



FOTO: COKZ

Het COKZ controleert of boerderijzuivelbereiders zich houden aan de eisen die gelden voor de productie van Boerenkaas en andere boerderijzuivel. Meestal gaat het goed, vertelt Antoon Mentink van het COKZ.

HENK TEN HAVE

Het COKZ (Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel), gevestigd in Leusden bij Amersfoort, ziet toe op de naleving van de nationale of Europese regelgeving in de hele zuivelketen van melkveehouderij tot en met zuiveleindproducten. De werkzaamheden staan onder toezicht van de Nederlandse overheid. Er werken 45 mensen bij het COKZ, waarvan 13 zich bezighouden met inspectie en monsterneming bij de boerderijzuivel-, zuivel- en kindervoedingbereiders. Het COKZ bezoekt alle boerderijzuivelbereiders – 437 in 2010 – eenmaal per jaar voor toezicht op de naleving van de EU-hygiëne-regels. Per productsoort worden er twee monsters genomen voor onderzoek van de microbiologische kwaliteit. Boerenkaasmakers worden daarnaast gecontroleerd in het kader van de Landbouwkwaliteitswet; de punten die gecontroleerd worden, de parameters, vloeien voort uit het productdossier voor GTS Boerenkaas. Op bedrijven waar meer dan 25.000 kg Boerenkaas per jaar wordt gemaakt (60 in 2010) komt het COKZ een keer per 6 tot 8 weken. Ondernemers die minder dan 25.000 kg kaas maken (118 in 2010) worden twee keer per jaar bezocht, net als de rijpers ofwel handelaren (40 in 2010). Als regels niet goed worden nageleefd, controleert het COKZ vaker. De afgelopen jaren hebben de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders en het COKZ zich gezamenlijk ingespannen om de kosten zo laag mogelijk te houden door de bezoeken zo veel mogelijk te combineren.

### Stafylokokken

In 2010 voldeed 95 procent van de boerderijzuivelbereiders aan de hygiëne-eisen die worden gesteld, blijkt uit het jaarverslag van het COKZ. Het jaarverslag van 2011 is nog niet klaar, maar Antoon Mentink, manager beleid en besluitvorming bij het COKZ, verwacht dat ongeveer eenzelfde percentage boerderijzuivelbereiders de eisen voldoende naleefde. In samenwerking met de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders heeft het COKZ de laatste jaren aandacht besteed aan de verbetering

van de hygiëne en microbiologie bij boerderijzuivelbereiding. Hierbij gaat het onder meer om de aanwezigheid van stafylokokken (*Stafylococcus aureus*) in Boerenkaas. Dat blijft volgens Mentink een punt van aandacht. De wettelijke norm voor stafylokokken in rauw melkse kaas is 10.000 kve (kolonievormde eenheden) per gram. “Dat is een strenge norm en eronder blijven is een hele opgave. Maar we weten dat het goed haalbaar is. Veel Boerenkaasbereiders kunnen aan deze norm voldoen. Gezonde koeien met een laag celgetal en hygiënisch werken, zowel tijdens het melken als het kaas maken, zijn belangrijk”, aldus Mentink. Incidenteel komt het COKZ nog salmonella en listeria tegen in Boerenkaas.

Bij ijsbereiding zorgen entero's nog weleens voor problemen. “In tegenstelling tot de meeste andere zuivelproducten is bij ijsbereiding geen sprake van aanzuring van het product. De apparatuur en de bereidingsruimte moeten aan zeer hoge eisen voldoen en er moet uitermate hygiënisch gewerkt worden. Als dat niet gebeurt, wordt dat snel duidelijk uit de resultaten van het entero-onderzoek. Bij de ijsbereiding is dit een aandachtspunt voor verbetering.”

Als er op een bedrijf problemen zijn met bijvoorbeeld stafylokokken, moet de oorzaak worden opgespoord en weggenomen. Soms wordt er externe hulp ingeroepen of worden de problemen besproken in een studieclub. Na het nemen van maatregelen moet gedurende een bepaalde periode met extra onderzoek worden aangetoond dat de maatregelen effectief zijn. Onderzoek van Boerenkaas op stafylokokken wordt gedurende minimaal een jaar verhoogd van twee keer per jaar naar een keer per zes tot acht weken. Het COKZ is geen adviesbureau bij problemen. Mentink: “Maar het is niet zo van: zoek het maar uit. Wij inventariseren met de boerderijzuivelbereider voor zover als mogelijk de tekortkomingen die de afwijkingen zouden kunnen veroorzaken. Een goede inventarisatie is waardevol voor de bereider; die moet daar dan mee aan de slag.”

Het COKZ inspecteert tevens de etikettering

van boerderijzuivelproducten. Per 2012 is de regelgeving daarvoor niet veranderd, weet Mentink te vertellen. Voor boerderijzuivelbereiders zijn het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen en het Warenwetbesluit Zuivel (voor de vermelding van het vetgehalte) het belangrijkste. Via internet ([www.wetten.nl](http://www.wetten.nl)) is wetgeving voor etikettering te vinden.

### Fosfataseactiviteit

Het COKZ controleert ook de fosfataseactiviteit in Boerenkaas. Bij Boerenkaasbereiders die beschikken over warmtebehandelingsapparatuur wordt fosfataseonderzoek uitgevoerd. In een beperkt aantal gevallen worden afwijkingen gevonden waartegen dan wordt opgetreden. Als norm wordt 1.000 microgram fenol per gram gehanteerd. Op de vraag of deze norm omhoog zou moeten, antwoordt Mentink dat de fosfataseactiviteit varieert per seizoen, tussen koppels en ook andere factoren hebben mogelijk invloed. “Met een norm van 1.000 zitten we goed. Bij een fosfataseactiviteit van onder de 1.000 weten we zeker dat er een warmtebehandeling heeft plaatsgevonden.” Maar het COKZ bekijkt wel of de methode voor het controleren van wel of geen warmtebehandeling nauwkeuriger kan. Dit om meer zekerheid te hebben of de melk niet is verwarmd tot boven 40 graden Celsius. Eventuele verhoging van de norm vergt onderzoek om er zeker van te kunnen zijn dat bij onderschrijding van die hogere norm er echt sprake is van een warmtebehandeling van meer dan 40 graden. Mentink: “Wij doen de controles met de tools die we hebben. Als er een beter systeem wordt ontwikkeld, zullen we die gaan gebruiken.”

Dat Boerenkaas moet worden bereid uit rauwe melk is in het GTS-productdossier vastgelegd. Dit productdossier is door de BBZ opgesteld en ingediend bij de nationale en Europese overheid. Volgens Mentink is het COKZ geen partij in de discussie over het al dan niet verwarmen van rauwe melk voor de bereiding van Boerenkaas. “Het is aan de sector en de BBZ zelf of die door willen met rauwe melk.”

# Hygiëne en microbiologie zijn belangrijk