

Vragen gesteld door de leden der Kamer, met de daarop door de regering gegeven antwoorden

3469

Vragen van het lid **Bisschop** (SGP) aan de Ministers van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit en van Volksgezondheid, Welzijn en Sport over *de verkoop van rauwe melk* (ingezonden 23 juni 2023).

Antwoord van Minister **Kuipers** (Volksgezondheid, Welzijn en Sport) (ontvangen 29 augustus 2023)

Vraag 1

Wat is de reden dat de rechtstreekse verkoop van rauwe melk aan particulieren is beperkt tot het melkveebedrijf waar de melk wordt gewonnen¹?

Antwoord 1

De verkoop van rauwe melk aan particulieren is om redenen van voedselveiligheid beperkt. In rauwe melk kunnen ziekmakende bacteriën aanwezig zijn, zoals *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Campylobacter*, ziekmakende vormen van *Escherichia coli* (STEC), *Listeria monocytogenes* en *Salmonella*. Die pathogenen kunnen voorkomen op het primaire bedrijf waar ze vervolgens in de melk kunnen belanden. Daarnaast konden in het verleden consumenten van rauwe melk tuberculose en brucellose oplopen, maar die ziekten komen in Nederland (afgezien van een incidentele uitbraak) niet meer voor.

Vraag 2

Hoeveel uitbraken of ziektegevallen als gevolg van de consumptie van rauwe melk zijn bekend?

Antwoord 2

Bureau Risicobeoordeling en Onderzoek (Buro) van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) heeft in 2017 een ketenanalyse van de zuivelsector uitgebracht.² In dit rapport concludeert Buro dat het grootste risico voor de voedselveiligheid in de zuivelketen de consumptie van (producten van)

¹ De Streekboer, De Wylde Boerinne (<https://destreekboer.nl/streekboeren/de-wylde-boerinne/>); artikel 8 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen.

² Advies van BuRO over de risico's van de zuivelketen, 31 juli 2017, zie <https://www.nvwa.nl/binaries/nvwa/documenten/consument/eten-drinken-roken/overige-voedselveiligheid/risicobeoordelingen/bijlage-bij-buro-advies-over-de-ricos-van-de-zuivelketen/bijlagen-bij-risicoanalyse-zuivelketen-nvwa-buro-31-juli-2017.pdf>

rauwe melk is. Bij deze consumptie is de kans op voedselinfecties honderden malen hoger dan bij de consumptie van gepasteuriseerde melk(producten). In zijn rapport vermeldt Buro de uitbraken waarvan duidelijk is dat ze zijn veroorzaakt door zuivel. Deze komen hooguit een tot twee keer per jaar voor. In de afgelopen tien jaar betrof het voornamelijk uitbraken veroorzaakt door *Campylobacter* in rauwe melk (vijf keer) of rauwmelkse kaas (twee keer), er was een *Salmonella*-uitbraak veroorzaakt door boerenkaas en een patiënt met listeriose kon worden gelinkt aan rauwe melk. In alle gevallen betrof het niet-gepasteuriseerde zuivel. Bureau kon alleen een indicatie van het risico geven; in veel gevallen worden voedselinfecties niet gemeld of blijft de oorzaak ervan onbekend. Het RIVM schat dat het aantal zieken door voedselinfecties meer dan honderd keer hoger is dan blijkt uit de rapportages.³

Vraag 3

Is er sprake van serieuze veiligheidsrisico's bij transport en verkoop van rauwe melk die is gewonnen op een ander, nabijgelegen bedrijf dan het melkveebedrijf waar het wordt verkocht?

Antwoord 3

Ja. Rauwe melk is een kwetsbaar product dat met veel zorg moet worden omgeven, zeker als deze aan de consument wordt geleverd. Het product is zeer gevoelig voor bacteriologische besmetting en is slechts zeer kort houdbaar. Het is gewenst dat de waarborgen op orde zijn: de producent (de houder van de melkgevende dieren) moet hygiënemaatregelen in acht nemen en de toezichthouder COKZ moet hierop afdoende toezicht houden. Ook moet zeer snel worden gehandeld als de melk schadelijke bacteriën blijkt te bevatten. Dit is niet goed te borgen als verse/gekoelde rauwe melk ook op andere adressen dan bij de veehouder wordt verkocht.

Vraag 4

Ziet u mogelijkheden om ruimte te bieden voor directe verkoop van rauwe melk op een melkveebedrijf, waarbij de rauwe melk ook van bedrijven in de nabije omgeving afkomstig is, met handhaving van de overige voorwaarden als genoemd in artikel 8 van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen? Zo nee, waarom niet?

Antwoord 4

Ja, die mogelijkheden zie ik wel. Op basis van het Buro-rapport en een aanvullende advies uit 2022⁴ is een wijziging van de wettelijke bepalingen over rauwe melk in voorbereiding. Op 30 juni jl. is een concept van deze wijziging van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen besproken in het Regulier Overleg Warenwet. De belangrijkste wijziging is dat rauwe melk van andere diersoorten dan koeien ook wordt geregeld. Voor alle rauwe melk gaat een maximale bewaarduur van 72 uur gelden en de melk moet regelmatig op de aanwezigheid van bacteriën worden onderzocht. Gezien deze toenemende borging bij de veehouder is een verruiming van de afzetmogelijkheden van diepgevroren rauwe melk mogelijk. De verkoop van diepgevroren rauwe melk in plaatselijke winkels en verzending ervan aan de consument worden toegestaan. Hieronder vallen ook boerderijwinkels. Deze verruimde afzetmogelijkheden gelden – om de in het antwoord op vraag 3 gegeven redenen – niet voor gekoelde rauwe melk.

Op de website die u aanhaalt gaat het om de distributie van boerenproducten via afhaalpunten in Friesland en Groningen. De veehouder in kwestie constateert dat de melk niet gedistribueerd mag worden via andere distributiepunten dan die van de melkveehouder zelf. De distributie via die andere distributiepunten valt niet onder het begrip van plaatselijke detailhandel en blijft onder de nieuwe regels verboden.

De nieuwe regels voor de consumentenverkoop van rauwe melk worden naar verwachting in het eerste kwartaal van 2024 gepubliceerd.

³ RIVM-rapport 2022–0096, Registratie voedselgerelateerde uitbraken In Nederland, 2021, zie <https://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2022–0096.pdf>

⁴ Advies van BuRO over voedselveiligheidsrisico's van rauwe consumptiemelk gedurende de bewaarfase, 23 december 2022, zie <https://www.nvwa.nl/documenten/consument/eten-drinken-roken/overige-voedselveiligheid/risicobeoordelingen/advies-van-buro-over-voedselveiligheidsrisicos-van-rauwe-consumptiemelk-gedurende-de-bewaarfase>