

STAND VAN ZAKEN

Herziening Hygiënecode

GEA VAN DER PUIJL | ZUIVELADVIES

De Nederlandse boerderijzuivelsector heeft sinds 2006 een eigen hygiënecode, waar de Bond van Boerderijzuivelbereiders sinds een aantal jaar de eigenaar van is. Deze code is een hulpmiddel voor de producenten van boerderijzuivel, om aan de wetgeving te voldoen én de voedselveiligheid te borgen. Momenteel vindt een herziening van deze code plaats. Dit betekent dat aanpassingen als gevolg van nieuwe ontwikkelingen en wetgeving worden doorgevoerd. In de afgelopen vijftien jaar is er meer aandacht gekomen voor voedselveiligheid, is de kennis met betrekking tot potentiële risico's toegenomen en zijn onderzoekstechnieken veranderd. Ook is de focus van de NVWA op rauwe melk en rauwemelkse producten in de afgelopen jaren toegenomen. Deze aspecten hebben allemaal consequenties voor de inhoud van de nieuwe code.

De basis van een Hygiënecode is de risico-analyse. Momenteel zijn we in de afrondende fase van het actualiseren van deze risico-analyse. Een klankbordgroep van boerderijzuivelbereiders denkt met ons mee, evenals het COKZ en de NVWA. Een groot gedeelte van de concept-risico-analyse is voorgelegd aan de NVWA, die de inhoud positief beoordeeld heeft. Na een positieve beoordeling van het complete concept door de NVWA, schrijven we het nieuwe kwaliteitshandboek. Dat handboek zal gebaseerd zijn op de huidige wet- en regelgeving en daarnaast op de werkwijze die voortvloeit uit de risico-analyse. Belangrijk doel is dat de code weer voldoet aan alle huidige eisen en dat het handboek daarnaast een goed hulpmiddel is voor de gebruikers, ter controle van de processen en het hooghouden van de kwaliteit van het product. In dit artikel geven we alvast zicht op wat er staat te veranderen.

STEC-BACTERIE

Zoals de afgelopen jaren al meerdere malen is gecommuniceerd zal bij het ingaan van de nieuwe code, rauwemelkse kaas onderzocht moeten worden op de STEC-bacterie. Hoe vaak, is op dit moment nog niet bekend. Om de kans op de aanwezigheid van STEC in kaas te verkleinen, willen we onderzoek op E-coli in de rauwe melk als een zogenaamd proceshygiëncriterium opnemen. Dit betekent dat rauwe melk een aantal keer per jaar op E-coli onderzocht moet worden. Belangrijkste doel hiervan is een betere beheersing van de hygiëne van melkwinning, en daardoor vroegtijdige bijsturing, waardoor de kans op de aanwezigheid van STEC in de kaas kleiner is.

GROOT OF KLEIN

In de herziene code wordt onderscheid gemaakt tussen grotere en kleinere bedrijven. Of een bedrijf groot is of klein, zal met name gevolgen hebben voor de frequentie van microbiologisch onderzoek. Het voordeel is dat de kosten voor onderzoek daardoor beter aansluiten bij de omvang van de productie. Er komt waarschijnlijk een indeling op basis van de omvang van de productie per productgroep. Dit betekent dat je groot kunt zijn in bijvoorbeeld Goudse kaas en daarnaast klein in de productie van yoghurt.

MEER PRODUCTEN

Ook de scope van de code wordt uitgebreid, dat wil zeggen dat een aantal producten aan de code wordt toegevoegd. Denk bijvoorbeeld aan kaas uit gethermiseerde melk, geraspte en gesneden kaas, wei bedoeld voor menselijke consumptie en zuivelproducten gemaakt uit rauwe melk. Ook de melktaap is meegenomen in de risico-analyse.



Hier wordt de verzuring van kaas gemeten.

VERHITTEN EN WEKEN

Het is belangrijk dat het verhitten van kruiden, vóór toevoeging aan de wrongel, voldoende lang en bij voldoende hoge temperatuur plaatsvindt. Hou bij het weken van kruiden rekening met de juiste omstandigheden, zodat de kans op sporenvormers zo klein mogelijk is. Daarom komen er specifiekere instructies voor het gebruik van kruiden plus een goede registratie van dit gebruik.

ALLERGENEN

De wetgeving vraagt meer aandacht voor het risico op besmetting met allergenen. Een gevolg daarvan is dat aandacht besteed moet worden aan het voorkomen van kruisbesmetting van kazen die worden gepekeld in dezelfde pekkel, waarin ook kaas wordt gepekeld die allergenen kan bevatten. Drijvende kruiden moeten regelmatig worden afgescheept en na het pekelen moeten kazen visueel worden geïnspecteerd op de aanwezigheid van restanten van deze allergenen. →

*Aanpassingen
als gevolg van
nieuwe
ontwikkelingen
en wetgeving
worden
doorgevoerd.*

LISTERIA MONOCYTOGENES

In een vorige Boer en Zuivel was al aandacht voor Listeria Monocytogenes. Een aantal jaren geleden is een document (Infoblad 85) opgesteld door de NVWA voor een betere beheersing van dit micro-organisme. Alle bedrijven in Nederland die levensmiddelen produceren hebben hiermee te maken. Ook wij nemen dit mee in de herziening van de code. De verwachting is dat producenten van producten met een pH boven de 4,4 die niet heet worden afgevoerd, een aantal keer per jaar omgevingsonderzoek moeten doen op Listeria. Dit betekent dat met zogenaamde dipslides monsters in de omgeving van de zuivelapparatuur worden genomen, en dat deze dipslides daarna naar een laboratorium worden gebracht om daar te worden onderzocht op Listeria.

OPLEIDING

Er komt meer aandacht voor de opleiding van zowel ondernemer als eventuele werknemer. Kennis van hygiëne en voedselveiligheid is belangrijk voor een werknemer, zodat deze in staat is een veilig en goed product te produceren. Daarnaast is het belangrijk dat de ondernemer in staat is de potentiële risico's in te schatten én de juiste acties binnen de bedrijfsvoering onderneemt, waardoor een veilig product geborgd kan worden. Daarbij hoort het uitvoeren van de juiste onderzoeken en het kunnen interpreteren van uitslagen. Er dient nog wel inhoud gegeven te worden aan hoe iemand deze vaardigheden aantoont.

VRUCHTENMENGSELS

Er is de laatste jaren steeds meer belangstelling voor regionale producten en daarmee ook voor boerderijzuivelbereiders die vruchten uit de regio aan de verschillende zuivelproducten toevoegen. Om een eigen vruchtenmengsel toe te mogen voegen, dient ook dit specifieke mengsel aan de wetgeving te voldoen. Voor een vruchtenmengsel (jam) met voldoende hoog suikergehalte wordt verwezen naar de Hygiëncode voor de AGF-detailhandel. Indien een vruchtenmengsel met een lager suikergehalte gewenst is, dan worden hier aanvullende eisen aan gesteld, waaronder een risicoanalyse. Wat daarvoor de exacte eisen zijn, wordt opgenomen in de bijlage van de code.

BIJLAGEN

Bijlagen zijn geen officieel onderdeel van de code en de inhoud hiervan hoeft daarom niet te worden goedgekeurd door VWS. De bijlagen bevatten wel veel zinvolle informatie voor veel boerderijzuivelbereiders. Het is de bedoeling dat de bijlagen, voor zover nodig, weer



Komende zomer hopen we te starten met het schrijven van de Hygiëncode

geactualiseerd worden. Denk bijvoorbeeld aan de bijlage die gaat over het afzetten van wei als diervoeding. De nieuwe wetgeving hierover wordt opgenomen. Ook de bijlage die gaat over etikettering wordt geactualiseerd. Nieuw is dat in de bijlage ook een stappenplan wordt opgenomen dat behulpzaam kan zijn als je als producent onverwacht wordt geconfronteerd met een recall. Daarnaast merken we dat er behoefte is aan het opnemen van een protocol, dat de werkwijze omschrijft als je als producent geconfronteerd wordt met aanwezigheid van ziekteverwekkers in het product. Hierbij wordt dan zowel de rol van de toezichthouder vermeld, als de gevraagde actie van de producent.

VERKOOPRISICO'S

Verkoop van de producten valt niet onder de scope van deze code. Er is sinds een aantal jaren een goedgekeurde code die handelt rondom de beheersing van de risico's met betrekking tot de verkoop van levensmiddelen. Dit is de CBL-code en is geschreven door het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel. Alle bedrijven in Nederland die levensmiddelen verkopen kunnen hiermee werken. In de bijlage wordt een korte samenvatting van deze code opgenomen, met de meest relevante onderdelen van eenvoudige boerderijverkoop, waardoor ook boerderijzuivelbereiders volgens de richtlijnen kunnen werken.

TIJDSPAD

Komende zomer hopen we te starten met het daadwerkelijk schrijven van de Hygiëncode, het kwaliteitshandboek. Onze verwachting is dat het in elk geval 2023 zal zijn voordat de herziene code is goedgekeurd en de huidige code vervalt. ←

Paradekaasje



MOOI PRODUCT, SYMPATHIEK VERHAAL

“De Klompenhoeve in Egmond aan den Hoef is een van de eerste zorgboerderijen van Nederland, gestart in 1976”, vertelt Marco Tromp, die bijna 15 jaar geleden als kaasmaker op de hoeve begon. “We bieden een veilige werk- en woonomgeving aan mensen met een verstandelijke beperking. Deze mensen werken mee met het voeren van onze geiten, helpen in de tuin, verzorgen de paarden én zijn betrokken bij het maken van onze specialiteit: de Egmondse bol. Eind jaren negentig kwam een markthandelaar bij ons met de vraag naar een vers kaasje op olie. Een van onze collega's heeft zich in oude, Franse recepten verdiept en kwam tot een recept voor deze bol, die we nog altijd met veel succes verkopen! Samen met een collega verzorg ik de productie van een stevige wrongel, waar een machine bolletjes van draait. En dan zijn onze mensen aan de beurt. Zij vangen de bollen op, doen ze in een bakje en voegen er kruiden en olie aan toe. Op die manier maken we door het jaar heen gemiddeld duizend bakjes met zes Egmondse bollen per week. Je eet ze bij de borrel, bijvoorbeeld. Ik zie ze ook wel op een kaasplankje. En in de horeca op een salade of broodje. Met walnoten, passievrucht en aardbeien. Het is een mooi product, met een sympathiek verhaal. Maar het balletje moet letterlijk en figuurlijk wel de goede kant oprollen. In ons geval is dat aardig gelukt!” ←