nieuws

Hoevemelk best koken voor consumptie

nieuws

Meer en meer melkveebedrijven plaatsen een automaat voor de deur waarin ze melk te koop aanbieden. Consumenten krijgen zo de kans om lokaal en rechtstreeks bij de boer te kopen, waardoor die doorgaans een betere prijs voor zijn product krijgt. De Standaard vroeg zich af of die rauwe melk wel veilig is door het ontbreken van een hittebehandeling zoals bij UHT-melk die je in de supermarkt koopt. Vorig jaar nam het Voedselagentschap (FAVV) 322 stalen van rauwe melk en 99,7 procent was helemaal in orde. Toch raden zowel het FAVV als Melkcontrolecentrum Vlaanderen de consument aan om rauwe melk eerst te koken.

11 JUNI 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:50

Lees meer over:
melkvee
voedselveiligheid



Meer en meer melkveebedrijven plaatsen een automaat voor de deur waarin ze melk te koop aanbieden. Consumenten krijgen zo de kans om lokaal en rechtstreeks bij de boer te kopen, waardoor die doorgaans een betere prijs voor zijn product krijgt. De Standaard vroeg zich af of die rauwe melk wel veilig is door het ontbreken van een hittebehandeling zoals bij UHT-melk die je in de supermarkt koopt. Vorig jaar nam het Voedselagentschap (FAVV) 322 stalen van rauwe melk en 99,7 procent was helemaal in orde. Toch raden zowel het FAVV als Melkcontrolecentrum Vlaanderen de consument aan om rauwe melk eerst te koken.

Rauwe melk wordt best eerst gekookt. Dat advies geeft het Voedselagentschap al enkele jaren en is gestoeld op het inzicht van hun wetenschappelijk comité. In rauwe koemelk kunnen namelijk ziekteverwekkers voorkomen die oorzaak kunnen zijn van een voedselinfectie. Meest gerapporteerd zijn campylobacter, E. coli en salmonella. In enkele gevallen kan ook listeria de boosdoener zijn.

Bovenstaande aanbeveling blijft actueel aangezien meer en meer melkveebedrijven een automaat plaatsen voor de rechtstreekse verkoop van melk aan de consument. Dat was ook de krant De Standaard opgevallen en het leidde tot volgende bedenking: “Boerderijmelk is niet verhit in tegenstelling tot UHT-melk (verhit tot meer dan 135° C),

gesteriliseerde melk (tot 115 à 118° C) of gepasteuriseerde melk (ten minste tot 72° C). Die ingrijpende warmtebehandeling is nodig om mogelijke bacteriën te vernietigen en om melk dus langer te kunnen bewaren."
Op de website van het Voedselagentschap lezen we dat vooral kwetsbare groepen zoals jonge kinderen en patiënten het drinken van rauwe melk dienen te vermijden. Op de automaten voor verkoop van hoevemelk moeten de boodschappen 'rauwe melk' en 'koken voor gebruik' zichtbaar vermeld staan. Het nadeel van de melk eerst te koken, is dat het een effect heeft op de smaak. Een gezondheidsbevorderende werking van rauwe melk is volgens de woordvoerder van het Voedselagentschap onvoldoende bewezen. "Het kan bacteriën bevatten die gunstig zijn voor de darmflora (probiotica), maar om daar een voordelig effect van te hebben, moeten deze bacteriën ingenomen worden in aantallen die 1.000 tot 10.000 keer hoger zijn dan de aantallen die in rauwe melk aanwezig zijn."

Bron: De Standaard / eigen verslaggeving

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