

Bewust zijn van risico's melktap

Rauwe melk wordt steeds populairder bij consumenten en daarmee neemt het aantal melktaps toe. Bewust zijn van de risico's van melktaps is heel belangrijk. Volgens de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders is een meldingsplicht voor melktaps bij de NVWA aan te raden.

IRENE VAN DE VOORT



Sommige consumenten vinden rauwe melk lekker, anderen menen dat het gezond is, en weer anderen vinden het alleen maar goedkoop, omdat de boer om de hoek de melk voor 80 cent aanbiedt. Feit is dat het aantal melktaps toeneemt. Steeds meer boeren vinden het leuk om hun eigen melk te verkopen, ook weer om verschillende redenen. De een meent dat het gezond is, de volgende vindt het goed voor het imago en de derde denkt er wat aan te verdienen.

Geen meldingsplicht

Een leverancier van melktaps meldde vorig jaar al dat het aantal plaatsingen verdubbeld is. Exacte cijfers zijn niet bekend. De overheid heeft namelijk geen meldingsplicht voor taps, dus niemand weet exact waar ze allemaal staan. Iedere melkveehouder kan een tap plaatsen. De NVWA komt op het bedrijf om dierenwelzijn te controleren en mag dan tegelijkertijd, als er een tap is, ook de tap controleren. Maar als de controleur niet weet dat er een tap is, wordt die niet gecontroleerd. Je hoeft het namelijk niet te melden.

Een belronde langs drie collega-melkveehouders met een tap (geen zelfzuivelaars) leverde een score op van één die wel gecontroleerd werd en twee die daar nog nooit van hadden gehoord.

Als er wel gecontroleerd wordt door de NVWA bij melkveehouders met een tap en zonder eigen zuivelruimte om zelf te zuivelen, is niet bekend welke controles er precies uitgevoerd worden.

Controle door COKZ

De boerderijzuivelaars die een melktap hebben, worden gecontroleerd door het COKZ. Het COKZ komt voor de zuivelruimte, en doet dan ook meteen dierenwelzijn. De dierenwelzijnscontrole die de NVWA normaal doet bij melkveehouders, is dus voor de zelfzuivelaars overgenomen door het COKZ.

Het COKZ controleert dan ook meteen de tap. Ook hier is geen meldingsplicht. Zelfzuivelaars laten echter in het kader van de hygiëncode voor boerderijzuivel drie keer per jaar hun melk controleren op salmonella. En via de kaas is er twee keer per jaar controle op listeria.

Daarnaast zijn zelfzuivelaars door hun vak in de zuivel bekend met de risico's, met name salmonella en listeria. Dit bewustzijn is heel belangrijk bij de preventie van risico's. De melk en de tap moeten brandschoon zijn, en dat weet iedere zelfzuivelaar.

Toch is zelfs bij de meest reine zelfzuivelaar de tap niet ideaal, omdat de consument zelf zijn emmer of fles mee moet nemen. In de voedselketen is de consument meestal de meest vieze schakel. Als je zelf weleens rauwe melk verkoopt aan consumenten, en je stopt je neus in hun potjes en dekseltjes, dan weet je waar dit over gaat.

Bij sommige taps kun je naast de tap de flessenautomaat vinden, zodat er in ieder geval een schone fles voorhanden is.

Meldingsplicht aanrader

De NVWA gaat ervan uit dat het verplichte bordje 'voor gebruik koken' zijn werk doet en dat mensen de melk niet rauw drinken. Deze redenatie staat buiten de realiteit. Consumenten die naar een melktap gaan, willen juist rauwe melk en koken meestal niet.

De Bond van Boerderij-Zuivelbereiders (BBZ) werd door de NVWA uitgenodigd om te praten over de risico's van rauwe melk, omdat uit een integrale ketenanalyse was gebleken dat rauwe melk een aandachtspunt is. De BBZ heeft toen aangegeven dat een meldingsplicht voor melktaps bij de NVWA aan te raden is, en dat bottelen veiliger is dan taps. Dus als consumenten nu eenmaal rauwe melk willen drinken, kan het beter aangeboden worden in een fles dan via een tap. De fles is dan in ieder geval schoon. ☺



- 1 Melktap op een boerderij.
- 2 Het verplichte 'bordje' bij de verkoop van rauwe melk.
- 3 Advies om fles en dop goed schoon te maken voor hergebruik.

