

GEGARANDEERDE
KWALITEIT



HET KWALITEITSSYSTEEM
VAN DE NEDERLANDSE ZUIVEL

GEGARANDEERDE KWALITEIT

Nederlandse zuivelondernemingen leveren 365 dagen per jaar zuivelproducten van uitstekende kwaliteit. Zij beschikken over een uniek ketenkwaliteitssysteem, dat gericht is op het voorkomen van incidenten. In alle schakels van de zuivelketen werken bedrijven intensief samen om de kwaliteit te handhaven en waar mogelijk te verbeteren. In elke schakel is onafhankelijk en deskundig toezicht. Van gras tot glas worden zo de kwaliteit en de veiligheid van elke druppel melk geborgd.

Grondstoffen en producten zijn door de hele keten heen traceerbaar. Zodat bij eventuele problemen snel en effectief kan worden ingegrepen. Elke zuivelonderneming in Nederland heeft een eigen kwaliteitsborgingssysteem. Daarin is vastgelegd hoe met producten en processen wordt omgegaan. Ook op de boerderij wordt gewerkt volgens een gecontroleerd kwaliteitssysteem. Alle zuivelondernemingen doen mee aan een uitgebreid monitoringsprogramma voor boerderijmelk. Dat wordt gecoördineerd door de Nederlandse Zuivel Organisatie, de branchevereniging van de Nederlandse zuivelindustrie.

De Nederlandse overheid voert het toezicht op de kwaliteit en veiligheid van zuivelproducten uit via een specifiek op de zuivelketen gerichte controleorganisatie: het Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel (COKZ). Deze organisatie beschikt over veel kennis van de zuivelsector.

De Nederlandse zuivelsector heeft een lange traditie opgebouwd in het verbeteren van de kwaliteit van haar producten. Al decennialang werken zuivelbedrijven nauw samen met internationaal toonaangevende universiteiten, onderzoeksorganisaties en onderwijsinstellingen. Gezamenlijk voeren zij onderzoeksprogramma's uit waarvan de hele keten profiteert. Mede hierdoor hebben Nederlandse melkveehouders en zuivelbedrijven een hoog kennisniveau en worden zij alom geroemd om hun vakmanschap.



nederlandse zuivel organisatie



Een goede melkproductie en een goede melkkwaliteit starten met een juiste voeding van de koeien. Dit is dan ook een zeer belangrijke eerste schakel in de zuivelketen. Goede voeding voorkomt dat er ongewenste stoffen via het diervoer in de melk terecht komen.

Koeien eten gras

De meeste Nederlandse koeien lopen een groot deel van het jaar buiten in de wei en eten hoofdzakelijk vers gras. De Nederlandse bodem en het Nederlandse klimaat zijn erg geschikt voor grasland. Er valt voldoende neerslag en de gematigde temperatuur in de winter en de zomer is gunstig voor de grasgroei. Nederlandse veehouders hebben door de jaren heen dan ook veel kennis van bodemvruchtbaarheid, grondgebruik en graslandbeheer opgedaan.

Om de koeien in de winter te kunnen voeren verwerken de veehouders zomers een deel van hun gras tot kuilgras. Dat is een geconserveerde vorm van gras. Om alle bestanddelen van het gras zo goed mogelijk te benutten maaien zij het gras op het juiste moment. Daarna wordt het gras luchtdicht ingekuild om

het conserveringsproces goed te laten verlopen. De conservering en de kwaliteit worden nauwlettend gevolgd. Zo worden onder andere monsters genomen van het kuilgras.

De kwaliteitsbepaling van het kuilgras stelt veehouders in staat het rantsoen af te stemmen op de hoeveelheid melk die de koe geeft. Een goede afstemming hiertussen draagt immers bij aan een goede spijsvertering, melkproductie, gezondheid en welzijn van de koe.

De monsters van het kuilgras worden onderzocht op de aanwezigheid van stoffen die verderop in de keten tot kwaliteitsproblemen kunnen leiden, zoals schimmels en boterzuurbacteriën.

Koeien drinken water uit sloten, bronwater dat wordt opgepompt uit de bodem of water uit het drinkwaterleidingnet. Aan alle bronnen worden hoge kwaliteitseisen gesteld. Controle hierop vindt plaats door onafhankelijke publieke organisaties.

Krachtvoer

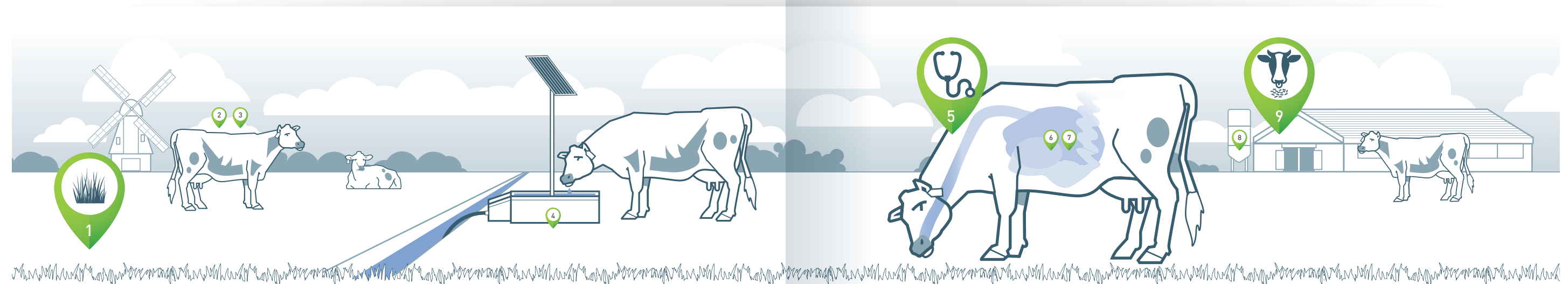
Gras en kuilgras vormen het hoofdbestanddeel in de voeding van Nederlandse koeien. Die bevatten vooral eiwit. Om het rantsoen te optimaliseren vullen veehouders het voer aan met mais. Daarnaast krijgen melkkoeien krachtvoer. Dit wordt gemaakt door diervoerfabrikanten die hiervoor diverse grondstoffen zoals soja, granen, mineralen en vitamines mengen en persen tot kleine brokjes. Hieraan worden zeer hoge kwaliteitseisen gesteld om te voorkomen dat er ongewenste stoffen in het voer terecht komen.

Borging

De Nederlandse zuivelketen werkt volgens de wetgeving zoals vastgesteld door de EU op basis van de Algemene Levensmiddelen Verordening (GFL). Deze wet geeft aan wat er wel en niet in diervoer mag zitten. Voor veel zogenaamde contaminanten zijn limieten vastgesteld. Voor een aantal contaminanten, waaronder aflatoxine, stelt de Nederlandse zuivelketen eisen die verder gaan dan de wet voorschrijft.

Het toezicht en de controle op de wetgeving door de overheid wordt uitgevoerd door de Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit (NVWA). Controle op de extra eisen wordt uitgevoerd door SecureFeed, een onafhankelijke kwaliteitsorganisatie voor de diervoerleveranciers. SecureFeed ontwikkelt en beheert een gezamenlijk systeem voor monitoring en risicobeoordeling van grondstoffen en de leveranciers ervan. De basis voor SecureFeed is het GMP+ certificaat.

In Nederland kopen de melkveehouders alleen diervoer van diervoerbedrijven die zijn aangesloten bij SecureFeed.



BOERDERIJKWALITEITSMANAGEMENT

- De Nederlandse bodem en het Nederlandse klimaat zijn erg geschikt voor grasland. Nederlandse veehouders hebben de afgelopen decennia veel kennis en ervaring opgebouwd in graslandbeheer.
- Er zijn (anno 2016) in Nederland 1,63 miljoen melkkoeien die worden gehouden op 17.500 melkveebedrijven. Ze produceren samen 13,3 miljard kilo melk.
- De meeste Nederlandse koeien lopen een groot deel van het jaar buiten in de wei. Dit draagt bij aan een afwisselend en mooi landschap. Gedurende de winterperiode maakt de melkveehouder gebruik van ingekuild gras en mais. Koeien eten dus hoofdzakelijk gras, en door de boer zelf geteeld voer.
- Om melk te kunnen produceren is voldoende water van goede kwaliteit erg belangrijk voor koeien. Dit water is afkomstig uit de sloot, uit de bodem (bronwater) of uit het publieke waterleidingnet. Alle drie worden gecontroleerd door onafhankelijke organisaties.
- Goede melk komt van gezonde koeien. Melkveehouders meten voortdurend de voeropname, gezondheid, melkproductie en melkkwaliteit.
- Door de zuivelketen en onderzoeksinstellingen wordt veel onderzoek gedaan naar een optimale verhouding tussen het voerrantsoen en de melkproductie van de koe en naar de relatie tussen voeding en gezondheid. Er is veel kennis van onder andere de spijsvertering, uiergezondheid en voerefficiëntie in verschillende stadia van de lactatie.
- De koeien zetten gras om in een voedzaam product dat rijk is aan eiwitten, vetten, koolhydraten, vitamines en mineralen.
- In aanvulling op (kuil)gras eten koeien mais en krachtvoer. De fabricage en het transport van krachtvoer naar de melkveehouder vinden plaats onder GMP+ controle en worden zowel door de overheid als het bedrijfsleven intensief gecontroleerd. Melkveehouders kopen alleen krachtvoer bij diervoerbedrijven die zijn aangesloten bij SecureFeed.
- Om te zorgen voor een optimaal voerrantsoen en om te voorkomen dat er ongewenste stoffen in de melk terecht komen wordt het ingekuilde gras intensief onderzocht en gecontroleerd op kwaliteit en samenstelling.

De volgende schakel in de zuivelketen is de melkwinning op de boerderij. Belangrijke aandachtspunten hierbij zijn onder andere een goede bedrijfshygiëne, diergezondheid, melkwinning en melkopslag. Nederlandse melkveehouders werken hierbij volgens Europese wetgeving en conform een aantal extra eisen die de Nederlandse zuivelsector daaraan stelt.

Bedrijfshygiëne

Een goede bedrijfshygiëne is essentieel voor veilige en schone melk als grondstof voor zuivelproducten. De normen ten aanzien van bedrijfshygiëne hebben betrekking op onderhoud en hygiëne van de gebouwen en machines, ongediertebestrijding, gewasbeschermingsmiddelen en op het omgaan met mest, afval en gevaarlijke stoffen. Ook aan een goed stalklimaat en huisvesting worden eisen gesteld. Koeien moeten, wanneer ze binnen staan, kunnen beschikken over een open, lichte, ruime en droge stal die het natuurlijk gedrag van de koeien mogelijk maakt.

Diergezondheid

Nederlandse melk is afkomstig van gezonde koeien. Diergezondheid is dan ook topprioriteit in de Nederlandse zuivelketen. Hierbij verschuift de aanpak van curatief naar preventief; voorkomen is beter dan genezen. Dit verhoogt de gezondheid en het welzijn van de dieren en verlaagt het medicijngebruik.

De Europese wetgeving stelt eisen aan bijvoorbeeld: de administratie van dierziekten en diergeneesmiddelengebruik op de boerderij, aan de huisvesting van het vee en aan de controle van het vee door een dierenarts. De Nederlandse zuivelketen heeft extra eisen ingevoerd om de diergezondheid te bevorderen. Zo wordt de diergezondheid continu gemonitord door de onafhankelijk organisatie Gezondheidsdienst voor Dieren (GD). Ook kent de zuivelsector een eigen aanpak voor de beheersing van salmonella en paratuberculose bij melkvee.

Daarnaast eisen de zuivelondernemingen dat de melkveehouders werken met een vaste dierenarts, die gespecialiseerd is in rundvee en die aan specifieke kwaliteitsnormen voldoet.

Elke melkveehouder stelt samen met zijn dierenarts een bedrijfsgezondheidsplan en een bedrijfsbehandelplan op. Dit draagt bij aan een gezonde melkveestapel. Bovendien weet de melkveehouder zo ook wanneer en hoe hij de koeien moet behandelen.

Melkwinning

Bij het melken van de koeien gaat het vooral om hygiëne en koelen. Goede hygiënische omstandigheden bij de koeien (schone uier), de melkmachine, de melkstal of bij de melkrobot zorgen ervoor dat de melk niet besmet kan worden met vuil en bacteriën. Het snel koelen en het goed gekoeld houden van de melk zorgen er voor dat de kwaliteit optimaal blijft. Voor de melkwinning zijn normen opgesteld die zijn opgenomen in de kwaliteitssystemen voor de melkveehouders. De basis hiervan is terug te vinden in de Europese wetgeving. De Nederlandse kwaliteitssystemen zijn echter meer specifiek en meer uitgebreid.

Toezicht

Toezicht op melkveebedrijven vindt op drie manieren plaats.

Allereerst worden alle melkleveranties van een melkveehouder beoordeeld op kwaliteit. Hiervoor worden bij elke levering boerderijmelk monsters genomen. Die worden onderzocht door onafhankelijke en hiervoor gespecialiseerde laboratoria. Daarnaast beoordeelt de chauffeur van de melkauto de melk op geur, kleur en temperatuur. De chauffeur is hier speciaal voor getraind.

Verder worden alle melkveebedrijven regelmatig bezocht voor controle op de naleving van het kwaliteitssysteem. Dat kan van tevoren aangekondigd zijn, maar ook onaangekondigd. De melkveebedrijven moeten namelijk altijd aan het kwaliteitssysteem voldoen. Afwijkingen moeten binnen een vooraf vastgestelde periode zijn hersteld, anders loopt de melkveehouder het risico op melkweigering. Bij ontoelaatbare tekortkomingen weigert de zuivelonderneming de melk onmiddellijk. Om de kwaliteit van melk te borgen worden van elk melkveebedrijf veel gegevens vastgelegd. Op basis van de informatie kunnen mogelijke probleembedrijven extra geïnspecteerd worden.



10 Als de koeien in de winter en bij slecht weer op stal staan lopen ze vrij rond in open, lichte, ruime en droge stallen. Dit sluit aan op het natuurlijk eet-, rust- en loopgedrag van de koeien.

11 Veehouder en dierenarts maken jaarlijks samen een bedrijfsgezondheidsplan en een behandelplan. Een landelijk monitoring-programma bewaakt de diergezondheid status van de Nederlandse melkveestapel.

12 Melkveebedrijven zijn vaak familiebedrijven die overgaan van vader/moeder op zoon of dochter. Melkveehouders zijn hoog opgeleid en werken intensief samen bij het opzetten van een duurzame zuivelketen. Een gemiddeld melkveebedrijf in Nederland heeft 89 melkkoeien, levert circa 760.000 kilo melk en is modern en goed geoutilleerd.

13 Bedrijfshygiëne, waaronder reiniging en desinfectie zijn essentieel voor een goede, schone en veilige melkwinning.

14 Melkmachines en melkrobots worden na iedere melkbeurt gereinigd, ontsmet en gecontroleerd. Alle melkveehouders hebben een onderhoudsabonnement met voorschriften voor het onderhoud en vervanging van onderdelen. Dit draagt bij aan een goede uiergezondheid en melkkwaliteit.

15 Voordat het melken begint worden uier en spenen schoongemaakt en droog gewreven met een gedesinfecteerde doek. Dit stimuleert een soepele melkwinning en draagt bij aan schone melk.

16 De melk wordt voor 2 tot 3 dagen opgeslagen in een hygiënische, gekoelde melktank die continu op vier graden Celsius wordt gehouden.

17 De melktank bevat een z.g. "melkwacht" die gegevens zoals temperatuur, hoeveelheid en reinigingsprotocollen registreert. Na iedere levering van de melk wordt de tank gereinigd en gedesinfecteerd.

18 Alle melkveehouders worden, namens de zuivelonderneming, regelmatig beoordeeld op melkkwaliteit, hygiëne en diergezondheid door een onafhankelijke controleorganisatie.

19 De overheid (het COKZ en de NVWA) verzorgen het toezicht op de zuivelondernemingen als eigenaren van het boerderijkwaliteitsmanagement systeem.

De volgende schakel in de zuivelketen is het transport van de melk van de boerderij naar de zuivelfabriek. Dit transport vindt plaats door speciaal voor dit doel ontwikkelde melkauto's. De melkinname en het vervoer wordt uitgevoerd door specifiek getrainde chauffeurs die ook een eerste kwaliteitscheck op de melk uitvoeren. De overheid houdt toezicht op het opleidings- en kennisniveau van de chauffeurs. Zij heeft het transport van melk samen met de Nederlandse zuivelketen strak georganiseerd en gereguleerd.

Omvang

Nederland telt ongeveer 17.500 melkveebedrijven en 1,63 miljoen melkkoeien. De melkproductie van deze koeien bedraagt 13,3 miljard kilogram. Transport van deze melk naar de fabriek is dus een omvangrijke en belangrijke activiteit in de zuivelketen. Per uur wordt er anderhalf miljoen kg melk bij de verwerkende locaties/fabrieken afgeleverd. Er zijn ongeveer 175 melkauto's die samen dagelijks 850 ritten verzorgen, uitgevoerd door 720 chauffeurs.

Normen

De wettelijke normen voor het vervoer van de melk zijn afkomstig van EU- regelgeving. Deze normen hebben betrekking op onder andere:

- bewaartermijnen van documenten;
- HACCP;
- hygiëne en werkwijze bij melktransport, laden en lossen;
- persoonlijke hygiëne en gezondheidsvereisten chauffeur;
- ontwerp, constructie, installatie en onderhoud van de melkauto;
- reiniging en desinfectie;
- kalibratie van meet- en registratieapparatuur.

In aanvulling daarop heeft de zuivelsector nog eisen gesteld aan monsternamen, monsternormen en monsterbewaring en controle op antibiotica door de chauffeur.

Alle eisen zijn door de zuivelondernemingen omgezet in een kwaliteitssysteem voor het melktransport. De monsternamen bij

de melkveehouder is erg belangrijk. De monsters worden later gebruikt voor het bepalen van diverse kwaliteitskenmerken van de melk en zijn ook van belang voor de uitbetaling aan de melkveehouder. Voordat de melk wordt gelost bij de fabriek wordt elke melkauto gecontroleerd op de aanwezigheid van residuen van antibiotica. Wanneer deze residuen van antibiotica boven de wettelijke norm worden aangetroffen, wordt deze melk niet verwerkt.

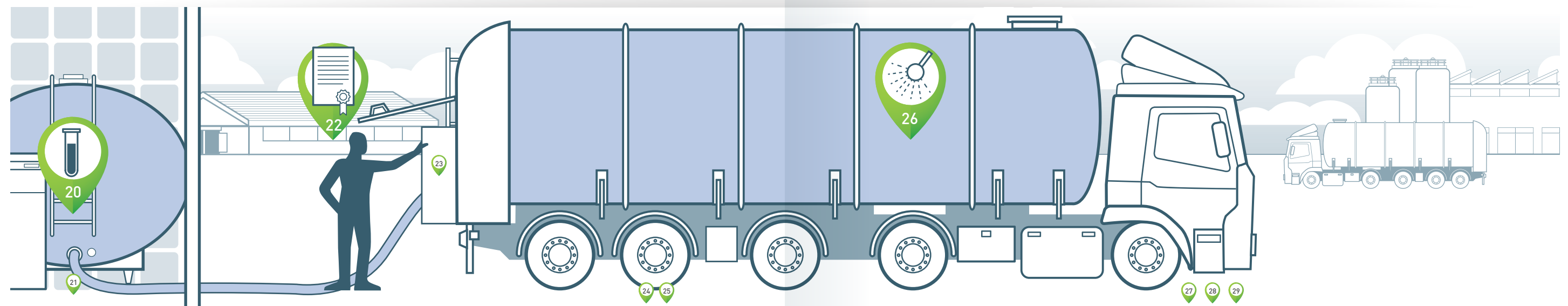
Onafhankelijk Toezicht

Het toezicht op het melkauto transport vindt plaats door de overheid (COKZ). Deze ziet toe op een correcte monsternamen door melkauto chauffeurs, borging van de systematiek voor uitbetaling boerderijmelk en implementatie van wettelijke EU- en Nederlandse normen met betrekking tot de apparatuur en manier van werken van de chauffeurs.

Zo voert het COKZ twee maal per jaar per melkauto chauffeur een ritbegeleiding uit en controleert zij tien maal per jaar

losplaatsen bij elke productielocatie. Tot slot verzorgt COKZ ook de examinering van de chauffeurs.

Het transport van boerderij naar fabriek wordt dus geborgd door een certificeerbaar, op de zuivelindustrie toegesneden kwaliteitssysteem.



PROCESCERTIFICERING RMO + INTRATRANSPORT

20 Bij elke melkaflevering neemt de chauffeur een monster van de tankmelk. Ook vlak voor het lossen van de melkauto bij de fabriek wordt van de melk in de melkauto (die melk van meerdere bedrijven bevat) een monster genomen. Dit wordt direct onderzocht op antibiotica. Het nemen, transporteren en bewaren van tankmelkmonsters is streng gereguleerd en staat onder toezicht van de overheid.

21 Het overpompen van de melk vindt plaats via een gesloten systeem waarbij de melktank van de boer direct wordt aangesloten op de melkauto. Het laden en lossen van de melkauto wordt uiterst hygiënisch en zorgvuldig uitgevoerd om de kwaliteit van de melk te behouden.

22 Melkauto chauffeurs zijn goed opgeleid en zijn gecertificeerd door de overheid.

23 Aan het melktransport worden strenge eisen gesteld. Die hebben betrekking op: hygiëne en werkwijze; HACCP; de gezondheid van de chauffeur en zijn persoonlijke hygiëne; het ontwerp en onderhoud van de melkauto; reiniging en desinfectie van de melkauto, laden en lossen en kalibratie van meetapparatuur.

24 In Nederland wordt jaarlijks 13,3 miljard kg

melk getransporteerd van boerderij naar fabriek. Dit wordt uitgevoerd door ongeveer 720 chauffeurs, die dagelijks 850 ritten uitvoeren op 175 melkauto's.

25 Wanneer er een besmettelijke dierziekte heerst zoals bijvoorbeeld vogelgriep, worden extra eisen gesteld aan melkauto's ten aanzien van rijroute, gebruik, reiniging en desinfectie van de melkauto.

26 Alle melkauto's worden 1x per dag gereinigd volgens een gecertificeerde procedure.

27 Elke melkauto heeft een boordcomputer met informatie over onder andere rittenplanning, reiniging, ijking en opgehaalde liters melk. Via een GPS-systeem is altijd bekend waar de melkauto zich bevindt.

28 COKZ voert twee maal per jaar per melkauto chauffeur een ritbegeleiding uit op basis van een modelhandboek.

29 Jaarlijks worden 2,3 miljoen analyses uitgevoerd bij het melktransport.

De boerderijmelk vormt de basis voor tal van zuivelproducten. Kwaliteit, veiligheid en samenstelling van de boerderijmelk zijn daarom cruciaal.

De Nederlandse zuivelketen stelt hieraan dan ook zeer hoge eisen. Basis hiervoor zijn normen afkomstig van Europese wetgeving (Algemene Levensmiddelen Verordening, Hygiëne pakket, Dierlijke bijproducten, Diervoerwetgeving en Diergeneesmiddelenwet) en Nederlandse wetgeving (met name Warenwetbesluit Zuivel en Wet Dier met daarin de wetgeving Regeling Boerderijmelk). Hier bovenop stelt de zuivelsector eisen aan de melk met betrekking tot aflatoxine, chloroform en boterzuurbacteriën.

De borging van de kwaliteit, veiligheid en samenstelling van de boerderijmelk berust op twee pijlers:

- uitbetaling boerderijmelk op basis van kwaliteitsparameters per melkveehouder;
- een collectief Monitoringsprogramma contaminanten en

residuen op boerderijmelk dat in opdracht van de Nederlandse Zuivel Organisatie wordt uitgevoerd.

Melkkwaliteit

De melkkwaliteit wordt vastgesteld aan de hand van de door de zuivelondernemingen genomen melktankmonsters bij iedere veehouder. De analysefrequentie varieert per stof van eenmaal per drie dagen tot eenmaal per maand. De melktankmonsters worden genomen door de melkauto chauffeur en de analyse wordt uitgevoerd door het onafhankelijke laboratorium Qlip. De normen hebben betrekking op vetgehalte, lactosegehalte, eiwitgehalte, celgetal, kiemgetal, verontreinigingsgraad, vriespunt, sporen van boterzuurbacteriën, zuurtegraad van het vet, antibiotica en het chloroformgehalte. De analysesresultaten vormen de basis voor de uitbetaling aan de melkveehouder.

Monitoringsprogramma contaminanten en residuen

Een tweede pijler betreft het Monitoringsprogramma contaminanten en residuen waarin alle boerderijmelk wordt meegenomen, gecoördineerd door de Nederlandse Zuivel Organisatie.

men, gecoördineerd door de Nederlandse Zuivel Organisatie. Hierbij gaat het om wettelijke eisen ten aanzien van onder andere radioactieve stoffen, pesticiden, dioxines & PCB's, PAK's, melamine, anthelmintica en diverse contaminanten. Daarnaast wordt op basis van risicoanalyse extra onderzoek uitgevoerd. Het onderzoek wordt uitgevoerd door Qlip, een ISO 17025 geaccrediteerd laboratorium gespecialiseerd in zuivel.

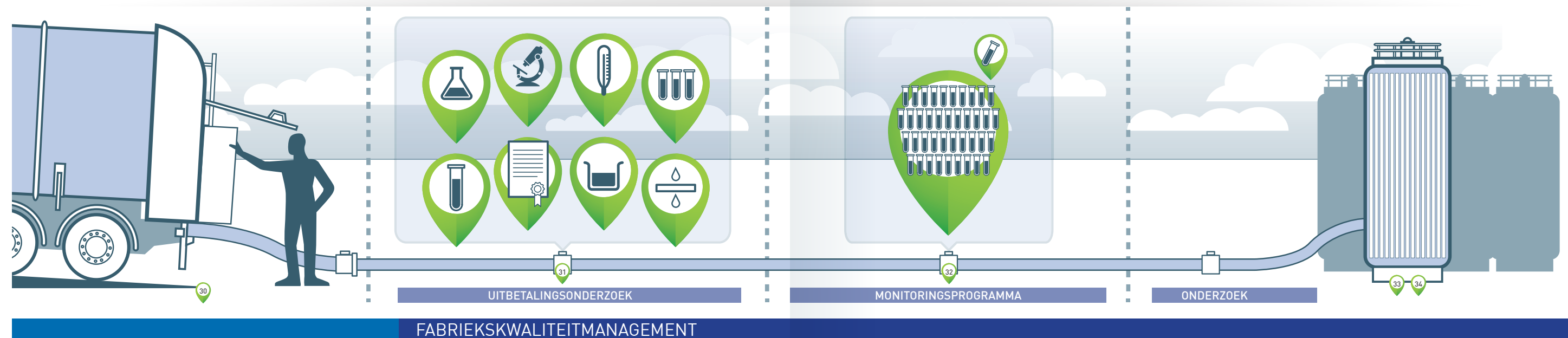
Nationaal Plan

Het Nationaal Plan is een specifiek programma van de Nederlandse overheid gericht op het monitoren van niet gewenste stoffen in voedsel. De basis hiervoor staat in Europese wetgeving, het Hygiënepakket. In boerderijmelk worden de verschillende analyses uitgevoerd. Er wordt gemeten op de wettelijke normen. Het nationale referentie laboratorium RIKILT voert deze analyses uit. In iedere lidstaat wordt het Nationaal Plan gemeten waardoor er inzicht is in de kwaliteit van melk in heel Europa.

Onderzoek

Daarnaast kent de Nederlandse zuivelindustrie een programma dat wetenschappelijk onderzoek doet naar het verbeteren van de kwaliteit van boerderijmelk en daarmee de kwaliteit van zuivelproducten. Dit Gezamenlijk Researchprogramma Zuivel is gericht op verbetering van de voedselveiligheid en kwaliteit van melk. Er wordt vooral gekeken naar risico's voor de voedselveiligheid en de kwaliteit van zuivelproducten. Vervolgens wordt een plan van aanpak opgesteld zodat op eventuele risico's kan worden geanticipeerd. Doel van deze proactieve aanpak is een continue verbetering van de kwaliteit van zuivelproducten.

De resultaten van het researchprogramma kunnen daarom leiden tot bijstelling en aanscherping van de kwaliteitssystemen. Op deze manier borgt de Nederlandse zuivelsector dat de kwaliteitsprogramma's altijd up to date zijn.



30 *Veilige, voedzame en lekkere zuivelproducten vragen een uitstekende kwaliteit van de boerderijmelk. Hieraan worden door de Nederlandse zuivelketen dan ook de hoogste eisen gesteld en nimmer concessies gedaan.*

31 *Voor kwaliteit en uitbetaling wordt de boerderijmelk geanalyseerd op vetgehalte, lactosegehalte, eiwitgehalte, celgetal, kiemgetal, verontreinigingsgraad,*

vriespunt, sporen van boterzuur bacteriën, zuurtegraad van het vet, residuen van antibiotica en het chloroformgehalte.

32 *Een intensief monitoringsprogramma voorkomt dat melk met ongewenste stoffen verder verwerkt wordt. Bijvoorbeeld: radioactieve stoffen, pesticiden, dioxines, melamine, aflatoxine en diverse andere contaminanten.*

33 *De kracht van de Nederlandse zuivelketen is de proactieve en preventieve aanpak. Zo wordt voortdurend onderzoek verricht om de kwaliteit te verbeteren.*

34 *Resultaat van deze inspanningen is dat de zuivelonderneming voor verwerking er zeker van is dat zij over melk beschikt die veilig is en aan de hoogste eisen voldoet.*

De laatste stap in de zuivelketen is het verwerken van de boerderijmelk tot tal van lekkere, gezonde en duurzame zuivelproducten. In navolging van de kwaliteitsborging op de boerderij en tijdens het transport, vinden ook in de productielocaties zeer uitgebreide en adequate kwaliteitscontroles plaats. Ook in deze schakel van de zuivelketen zijn toezicht en borging in handen van zowel de overheid als van bedrijfsleven.

De in Nederland geproduceerde melk wordt verwerkt tot consumptieproducten en ingrediënten die hun weg vinden naar o.a. levensmiddelenbedrijven en farmacie. Hierbij gaat het om kaas (55% van de productie), melkpoeder (14%), consumptiemelk en -producten (8%), gecondenseerde melk (7%), boter (2%) en overige producten (14%).

Dagelijks worden bij de verschillende verwerkingsstappen in het productieproces monsters geanalyseerd van halffabricaten en eindproducten. Ook de werking van de apparatuur en de verpakkingsmaterialen worden hierin meegenomen. Jaarlijks worden drie tot vijf miljoen analyses uitgevoerd. De kwaliteits-

systemen van de productielocaties staan onder overheidstoezicht en worden daarnaast door onafhankelijke certificerende instanties getoetst.

Normen

De wetgeving voor de verwerking van boerderijmelk tot zuivelproducten is gebaseerd op EU-wetgeving zoals: Algemene Levensmiddelen Verordening, Hygiënepakket en dierlijke bijproducten, microbiologische criteria en verontreiniging van levensmiddelen, pesticiden en diergeneesmiddelen.

Ook is Nederlandse wetgeving, vastgelegd in de Warenwet en Wet Dier, van kracht.

Daarnaast voldoen zuivelondernemingen aan andere en/of extra eisen die voedselautoriteiten in sommige landen, stellen. Ook de klanten van zuivelondernemingen stellen vaak extra eisen door bijvoorbeeld een GFSI-erkend voedselveiligheids-certificaat te verlangen van een producent. GFSI staat voor Global Food Safety Initiative en is een samenwerkingsverband

van grote producenten en retailers die samen voorwaarden hebben opgesteld waaraan kwaliteitsprogramma's voor voedselveiligheid moeten voldoen.

Toezicht

Zuivelbedrijven in Nederland kunnen een erkenning krijgen van het COKZ. Zij wijst een erkenning per productielocatie toe. Kenmerkend aan een zuivelproduct is dat ze op hun verpakking een ovaaltje mogen dragen. COKZ wijst bij een erkenning van een productielocatie ook een nummer toe dat in het ovaaltje wordt meegenomen.

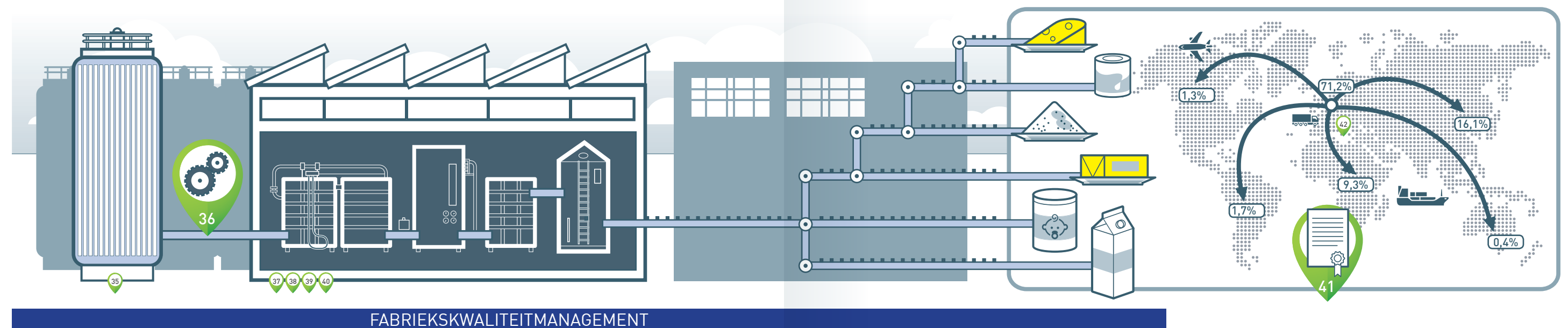
Het toezicht door de overheid op de productielocaties wordt uitgevoerd door het COKZ. Die beoordeelt processen, onderzoekt zuivelproducten en kijkt naar de stromen van dierlijke bijproducten. Wanneer deze controles positief zijn wordt de erkenning als officieel zuivel verwerkend bedrijf toegekend of verlengd. Indien gewenst kunnen exportcertificaten worden verstrekt.

Procescertificering

Bovenstaande kwaliteitssystemen zijn van kracht voor alle zuivelproducten die in de fabrieken worden gemaakt zoals consumptiemelk en -producten, melkpoeder, kaas, gecondenseerde melk, boter en tal van overige producten.

Voor kaas heeft de zuivelbranche een aanvullend systeem van procescertificering ontwikkeld. Dit is een privaat en vrijwillig kwaliteitsprogramma dat veel gebruikt wordt door bedrijven die kaas willen exporteren.

Procescertificering-kaas kijkt onder andere naar opslag van boerderijmelk, thermisatie, zuurselbereiding, wrongelbereiding, wei verwerking, kaasrijping en kaasbewerking (snijden, verpakken, vervoeren etc.) en controleert onder andere op thermoresistente streptokokken, anaerobe sporevormers, zuurtegraad en zouttolerante lactobacillen. Bij de kaasverpakking wordt gekeken naar onder andere luchtkwaliteit en condities bij het verpakken. Het systeem sluit aan op ISO22000/ FSSC22000.



35 De boerderijmelk wordt geschikt gemaakt voor verwerking tot een bepaald zuivelproduct.

36 Zuivelbedrijven verwerken melk tot kaas, melkpoeder, consumptiemelk en -producten, gecondenseerde melk, boter en tal van overige producten.

37 Jaarlijks worden 3 tot 5 miljoen analyses uitgevoerd om de kwaliteit en veiligheid van de producten te verzekeren.

38 De kwaliteitssystemen van de productielocaties van Nederlandse zuivelondernemingen zijn gebaseerd op internationale normen ISO 9001, FSSC/ISO 22000, HACCP, BRC en IFS.

39 Voor kaas is een aanvullend nationaal privaat systeem van procescertificering ontwikkeld. Het systeem is ontwikkeld in 1994 en is een belangrijk managementtool voor de kaasketen. Een audit is zeer intensief en duurt 4 – 6 dagen.

40 De kwaliteitssystemen van de productielocaties zijn gebaseerd op EU- en Nederlandse wetgeving, op eigen extra eisen van de zuivelbranche, op eisen van afnemers en op eisen van specifieke afzetlanden.

41 Jaarlijks worden door het COKZ 70.000 exportcertificaten verstrekt waaronder ca. 30.000 veterinaire certificaten.

42 Jaarlijks exporteert Nederland voor 7 miljard aan zuivelproducten. Van deze export gaat ongeveer twee derde naar andere lidstaten van de Europese Unie. Een derde wordt uitgevoerd naar onder meer Azië, Afrika, Latijns Amerika en Noord-Amerika.

GENIET VAN GEGARANDEERDE KWALITEIT

Het altijd en overal leveren van veilige en kwalitatief hoogwaardige zuivelproducten is wat de Nederlandse Zuivelketen al sinds jaar en dag doet. Dat vraagt een optimale en sluitende borging van de veiligheid en kwaliteit van de grondstof melk en van de verwerking hiervan in de fabriek.

De aanpak hiervoor door de Nederlandse Zuivelketen berust op vijf pijlers:

- Veel kennis, vakmanschap en ervaring bij alle schakels van de keten en een gunstig klimaat en bodem voor melkproductie;
- Een goede samenwerking en afstemming van processen tussen de verschillende schakels in de keten;
- Onafhankelijk toezicht op zowel de wettelijke als de door de zuivelsector zelf geformuleerde extra eisen;
- Een pro-actieve en preventieve aanpak ondersteund door een uitgebreid Monitoringprogramma contaminanten en residuen en een Onderzoeksprogramma op veiligheid en kwaliteit van boerderijmelk;
- Een goede samenwerking tussen bedrijfsleven en kennisinstituten.

Stevige pijlers die zorgen voor een goede borging. Elke druppel melk is veilig en schoon geproduceerd en verwerkt.



nederlandse zuivel organisatie





nederlandse zuivel organisatie
info@nzo.nl
www.nzo.nl

Deze publicatie is een productie van:
Nederlandse Zuivel Organisatie
Met medewerking van:
Rijnconsult B.V. en Nout Design