



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

Referentie	PCCB/S2/VCT/ <b>374206</b>	Datum	23/04/2014
Huidige versie	2.0	Van toepassing vanaf	<b>Datum van publicatie</b>
Trefwoorden	rauwe melk, automaat		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
Wits Julie, attaché	Diricks Herman, 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 21 december 2006 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 FAVV<sup>1</sup>.

## **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.

België kent zoals andere landen in Europa sinds een aantal jaren een groeiend succes van automaten voor rauwe melk. De 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.

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

---

<sup>1</sup> <http://www.favv.be/erkenningen/activiteiten/>

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 80km rondom de productieplaats als de automaat onder de verantwoordelijkheid van de melkproducent valt.

## 6. Bijlage

Bijlage : Automaten voor de distributie van rauwe, onverpakte melk: hygiënevereisten

## 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	<b>Datum van publicatie</b>	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