

Controle van melk



Iedere zuivelonderneming heeft een zuivelkwaliteitssysteem. Die stelt bepaalde eisen aan de melk. Alle melkveehouders moeten daar aan voldoen. Dit systeem is gebaseerd op Europese en Nederlandse wetgeving, aangevuld met eisen van de zuivelindustrie en afnemers wereldwijd.

Waarom zijn melkcontroles belangrijk?

Melk die rechtstreeks van de koe komt (boerderijmelk), moet van goede kwaliteit zijn. Want zuivelproducten moeten voldoen aan de eisen die de wet stelt aan veilig voedsel en aan de kwaliteitseisen van de markt.

Boerderijmelk vormt de basis voor veel zuivelproducten. De kwaliteit en veiligheid van deze producten begint dus bij de melk. Deze kwaliteit wordt door kwaliteitssystemen gewaarborgd. Door de melk te controleren weten we of de kwaliteitssystemen goed gevolgd zijn.

Analyses van melk

Bij het ophalen van de melk controleert de gecertificeerde melkwagenchauffeur de melk op geur, kleur en temperatuur. Ook neemt hij op ieder melkveebedrijf een monster van de melk in de melkkoeltank. Een onafhankelijk en gespecialiseerd laboratorium analyseert deze melkmonsters. Er wordt gekeken naar verschillende kwaliteitsaspecten zoals vet- en eiwitgehalte. Voordat de melk vanuit de melkwagen de zuivelfabriek in gaat, wordt er altijd gecontroleerd op de aanwezigheid van antibiotica. Melk waarin op de fabriek residuen van antibiotica worden aangetoond wordt niet verwerkt. Wanneer er toch antibiotica worden aangetroffen, wordt de betreffende melk vernietigd en krijgt de melkveehouder een boete.

Monitoringsprogramma

Naast reguliere melkanalyses is er een sectoraal monitoring programma contaminanten en residuen. Dit analyseprogramma wordt uitgevoerd door een onafhankelijk en gespecialiseerd laboratorium. Hierbij wordt de melk onder meer getest op de aanwezigheid van bijvoorbeeld pesticiden, residuen van diergeneesmiddelen en andere contaminanten.

WELKE CONTROLES ZIJN ER OP DE MELKVEEHOUDERIJ?

Diergezondheid en dierenwelzijn

Het zuivelkwaliteitssysteem stelt eisen aan onder meer diergezondheid en dierenwelzijn. Controles hierop worden uitgevoerd door een onafhankelijke controle instantie (Qlip). Bij een tekortkoming op deze eisen is de melkveehouder verplicht om dit binnen vier weken te herstellen. Als de boer de tekortkomingen niet verbetert mag de boer geen melk meer leveren.

Verplicht

Ieder melkveebedrijf is wettelijk verplicht om de diergezondheid binnen het bedrijf te monitoren. In de Nederlandse melkveehouderij zijn er verschillende systemen die de diergezondheid monitoren en inzichtelijk maken. Daarnaast wordt iedere melkveehouder ondersteund door een vaste Geborgde Rundveedierenarts. Elk jaar stellen de melkveehouder en de dierenarts samen een bedrijfsgezondheidsplan en bedrijfsbehandelplan op.

Fysieke controle

Tijdens de fysieke controles kijkt de inspecteur van een onafhankelijke controle instantie onder andere naar huisvesting, verzorging, voer, medicijngebruik en bedrijfshygiëne. Zo zijn de eisen voor het hygiënisch melken en opslaan van melk opgenomen in de kwaliteitssystemen van de zuivelondernemingen voor de melkveehouders. Deze hygiëne-eisen zijn gericht op bijvoorbeeld schone koeien, een schone melkmachine en het opslaan van de melk. De basis hiervoor is terug te vinden in de Europese wetgeving. De Nederlandse kwaliteitssystemen zijn nog specifiek en uitgebreider en gaan dus verder dan de normale wetgeving.

Administratieve controle

Een voorbeeld van een administratieve controle is de controle op het voer. Volgens de eisen in de zuivelkwaliteitssystemen is het in Nederland voor melkveehouders alleen toegestaan om diervoer te kopen van bedrijven die zijn aangesloten bij SecureFeed, of een vergelijkbare organisatie die de veiligheid van alle diervoeders borgt.

Deze administratieve en fysieke controles worden altijd uitgevoerd door een onafhankelijke controle instantie.

Wie houdt het algemene toezicht?

Melkveebedrijven, zuivelbedrijven en de onafhankelijke controle instanties worden gecontroleerd door de Nederlandse Voedsel en Warenautoriteit (NVWA). De Nederlandse overheid voert het toezicht op de kwaliteit en veiligheid van de zuivelproducten uit via het Controle Orgaan Kwaliteits Zaken (COKZ).

