



Gea van der Puijl en Fré Etty werken aan een herziene hygiëncode voor de boerderijzuivelsector. Beiden zitten al jaren in het zuivelvak. De Zelfkazer sprak hen over hun samenwerking en de nieuwe code.

HENK TEN HAVE

**D**e Nederlandse boerderijzuivelsector heeft sinds 2006 een eigen hygiëncode om de voedselveiligheid te borgen. Na bijna vijftien jaar is de code toe aan een herziening, vindt de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA), vanwege nieuwe ontwikkelingen en wetgeving. Fré Etty en Gea van der Puijl voeren de herziening uit namens en in samenspraak met de Bond van de Boerderij-Zuivelbereiders (BBZ) die eigenaar is van de hygiëncode. Wat is de achtergrond van Fré en Gea en hoe staat het met de herziening?

Gea studeerde zuiveltechnologie in Bolsward en werkte kort bij het Nizo, het toenmalige Nederlandse instituut voor zuivelonderzoek. Daarna ging ze ruim vijftien jaar lang voor DLV als zuiveladviseur de boer op. Vijftien jaar geleden begon ze haar eigen zuiveladviesbureau. Inmiddels is Gea een bekend gezicht in de boerderijzuivelbranche. Ze is keurmeester en arbiter op de kaaskeuringen van de BBZ en geeft allerlei cursussen op het gebied van kaas- en zuivelbereiding. Ook geeft ze advies aan individuele boerderijzuivelbereiders en leverde ze haar bijdrage aan allerlei projecten. Verder schrijft ze onder andere voor De Zelfkazer en Lekkernijver.

#### Zelf kaasmaker geweest

Van Fré Etty zullen minder sectorgenoten gehoord hebben, terwijl hij in het verleden zelf ook een aantal jaren zuivel en kaas maakte op de boerderij van een studiegenoot van de agrarische hogeschool in Dronten. Hij volgde een kaasmaakcursus bij Tineke van der Haven en Henk Oosterhuis. Ook in Zwitserland, waar zijn oma vandaan kwam, maakte Fré kaas: Emmentalers van 110 kilo. Vanaf 1991 startte Fré zuivelprojecten op in het buitenland voor bedrijven als C. van 't Riet en Van den Heuvel. Hij ging daarvoor naar onder andere Duitsland, Rusland, Oeganda en Afghanistan. Later begon Fré ook met HACCP-certificatieaudits in de zuivelindustrie, vooral in Nederland, maar ook in België, Duitsland en Griekenland. Dat

doet hij nog steeds. Daarnaast adviseert hij grotere boerderijzuivelbedrijven en onder meer kaasfabriek Cono. Fré werd door de BBZ benaderd om samen met Gea van der Puijl de hygiëncode voor boerderijzuivelbereiding te herzien. “We vulen elkaar goed aan”, zegt Gea. “Ik weet goed wat er op de boerderijzuivelbedrijven gebeurt en heb ervaring met de ontwikkeling van de huidige hygiëncode voor boerderijzuivelbereiding. Fré heeft onder andere in de zuivelindustrie veel kennis over kwaliteitssystemen opgedaan.”

#### Draagvlak

De nieuwe hygiëncode moet draagvlak hebben bij de gebruikers van de code, dus bij de boerderijzuivelbereiders, én bij de toezichthouders COKZ en NVWA. Fré en Gea spreken daarom met al deze partijen. Er is een klankbordgroep met boerderijzuivelbereiders. Fré: “De klankbordgroep is een afspiegeling van de boerderijzuivelsector, met kleine en grote producenten van kaas en zuivel, rauwmelks en niet-rauwmelks. Deze producenten geven aan waar ze tegenaan lopen in de huidige code en hoe het volgens hen beter zou kunnen.”

“Het doel van de herziening van de hygiëncode is niet om de bereiders op te zadelen met extra werk”, zegt Gea. “De code moet werkbaar zijn voor alle bereiders. Maar er zal voor hen wel weer net een stapje extra bij komen.” Want in de afgelopen vijftien jaar is er meer aandacht gekomen voor voedselveiligheid, en kennis en onderzoekstechnieken zijn verbeterd. En niet alleen vanuit de wetgeving komen er meer voedselveiligheidseisen, ook afnemers stellen vaker specifieke voorwaarden. Sommige willen bijvoorbeeld dat kaas wordt geanalyseerd op STEC. “STEC staat niet letterlijk in de wetgeving, maar omdat de bacterie een gevaar kan vormen, heeft de NVWA ons gevraagd om STEC te vermelden in de nieuwe hygiëncode”, vertelt Fré. “Ook allergenen worden er nu in opgenomen”, vult Gea aan. Het is de bedoeling dat ook een aantal

bovenwettelijke eisen van afnemers, die niet door de NVWA worden verplicht, in de nieuwe hygiëncode komen, maar dan in een extra module. Daarmee worden handvatten gegeven aan de boerderijzuivelbereiders die aan de betreffende afnemers leveren.

#### Focus op rauwe melk

Naast de toegenomen aandacht voor voedselveiligheid in het algemeen, is de focus van de NVWA op rauwe melk en rauwmelkse producten in de afgelopen jaren toegenomen, weten Fré en Gea. “Daarbij gaat het naast rauwmelkse kaas ook om bijvoorbeeld rauwmelkse kefir, rauwmelkse yoghurt en rauwe melk in melktaps.”

In 2017 schreef de NVWA al in een risicobeoordeling van de zuivelketen dat pathogene micro-organismen in rauwe melk een gevaar kunnen zijn voor de volksgezondheid. Al is niet exact bekend hoe vaak rauwe melk en rauwmelkse producten besmet zijn en hoeveel mensen er ziek door worden.

#### Nog een jaar

Gea en Fré hebben het eerste deel van de risico-inventarisatie voor de nieuwe hygiëncode inmiddels afgerond. Die ligt nu voor feedback bij de NVWA. Als de hele risico-inventarisatie is goedgekeurd kan de hygiëncode worden herschreven. Vervolgens kunnen de boerderijzuivelbereiders ermee aan de slag. Maar de verwachting is dat de herziening nog zeker een jaar duurt. Voorlopig geldt de huidige hygiëncode dus nog. ➔

1 Gea van der Puijl.

2 Fré Etty.



# Nieuwe hygiëncode: *work in progress*