

# Verkoop rauwe melk: 34 waarschuwingen

Het COKZ gaf de afgelopen twee jaar 34 schriftelijke waarschuwingen bij 28 bedrijven vanwege overtredingen bij de verkoop van rauwe melk rechtstreeks aan consumenten.

HENKTEN HAVE

**H**et COKZ controleerde 104 bedrijven (99 met koeien, 5 met geiten) met verkoop van rauwe melk rechtstreeks aan consumenten. De COKZ-inspecteurs keken naar de aanbestedingsvorm, de aanwezigheid van de aanduiding 'rauwe melk koken voor gebruik' en de borging van de bewaartemperatuur (deze eisen gelden alleen voor koemelk).

Bij één van de gecontroleerde bedrijven werd ondanks een besmetting met STEC, de rauwe melk verkocht, zonder dat er met onderzoek aangetoond was dat de besmetting was opgeheven. Op 13 procent van de bedrijven werd de mogelijkheid geboden om de rauwe melk direct te consumeren, bij-

voorbeeld door bekertjes beschikbaar te stellen. Soms werd de rauwe melk voorverpakt aangeboden (2 procent van de bedrijven), wat niet is toegestaan. De aanduiding 'koken voor gebruik' ontbrak op 11 procent van de 104 bedrijven en bij 2 procent was het advies foutief.

Verder was bij 2 procent de bewaartemperatuur van de melk 8 graden Celsius of hoger en bij 1 procent was de melktemperatuur meer dan 24 uur na het melken tussen 6 en 8 graden Celsius.

## Microbiologisch onderzoek

Het COKZ onderzocht ook de microbiologische kwaliteit van de rauwe melk die recht-



streeks aan consumenten werd verkocht. Bij rauwe koemelk (99 monsters) werden normafwijkingen gevonden voor coagulase positieve stafylokokken, Listeria monocytogenes, STEC en kiemgetal. Bij rauwe geitenmelk werden normafwijkingen gevonden voor coagulase positieve stafylokokken en kiemgetal. Zie ook de tabel. 📊

## Rauwe koemelk

Onderzochte micro-organismen	Aantal bemonsterde partijen	Aantal Normafwijkingen	Toelichting normafwijkingen (M)
Coagulase positieve Stafylokokken	99	5	2x 500 - 1.000 kve/g 3x 1.000 - 10.000 kve/g
Bacillus cereus	99	0	
Salmonella	99	0	
Listeria monocytogenes	99	2	Aangetoond in 25 g
Campylobacter	99	0	
STEC	99	3	1x STX1 2x STX2
Kiemgetal*	99	39	6x 50.000-100.000 kve/g 14x 100.000-1.000.000 kve/g 19x >1.000.000 kve/g

## Rauwe geitenmelk\*\*

Onderzochte micro-organismen	Aantal bemonsterde partijen	Aantal Normafwijkingen	Toelichting normafwijkingen (M)
Coagulase positieve Stafylokokken	5	3	1 x 500 kve/gram 1x 2.400 kve/gram 1x 3.000 kve/gram
Bacillus cereus	5	0	
Salmonella	5	0	
Listeria monocytogenes	5	0	
Campylobacter	5	0	
STEC	5	0	
Kiemgetal	5	4	2x 50.000 - 100.000 kve/g 2x 100.000 - 1.000.000 kve/g

\* KIEMGETAL NORM ( $\leq 50.000$  PER ML) IN HET WARENWETBESLUIT HYGIËNE VAN LEVENSMIDDELEN BETREFT HET MEETKUNDIG GEMIDDELDE, GECONSTATEERD OVER EEN PERIODE VAN TWEE MAANDEN, MET TEN MINSTE TWEE MONSTERNEMINGEN PER MAAND.

\*\* VOOR RAUWE GEITEN MELK ZIJN GEEN NORMEN OPGENOMEN IN HET WARENWETBESLUIT HYGIËNE VAN LEVENSMIDDELEN. DE NORM AFWIJKINGEN IN DEZE PRODUCT IS GERELATEERD AAN DE NORM VAN RAUWE KOEMELK