

Boerderijzuivel en voedselveiligheid vanzelfsprekend

Betsie Slaghuis

In Nederland zijn ongeveer 600 bedrijven die hun melk geheel of gedeeltelijk verwerken tot boerderijzuivelproducten. Het PV voert in opdracht van o.a. de Bond voor Boerderijzuivelbereiders, onderzoek uit naar boerderijzuivelbereiding in relatie tot voedselveiligheid. Om deze voedselveiligheid beter te borgen zijn er hygiëneprotocollen ontwikkeld die zowel de veehouder als de zelfzuivelaar helpen bij het voorkomen van besmettingen en bij het beheersbaar maken van de risico's .

Boerderijzuivelsector

Volgens het Voorlichtingsbureau Boerderijzuivel en het Nederlands Zuivelbureau zijn er in Nederland nog zo'n 380 boerenkaasbereiders, waarvan er 230 het grootste gedeelte van de geproduceerde kaas aan de handel leveren en 150 hun kaas grotendeels aan huis verkopen. Bij elkaar produceren deze bereiders zo'n 7400 ton kaas per jaar. Vergeleken met de totale kaasproductie in Nederland is dat ruim 1 % van het totaal. Dat lijkt weinig, maar als bedacht wordt dat zo'n 75 % van de totale kaasproductie geëxporteerd wordt en boerenkaas grotendeels in Nederland geconsumeerd wordt, dan is het aandeel in de Nederlandse kaasconsumptie zo'n 3 % voor de boerenkaas.

Daarnaast wordt er zo'n 7600 ton aan zure zuivelproducten gemaakt op de boerderij; het gaat hierbij vooral om karnemelk en yoghurt (141 producenten). Daarnaast wordt er ook nog 6300 ton melk op de boerderij verkocht (261 producenten).

De meeste boerderijzuivelaars zijn aangesloten bij de Bond voor Boerderijzuivelbereiders, die hun belangen behartigt, cursussen verzorgt en de bekende kaaskeuringen organiseert.

Bij het ketenproject Kwaliteitszorg Boerderijzuivelproducten, dat als het ware een vervolg is op KKM, zijn ongeveer 150 kaasmakers aangesloten. Zij maken ongeveer 80 % van de boerenkaas die via de handel wordt verkocht.

Ziekteverwekkers

Juist omdat boerenkaas gemaakt wordt uit rauwe melk, is het belangrijk dat tijdens de melkwinning en verwerking tot kaas, er geen besmetting optreedt met voor de mens ziekteverwekkende bacteriën. Deze besmetting kan optreden voor of tijdens het melken, maar ook tijdens de verwerking. Hoewel bij de verwerking tot zuivelproducten de rauwe melk wel verhit wordt, is het nog steeds belangrijk dat er geen ziekteverwekkers aanwezig zijn.

Bij verhitting worden namelijk niet alle bacteriën gedood. Een voorbeeld van een ziekteverwekker voor de mens die een relatie heeft met rundvee is *Staphylococcus aureus*. Bij melkkoeien veroorzaakt deze bacterie vooral mastitis, maar mensen worden ziek van de gevormde toxinen. De bacterie overleeft een verhitting van de melk niet, maar de toxinen wel en kunnen dan ziekte veroorzaken. Voor de verwerking van melk is het belangrijk dat er dus goed gecontroleerd wordt op uierontsteking bij melkgevende koeien. Dit geldt natuurlijk ook voor veehouders die niet zelfzuivelen, maar melk leveren aan de zuivelindustrie.

Hygiëneprotocollen

Om de voedselveiligheid beter te borgen zijn in opdracht van het Ministerie van LNV hygiëneprotocollen opgesteld voor gebruik binnen de melkveesector, en dan vooral bij de melkwinning en -verwerking op de boerderij.

Het doel is om de omstandigheden bij melkwinning en zuivelbereiding zodanig te beïnvloeden dat besmetting en/of groei van voor de mens schadelijke bacteriën zoveel mogelijk wordt beperkt.

Het onderzoek is uitgevoerd door Omni-Kaas u.a. en het Praktijkonderzoek Veehouderij, in overleg met de Gezondheidsdienst voor Dieren (GD en het Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel (COKZ).



Over dit onderzoek is een rapport verschenen. Het is te bestellen bij ASG, divisie Praktijkonderzoek: schriftelijk (Postbus 2176, 8203 AD Lelystad), telefonisch (0320 293 234), per E-mail (info.po.asg@wur.nl) of via de website (www.asg.wur.nl). Dit PraktijkRapport Rundvee 22/2003 kost €17,50.

Daartoe zijn protocollen gemaakt met als uitgangspunt een indeling vanaf de melkvorming, het melken, bewaren en koelen en de verschillende onderdelen van het bereidingsproces van kaas of andere zuivelproducten.

Per processtap wordt aangegeven: de kans op hoge aantallen, de omschrijving van het gevaar in melk, preventieve maatregelen ter beheersing van het gevaar, streefwaardes, actie bij afwijking en wijze van controle en frequentie.

Dit wordt per mogelijke ziekteverwekkende bacterie aangegeven.

Keuze bacteriën

Er zijn protocollen ontwikkeld voor de volgende bacteriën: Staphylococcus aureus, deze bacterie vormt toxine en veroorzaakt relatief vaak uierontstekingen bij melkvee.

Escherichia coli, deze darmbacterie kan via spenen in de melk komen, maar behoort ook tot de mastitisverwekkers, en kan tijdens minder hygiënische bereiding extra besmetting opleveren.

Salmonella dublin en typhimurium, deze bacteriën kunnen dieren ziek maken, maar kunnen ook bij minder goede bereiding (geen goede verzuring) in kaas overleven.

Listeria monocytogenes, deze bacterie is erg gevaarlijk voor de mens en er zijn ook gevallen bekend van mastitis bij melkvee.

Mycobacterium paratuberculosis, er bestaat mogelijk een verband tussen het voorkomen van deze bacterie bij melkvee en de ziekte van Crohn bij mensen.

Campylobacter jejuni, deze bacterie komt voor bij melkvee en kan bij drinken van rauwe melk ziekte veroorzaken (hoewel drinken van rauwe melk sterk afgeraden wordt).

Bacillus cereus, deze sporevormende bacterie kan verhitting overleven en kan bederf van zuivelproducten veroorzaken, maar kan ook ziekteverwekkend zijn voor de mens.

Gebruik protocollen

Als er op bedrijven problemen zijn met één van de genoemde bacteriën, dan kunnen deze protocollen gehanteerd worden. De hygiëneprotocollen zijn bestemd voor boerenkaasbereiders, boerderijzuivelvaarders en melkveehouders. Met name het eerste deel van deze protocollen waar het melkproces beschreven wordt, is natuurlijk ook bruikbaar voor alle veehouders.

Verder kunnen deze protocollen natuurlijk ook gebruikt worden om besmetting te voorkomen.



Conclusie

De boerderijzuivelsector is weliswaar niet groot in omvang in vergelijking met de zuivelindustrie, maar de producten hebben wel specifieke eigenschappen waarin ze zich kunnen onderscheiden.

Het gebruik van de hygiëneprotocollen bij problemen bij de winning en verwerking van melk kan bijdragen aan een gestructureerde benadering en voor een nog beter gegarandeerde voedselveiligheid en productkwaliteit.

