none"><li>- deze activiteit is een impliciete activiteit van de PAP ACT 069 <i>Boerderij – melkproductie</i> (PL42AC64PR85). Indien deze PAP geregistreerd werd bij de PCE (provinciale controle-eenheid), dan dient geen extra activiteit te worden aangegeven. De automaat moet zich in een straal van 80km rondom het productiebedrijf bevinden.</li></ul></li><li>• U transporteert rauwe melk geproduceerd in uw productiebedrijf naar de automaat:<ul style="list-style-type: none"><li>- deze activiteit moet niet specifiek geregistreerd worden (= impliciete activiteit).</li></ul></li><li>• U verkoopt onverpakte rauwe melk via een automaat terwijl u niet de eigenaar bent van de melk:<ul style="list-style-type: none"><li>- als de rauwe melk wordt aangekocht bij een producent, 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 PCE. Deze activiteiten vereisen een specifieke toelating.</li><li>- bovendien dient de PAP ACT 044 <i>Beheerder van distributieautomaten</i> (PL39AC95PR55) aangegeven te worden voor de verkoop van melk via de automaat. Deze activiteit vereist een toelating. Uitzondering: indien het beheer van automaten een</li></ul></li></ul>
---	---

<sup>1</sup>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.

<sup>2</sup> Meer informatie over erkenningen, toelatingen, registraties en activiteiten (PAP's) is terug te vinden op de website van het FAVV: [www.favv.be](http://www.favv.be) > Professionelen > Erkenningen, toelatingen en registratie

	<p>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 <i>Beheerder van distributieautomaten</i> niet vereist.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• U verpakt de rauwe melk geproduceerd in uw productiebedrijf en verkoopt het via een automaat: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>De hieronder vermelde hygiënevereisten focussen op automaten voor de distributie van onverpakte melk.</b></p>	
<p><b>2. Oorsprong van de rauwe melk</b></p>	<p>De melkautomaat moet bevoorrad worden met rauwe melk die reeds gekoeld werd tot <math>\leq 6^{\circ}\text{C}</math> in de melkkoeltank op de boerderij. Meng nooit melk afkomstig van verschillende productiebedrijven.</p>
<p><b>3. Transport van de rauwe melk</b></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 <math>6^{\circ}\text{C}</math> 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><b>4. Vullen/ledigen van de automaat</b></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 voederen indien ze daartoe nog geschikt is. Hetzelfde geldt wanneer zich problemen hebben voorgedaan met de koeling. Het gebruik van de restmelk voor dierenvoeding is enkel toegelaten met restmelk van het eigen melkveebedrijf.</p> <p>Zo nodig, reinig en ontsmet de automaat tussen het ledigen en het opnieuw vullen van de automaat (zie punt 7).</p>

<b>5. Eventuele recipiënten</b>	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 het in contact komen met levensmiddelen. Bewaar de voorraad recipiënten op een propere en goed onderhouden plaats.
<b>6. Melkautomaat:</b>	
<b>6.1. Opstelling</b>	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. Zorg ervoor dat de nodige voorzieningen beschikbaar zijn voor het reinigen en ontsmetten van de automaat (o.a. drinkbaar water).
<b>6.2. Constructie</b>	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). De melkautomaat moet een systeem van blokkeren van verkoop hebben wanneer de bewaartemperatuur van de rauwe melk niet meer gerespecteerd is. Een gelijkwaardige methode mag eveneens gebruikt worden op voorwaarde dat die voorafgaand aanvaard werd door het FAVV (bevoegde PCE). Zorg ervoor dat de koeling voldoende capaciteit heeft om het voorraadvat met rauwe melk te koelen.
<b>6.3. Thermometer</b>	De automaat moet voorzien zijn van een thermometer. De temperatuur moet continu automatisch aangeduid worden, zichtbaar voor de consument.
<b>6.4. Bewaartemperatuur</b>	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.
<b>6.5. Temperatuurbewaking</b>	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.
<b>6.6. Bewaartijd van</b>	Hervul het voorraadvat na verwijderen van de restmelk.

<b>melk</b>	
<b>6.7. Vermeldingen</b> 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” Dit zijn wettelijke verplichtingen.  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. Dit zijn ook wettelijke verplichtingen.
<b>7. Reinigen en ontsmetten</b>	Onderhoud alle materiaal: vervoermiddel, recipiënten, melkautomaat .... Volg de onderhoudsinstructies van de constructeur van de automaat op. Leg reinigings- en ontsmettingsfrequenties voor het materiaal vast en voer dat programma nauwgezet uit. Reinig de automaat bij voorkeur dagelijks en minstens 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.
<b>8. Melkwaliteit</b>	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 remstoffen 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.

**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):**

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.

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). U kan de frequentie zelf bepalen, maar het FAVV beschouwt 2 keer per jaar als een minimum.

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.

**B. Door eigenaars van een automaat die melk aankopen bij een melkproducent om de 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). 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.

**9. Persoonlijke hygiëne**

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.

**10. Traceerbaarheid en registratie**

Noteer en bewaar minimum 6 maanden:  
- 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.*