nieuws

"Consument goed voorlichten bij hoeveverkoop melk"

nieuws

Melkautomaten langs hoeves bevorderen de verkoop van rauwe melk aan de consument. Maak de consument duidelijk dat rauwe melk veiligheidshalve beter gekookt wordt alvorens te consumeren, adviseert het wetenschappelijk comité van het Voedselagentschap. "Die boodschap wordt vandaag al ter harte genomen", verzekert Ann Detelder van het Steunpunt Hoeveproducten.

23 NOVEMBER 2011 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:02

Lees meer over:
melkvee
voedselveiligheid

Melkautomaten langs hoeves bevorderen de verkoop van rauwe melk aan de consument. Maak de consument duidelijk dat rauwe melk veiligheidshalve beter gekookt wordt alvorens te consumeren, adviseert het wetenschappelijk comité van het Voedselagentschap. "Die boodschap wordt vandaag al ter harte genomen", verzekert Ann Detelder van het Steunpunt Hoeveproducten.
In rauwe koemelk kunnen een aantal ziekteverwekkers voorkomen, welke in geïndustrialiseerde landen twee tot zes procent van de voedselinfecties veroorzaken. De meest gerapporteerde voedselinfecties door rauwe melk worden veroorzaakt door Campylobacter, E.coli en Salmonella. In enkele incidenteel beschreven gevallen is er sprake van Listeria. Wetenschappers van het Voedselagentschap onderzochten de risico's en de baten van de consumptie van rauwe koemelk in België en het effect van een thermische behandeling.
Zij adviseren om de consument goed te informeren over de noodzaak van het koken van rauwe melk voor consumptie. Deze aanbeveling wordt nog belangrijker nu melkveebedrijven die mikken op rechtstreekse verkoop van melk aan de consument een automaat voorzien. "Dit bevordert immers de verkoop van rauwe melk aan de consument", luidt de verklaring. Bovendien is het belangrijk dat de automaten goed

beheerd worden en dat er ook langs die weg duidelijke informatie wordt verstrekt aan de consument.
"De wetgeving voorziet reeds dat op de automaat voor verkoop van hoevemelk de boodschap 'Koken voor gebruik' wordt weergegeven", zegt Ann Detelder, "en een landbouwer die de klant bedient met melk rechtstreeks uit de koeltank, brengt de consument mondeling op de hoogte." Een melkveebedrijf met een hoevewinkel waar voorverpakte producten worden verkocht, moet bovendien een etiket met een resem wettelijk verplichte vermeldingen op de verpakking aanbrengen.
Via cursussen en de website van het Steunpunt Hoeveproducten worden hoeveproducenten over alle voorwaarden geïnformeerd. "En krijgen ze tips van ons zoals groepsbezoeken aan de boerderij verwelkomen met (kort gekookte) chocolademelk in plaats van rauwe melk", voegt Detelder er nog aan toe.
Het risico op een voedselinfectie bestaat vooral in hoofde van risicopopulaties zoals jonge kinderen, ouderen, zwangere vrouwen en mensen met een verlaagde immuniteit of die aan een ziekte lijden. Koken of industriële warmtebehandelingen kunnen het risico verbonden aan de consumptie van rauwe melk aanzienlijk verminderen tot zelfs elimineren. De melk tot het kookpunt verhitten alvorens te consumeren, is volgens het Voedselagentschap een "efficiënte methode om de microbiële veiligheid van melk te garanderen zonder de voedingswaarde van melk noemenswaardig aan te tasten".
De nutritionele voordelen verbonden aan de consumptie van melk blijven in het algemeen behouden na koken, pasteurisatie, UHT-behandeling of homogenisatie van de melk. Melk is een belangrijke bron van calcium, fosfor, proteïnen, essentiële aminozuren en de vitamines B2 en B12. Het effect van een warmtebehandeling op de aanbreng van deze nutriënten blijkt verwaarloosbaar. De negatieve effecten van een warmtebehandeling lijken zich te beperken tot een gewijzigde smaak, geur en textuur van de melk, al is dit naar verluidt een kwestie van individuele perceptie.
Meer info: FAVV-advies omtrent consumptie rauwe melk & Regelgeving voor de hoeveproducent

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada