



Controle

De melkveehouder is dagelijks bezig met de gezondheid en het welzijn van zijn koeien. Ook zuivelondernemingen vinden diergezondheid en dierenwelzijn erg belangrijk. Daarom worden alle melkveebedrijven hierop gecontroleerd. Naast duurzaamheid – waar diergezondheid en dierenwelzijn onder vallen – zijn ook voedselveiligheid en -kwaliteit van belang. Iedere zuivelonderneming heeft een zuivelkwaliteitssysteem dat al deze aspecten waarborgt. Om melk te kunnen leveren moeten alle melkveehouders aan de eisen in het zuivelkwaliteitssysteem voldoen. Dit systeem is gebaseerd op Europese en Nederlandse wetgeving, aangevuld met eisen van de zuivelindustrie en afnemers wereldwijd.

Waarom zijn melkcontroles belangrijk?

Melk dat rechtstreeks van de koe komt (boerderijmelk), moet van goede kwaliteit zijn, omdat dit de basis is van tal van zuivelproducten.



Analyses van melk

Bij het ophalen van de melk controleert de gecertificeerde melkwagenchauffeur de melk op geur, kleur en temperatuur en op de aanwezigheid van antibiotica. 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 melksamenstelling (vet- en eiwitgehalte) en naar verschillende kwaliteitsaspecten. Voordat de melk vanuit de melkwagen de zuivelfabriek in gaat, wordt er nog een keer gecontroleerd op de aanwezigheid van antibiotica. Alleen als blijkt dat er geen antibiotica in de melk zitten, mag de melk worden gelost. Wanneer er antibiotica worden aangetroffen, wordt de betreffende melk vernietigd en krijgt de melkveehouder een boete.



Naast reguliere melkanalyses voor de zuivelkwaliteitssystemen, voert de Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO) het **Monitoringsprogramma** contaminanten en residuen uit. Hierbij wordt de melk onder meer getest op de aanwezigheid van pesticiden, melamine en diverse contaminanten.

Factsheet Controle

Welke controles zijn er op de melkveehouderij?



Er zijn eisen voor onder meer **diergezondheid en dierenwelzijn**. Bij een tekortkoming op deze eisen is de melkveehouder verplicht om dit binnen vier weken te herstellen en is de kans groot dat het melkveebedrijf in het vervolg vaker gecontroleerd wordt.



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



Tijdens de **fysieke controles** kijkt de inspecteur 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.



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, de 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 een specifiek op de zuivelketen gerichte controle-organisatie, het **Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel** (COKZ).



Controle

Wist u dat ...

- ✓ ... alles in de Nederlandse zuivelketen, van het gras van de koe tot het pak melk in de supermarkt, streng gecontroleerd wordt?

- ✓ ... regels en controles in de zuivelsector gebaseerd zijn op Europese en Nederlandse wet- en regelgeving, eisen vanuit de zuivelindustrie zelf en van afnemers wereldwijd?

- ✓ ... de controles bestaan uit analyses in laboratoria en administratieve controles? Daarnaast voeren inspecteurs fysieke controles op de melkveehouderijen uit.

- ✓ ... de controles uitgevoerd worden door een onafhankelijke instantie? De Nederlandse overheid houdt hier scherp het toezicht op.