

## **ADVIES 46-2005 : Herevaluatie van de “Gids voor autocontrole voor de ophaling en het transport van rauwe melk” (dossier Sci Com 2005/57)**

Het Wetenschappelijk Comité van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, Overwegende de besprekingen tijdens de plenaire zittingen van 9 september en 13 oktober 2005, geeft het volgende advies :

### **1. INLEIDING**

De ‘Gids voor autocontrole voor de ophaling en het transport van rauwe melk’ werd ter herevaluatie aan het Wetenschappelijk Comité voorgelegd. De gids werd opgesteld door de interprofessionele werkgroep Integrale Kwaliteitszorg Melk (IKM), Qualité Filière Lait (QFL) en Qualität der Milchkette (QMK). Het Wetenschappelijk Comité gaf reeds een omstandig advies betreffende een voorgaande versie van deze gids (advies 10-2005). Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd de aangepaste ‘Gids voor de autocontrole voor de ophaling en het transport van rauwe melk’ te evalueren.

### **2. ANTWOORD VAN HET WETENSCHAPPELIJK COMITÉ OP DE AANPASSINGEN IN DE GIDS N.A.V. DE GEFORMULEERDE AANBEVELINGEN VAN ADVIES 10-2005**

In volgende punten wordt de mening geformuleerd van het Wetenschappelijk Comité betreffende de aanpassingen in de “gids voor autocontrole voor ophaling en transport van rauwe melk” m.b.t. advies 10-2005.

#### ▪ **Vereisten overslag**

Er werd in advies 10-2005 aangeraden ‘overslag’ te verduidelijken alsook toe te voegen aan welke specifieke punten bij overslag aandacht dient besteed te worden (bijv. voorwaarden i.v.m. temperatuur en reiniging). Er wordt vastgesteld dat een duidelijke definitie van overslag opgenomen werd in de gids, maar dat de specifieke aandachtspunten niet toegevoegd werden.

#### ▪ **Transport van melk uit/naar het buitenland**

Er werd in advies 10-2005 aangeraden specificaties toe te voegen die vereist zijn voor langeafstandstransport, bijvoorbeeld bij de import/export van rauwe melk. Met betrekking tot dit punt werd in de gids een verwijzing naar de geldende Europese wetgeving toegevoegd. Hier dient echter de in deze wetgeving vermelde vereiste aan toe gevoegd te worden dat ingeval transport van melk uit/naar het buitenland de koudeketen gerespecteerd moet worden.

#### ▪ **Opmerkingen inleiding**

Aan alle aanbevelingen, geformuleerd in advies 10-2005, met betrekking tot het hoofdstuk “inleiding” werd gevolg gegeven. Dit betrof o.a. aanbevelingen over het toepassingsgebied en traceerbaarheid.

#### ▪ **Hoofdstuk goede transportpraktijken – module melkophaling**

Met betrekking tot de ophaalprocedure werd in de voorgaande versie van de gids melding gemaakt van een interne procedure die beschrijft hoe te handelen indien er problemen met de koeling van de melktank bij de melkveehouder zijn. Het Wetenschappelijk Comité adviseerde de voor de voedselveiligheid relevante aspecten van deze procedure aan de gids toe te voegen. Er wordt vastgesteld dat de herwerkte versie van de gids deze aspecten niet bevat. De aanbevelingen m.b.t. punten 3, 9, 11-12, 13-14 werden volledig gevolgd. Met betrekking tot punt 10, de manuele monsterneming voor de officiële bepaling werden in

advies 10-2005 een aantal specificaties aanbevolen. De herwerkte gids bevat deze specificaties niet.

- **Hoofdstuk goede transportpraktijken – module transport**

Er werd rekening gehouden met de aanbevelingen zoals geformuleerd in advies 10-2005. Betreffende het eventueel voorkomen van vreemde voorwerpen in de melk worden als corrigerende maatregelen het apart lossen alsook de vereiste van een kiemgetal lager dan 300 000 kiemen/ml vermeld. Er dient echter ook toegevoegd te worden dat afhankelijk van het soort vreemd voorwerp beoordeeld dient te worden hoe zal gehandeld worden.

- **Hoofdstuk goede transportpraktijken – module transport**

Aan alle aanbevelingen, geformuleerd in advies 10-2005 betreffende dit hoofdstuk, werd gevolg gegeven. Dit betroffen o.a. aanbevelingen i.v.m. preventie van kruiscontaminatie, plaats van staalname en controle van temperatuur van de rauwe melk bij ontvangst.

- **HACCP-plan – Transport rauwe melk die zonder warmtebehandeling verder verwerkt wordt**

In advies 10-2005 werd de opmerking geformuleerd dat het HACCP-plan enkel afgestemd is op de ophaling en het transport van rauwe melk bestemd voor verwerking die minimaal een pasteurisatiebehandeling inhoudt. Het is zo dat een HACCP-plan dat ook rekening houdt met transport van rauwe melk die zonder verdere warmtebehandeling zal verwerkt worden, bijkomende klemtonen vereist. Het huidige HACCP-plan besteedt hier te weinig aandacht aan. Het eerste deel van de gids, het onderdeel “goede transport praktijken” bevat echter wel de opname van een aantal specifieke vereisten zoals bijvoorbeeld dat het tijdsinterval tussen twee melkophalingen niet groter mag zijn dan 48 h (indien wel warmtebehandeling : 72 h), het gebruik van thermisch geïsoleerde RMO's<sup>1</sup> en het niet toelaten van overslag. Deze specificaties (of een verwijzing) dienen opgenomen te worden in het HACCP-plan. Er wordt eveneens aangeraden speciaal aandacht te besteden aan de beschrijving van corrigerende acties (bijvoorbeeld in geval bij ontvangst de temperatuur van de melk hoger is dan 10 °C) indien het transport van rauwe melk zonder verdere warmtebehandeling betreft.

- **HACCP-plan, procesflow (stap 4), stap verificatie procesflow en stap gevarenanalyse (stap 6)**

Er werd rekening gehouden met de in advies 10-2005 geformuleerde opmerkingen over de procesflow en de verificatie van de procesflow. Betreffende de gevarenanalyse werden, behalve de opname van het potentieel gevaar ‘contaminatie van de rauwe melk met koelvloeistof indien het transport gebeurt d.m.v. gekoelde vrachtwagens’, alle aanbevelingen opgevolgd.

- **HACCP-plan, stap 7, 8, 9, 10 – risico-analyse, toleranties voor CCP's vastleggen, monitoring van CCP's, corrigerende maatregelen**

Er werd gevolg gegeven aan de in advies 10-2005 geformuleerde aanbevelingen m.b.t. de opname van een aantal potentiële gevaren in de risico-analysetabel. Betreffende het toekennen van kritische controle punten (CCP's), werd in het plan een CCP toegekend aan het meten van de temperatuur bij ontvangst van de melk. Het Wetenschappelijk Comité adviseerde echter om ook aan de controle van de temperatuur bij ophaling van de rauwe melk een CCP toe te kennen. Deze aanbeveling werd niet gevolgd. Het Wetenschappelijk Comité wijst erop dat dit CCP in het bijzonder zeer belangrijk is voor de voedselveiligheid indien het de ophaling van rauwe melk die geen verdere warmtebehandeling meer zal ondergaan betreft.

---

<sup>1</sup> RMO : rijdende melkophaalwagen

3/3

Namens het Wetenschappelijk Comité,  
De Voorzitter  
Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert  
Brussel, 24 oktober 2005