



Steekkaart gebruik van rauwe melk



Algemeen



- **Opgepast!** In rauwe (koe)melk kunnen ziekteverwekkers voorkomen die de oorzaak kunnen zijn van voedseltoxi-infecties. Rauwmelkse producten dienen altijd als een potentieel risico beschouwd worden, vooral voor bepaalde risicogroepen zoals YOPI (*jonge kinderen, ouderen, zwangere vrouwen, immuungecompromitteerden*). Zie ook www.favv-afsa.be > Thema's > Dieren > Publicaties: Dieren en dierlijke productie > Rauwe melk verhitten vóór consumptie.
- Als u rauwe melk aankoopt rechtstreeks bij de veehouder, bent u "koper van rauwe melk". Vraag hiervoor specifieke toelating aan bij uw LCE. U moet analyses uitvoeren op de rauwe melk. Er zijn echter enkele gevallen waarbij u gebruik kan maken van de analyseresultaten door de producent waarbij u de melk aankoopt. Vraag in dit geval een kopie van de resultaten en bewaar ze (op papier of elektronisch)¹.



Zie ook Steekkaart – Analyses op rauwe melk

¹ Voor de rauwe melkproductie waarbij per driedaagse productie minimaal één monster wordt genomen, mag maximaal 100 liter, al dan niet verdeeld, afkomstig uit deze productie, worden geleverd of opgehaald, zonder dat daarvoor een extra monster wordt genomen (KB 29/08/2021).

Goede hygiënepraktijken



- Reinig en ontsmet zorgvuldig al het materiaal waarmee de rauwe melk tijdens de productie in contact komt (bijv. emmers, melkkit, afromer, boterkarn, kaasbak, kommen, ...).
- Besteed extra aandacht aan de persoonlijke hygiëne met bijzondere aandacht voor de handen, de voorarmen en let op bij niezen en hoesten. Het dragen van een hoofddeksel en baardnetje is aanbevolen.



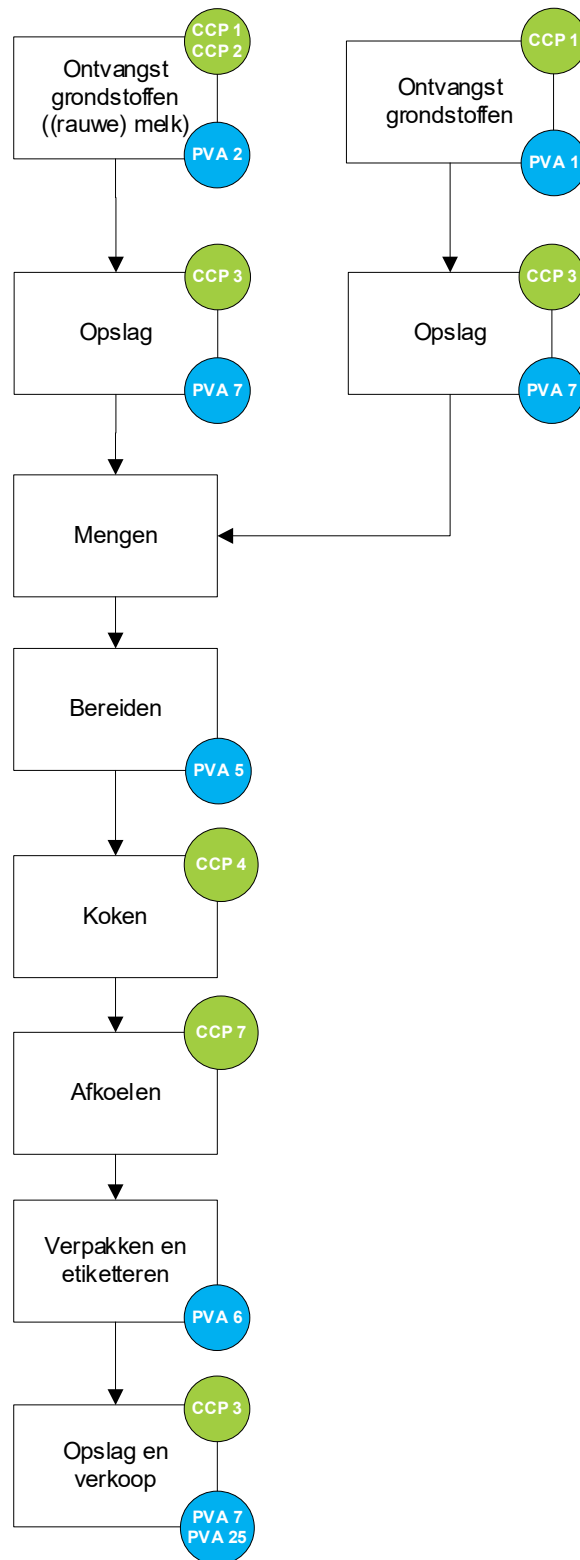
- Sluit de recipiënten voor rauwe melk goed af om kruiscontaminatie te voorkomen.
- Respecteer de koude keten: bewaar rauwe melk bij maximaal 6°C. Indien rauwe melk wordt aangekocht, mag de temperatuur bij ontvangst maximum 10°C zijn.
- Vermijd zoveel mogelijk de ontwikkeling van micro-organismen door:
 - bij voorkeur te werken met fermenten;
 - tijdens het verzuren van melk (voor kaas, boter) zo vlug mogelijk de gewenste temperatuur en pH te bereiken en nadien zo snel mogelijk terug af te koelen.
- Zorg ervoor dat de productie met gepasteuriseerde melk gescheiden verloopt (in tijd of ruimte) van de productie met rauwe melk.
- Vermijd zo veel mogelijk het gebruik van rauwe melk voor koude bereidingen aangezien hierbij geen (afdoende) warmtebehandeling, waarbij micro-organismen worden afgedood, plaatsvindt. Hou er rekening mee dat bij het gebruik van rauwe melk voor koude bereidingen extra aandacht besteed moet worden aan persoonlijke hygiëne en proceshygiëne én aan de microbiologische kwaliteit van de rauwe melk.
- Onderwerp producten op basis van rauwe melk (bijv. room of banketbakkerscrème) tijdens hun productie bij voorkeur aan een warmteproces die tenminste equivalent is aan een pasteurisatieproces.
- Als u producten (bijv. kaas, desserts, boter, ...) vervaardigt waarbij het productieproces start met rauwe melk (of melk die een minder sterke warmtebehandeling dan pasteurisatie heeft ondergaan) als grondstof, moeten er analyses gedaan worden op deze producten, zelfs als u de rauwe melk tijdens het productieproces nog gaat pasteuriseren. Als de geproduceerde producten echter verder gebruikt worden voor de bereiding van andere producten (bijv. rijstap wordt verder gebruikt voor de bereiding van rijsttaart), dan zijn analyses niet verplicht op voorwaarde dat er nog een verhittingstap op voldoende hoge temperatuur volgt (bijv. het verder afbakken van de taart die het product bevat).



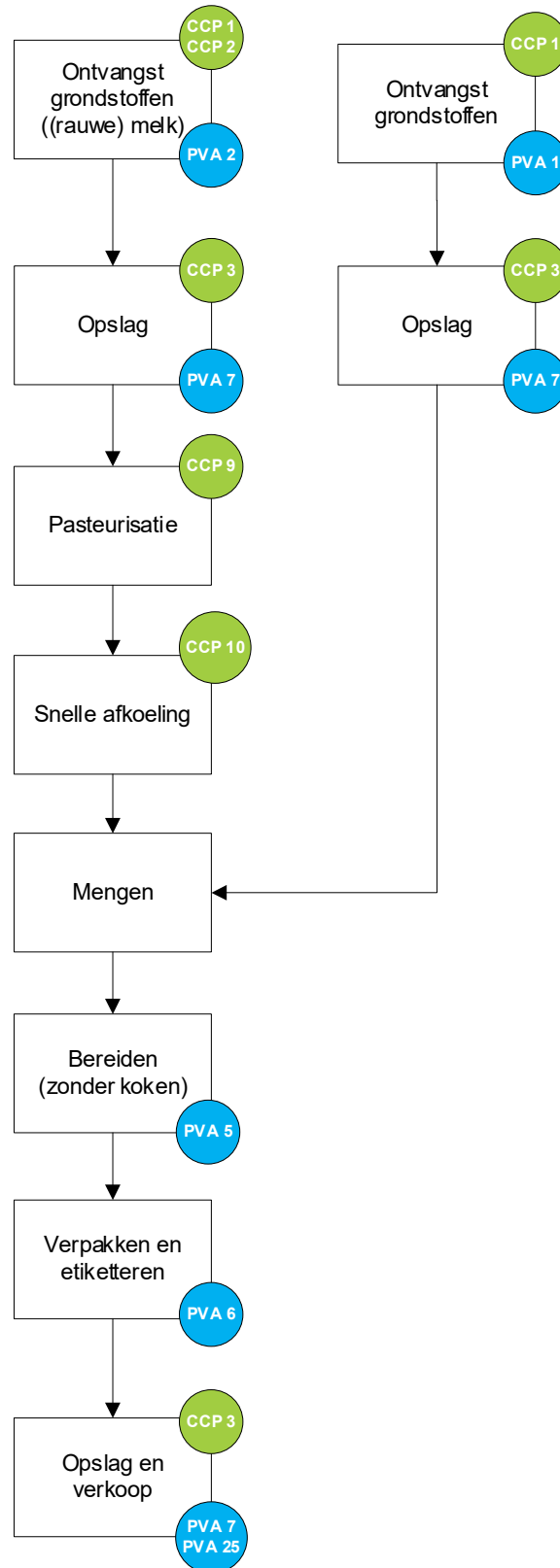
Zie ook Steekkaart – Analyses op zuivelproducten

Processtroomdiagrammen

Productie en verkoop van desserts op basis van melk met koken (desserten die op het einde van de bereiding nog gekookt worden, bijv. pudding, rijstpap)



Productie en verkoop van desserts op basis van melk zonder koken (desserten waarbij geen warmtebehandeling meer volgt na het mengen van de ingrediënten)



Productie en verkoop van gepasteuriseerde melk en melkdranken

