

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

### 690

Vragen van de leden **Van der Plas** en **Rijkers-Oosterkamp** (beiden BBB) aan de Staatssecretaris van Volksgezondheid, Welzijn en Sport over *het bericht «Einde van het melktappunt»* (ingezonden 31 oktober 2024).

Antwoord van Staatssecretaris Karremans (Volksgezondheid, Welzijn en Sport (ontvangen 29 november 2024). Zie ook Aanhangsel Handelingen, vergaderjaar 2024–2025, nr. 622.

#### Vraag 1

Bent u bekend met de zorgen van veehouders en belangenorganisatie agractie waarin zorgen worden geuit over de nieuwe regelgeving voor de verkoop van rauwe melk?<sup>1 2</sup>

#### Antwoord 1

Ja, waarbij ik wel wil benadrukken dat de zorgen van Agractie mij voor 31 oktober niet ter ore zijn gekomen.

#### Vraag 2

Waarom is in de algemene maatregel van bestuur (amvb) opgenomen dat rauwe melk met ingang van 1 januari 2025 maandelijks moet worden gecontroleerd op de aanwezigheid van salmonella, campylobacter en STEC?

#### Antwoord 2

Het belangrijkste doel van het opnemen van de maandelijks controle op de aanwezigheid van salmonella, campylobacter en STEC in het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen (amvb) is dat consumenten ervan uit kunnen gaan dat de rauwe melk die zij bijvoorbeeld via een melktappunt kopen, zo veilig mogelijk is voor directe consumptie.

#### Vraag 3

Wat is de noodzaak om met ingang van 1 januari 2025 rauwe melk maandelijks te controleren op de aanwezigheid van salmonella, campylobacter en STEC?

<sup>1</sup> Is dit het einde van de melktap? – Agractie

<sup>2</sup> Extra controles rauwe melk grote kostenpost voor boerenmelktap | Stal-en-Akker.nl – Landbouwnieuws voor Zuid-Nederland

### Antwoord 3

Alle doorgevoerde wijzigingen zijn gebaseerd op aanbevelingen van Bureau Risicobeoordeling van de NVWA (bureau).<sup>3</sup> Uit de adviezen van bureau komt naar voren dat het redelijkerwijs te verwachten is dat rauwe melk door consumenten rauw wordt gedronken, ondanks het kookvoorschrift. Vanwege het risicoprofiel van rauwe consumptiemelk heeft bureau geadviseerd om strengere hygiëne-eisen op te stellen voor rauwe consumptiemelk, rauwe room en rauwe biest (colostrum) om de veiligheid ervan te vergroten. Dit wordt bereikt door zo veel mogelijk te voorkomen dat rauwe melk bestemd voor directe consumptie pathogene micro-organismen bevat en ervoor te zorgen dat het risico niet kan toenemen tijdens de bewaarperiode. Het uiteindelijke doel is dat de consument rauwe melk veilig kan consumeren. Daarom is het van groot belang om de rauwe melk te onderzoeken op de aanwezigheid van ziekteverwekkende bacteriën. Om goed te kunnen monitoren, is de onderzoeksfrequentie in eerste instantie maandelijks. De frequentie van dit onderzoek kan worden gehalveerd als de resultaten gedurende zes maanden achter elkaar voldoen aan de criteria. Dit zou uiteindelijk neerkomen op zes onderzoeken per jaar. Daarnaast ben ik, gezien de geuite zorgen van de leden Van der Plas en Rijkers (beiden BBB), voornemens om deze maatregel na twee jaar te evalueren waarbij ook aandacht zal zijn voor de lasten van (melk)veehouders in relatie tot het te beschermen volksgezondheidsbelang.

### Vraag 4

Hoeveel vermoedelijke besmettingen door rauwe melk zijn er per jaar geweest in het verleden?

### Antwoord 4

Volgens het RIVM worden er gemiddeld 650.000 mensen jaarlijks ziek van voedsel, waarvan de schatting is dat 52.000 mensen ziek worden door zuivel, waarbij rauwe melk als belangrijkste bron wordt gezien.<sup>4</sup> Door onderrapportage komt maar een heel klein deel van die zieken daadwerkelijk in beeld. Niet iedereen die vermoedelijk ziek is geworden van een maaltijd of consumptie meldt zich immers bij de huisarts. En niet iedereen die zich meldt, wordt vervolgens onderzocht en daardoor ook niet geregistreerd als zieke met een voedseloverdraagbare infectie. Tenslotte is het opsporen van een bron van een uitbraak niet altijd succesvol. Door deze onderrapportage is het aantal bewezen voedselgerelateerde uitbraken met bacteriële oorzaak vrij beperkt.

### Vraag 5

Hoeveel procent van de melkleverende bedrijven testte in de laatste ronde van het landelijk programma (bij Royal GD) positief voor Salmonella?

### Antwoord 5

Er worden elk jaar in drie periodes melktankrondes gemeten door de zuivelsector. In de derde periode van 2023 had 4,9% van de bedrijven antistoffen voor Salmonella, wat gelijk staat aan ongeveer 679 bedrijven.<sup>5</sup> In de eerste ronde van 2024 was 1,5% van de bedrijven positief (als we uitgaan van hetzelfde aantal bedrijven in de derde ronde van 2023, komt dit uit op 209 positieve bedrijven).<sup>6</sup>

### Vraag 6

Waarom wordt dit beleid ingevoerd terwijl de meeste besmettingen met salmonella, campylobacter en STEC afkomstig zijn van rauw vlees en niet van rauwe melk?

<sup>3</sup> NVWA bureau, 2017. Risicobeoordeling zuivelketen (incl. bijlages). NVWA/bureau/2017/266. Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, Bureau Risicobeoordeling & onderzoek, Utrecht; NVWA bureau, 2022. Risicobeoordeling voedselveiligheidsrisico's van rauwe consumptiemelk gedurende de bewaarfase. TRCVWA/2022/2887. Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, Bureau Risicobeoordeling & onderzoek, Utrecht.

<sup>4</sup> RIVM 2024. The burden of disease of food-related pathogens in the Netherlands 2022. <https://www.rivm.nl/publicaties/burden-of-disease-of-food-related-pathogens-in-netherlands-in-2022>.

<sup>5</sup> Monitoring Diergezondheid Rundvee – Rapportage derde kwartaal 2023, Royal GD.

<sup>6</sup> Veekijknieuws rund – oktober 2024, Royal GD.

#### Antwoord 6

De wijziging van de hygiënevoorschriften voor de directe levering van rauwe melk aan consumenten vloeit voort uit adviezen van bureau Risicobeoordeling & onderzoek (bureau) van de NVWA.<sup>7</sup> Deze adviezen zijn gebaseerd op risicobeoordelingen van de zuivelketen en van voedselveiligheidsrisico's van rauwe consumptiemelk gedurende de bewaarfase.

Uit de risicobeoordeling van bureau blijkt dat bij de consumptie van rauwe melk de kans op voedselinfecties vele malen hoger is dan bij consumptie van gepasteuriseerde melk. Daarom moeten voor rauwe consumptiemelk strengere hygiëne-eisen gelden om de veiligheid ervan te vergroten. Ook voor vleesbereidingen die rauw worden geconsumeerd gelden strikte hygiëne-eisen. Het zijn beide rauwe producten van dierlijke oorsprong met een vergelijkbaar risicoprofiel. Het belangrijkste doel van de hygiëne-eisen is dat consumenten ervan uit kunnen gaan dat de producten die zij kopen, of het nu om rauwe melk of om rauw vlees gaat, zo veilig mogelijk zijn voor directe consumptie. Daarnaast blijkt uit een inschatting van het RIVM dat er wel degelijk een aanzienlijk aantal mensen ziek wordt van het consumeren van (rauwe) zuivel. Zie de beantwoording van vraag 4. Ook wordt rauw vlees vaker geconsumeerd dan rauwe melk, waardoor het waarschijnlijk is dat er meer mensen ziek worden van consumptie van rauw vlees dan van rauwe melk.

#### Vraag 7

Klopt het dat het directoraat-generaal (hierna: DG) Gezondheid en Voedselveiligheid van de Europese Commissie in het auditrapport ter beoordeling van de officiële controles met betrekking tot de veiligheid van melk en zuivelproducten van 25 april 2022 enkel het bezwaar had dat: «De handhaving van de microbiologische criteria (...) wordt evenwel ondermijnd omdat er geen testfrequenties zijn vastgesteld», en dat het DG niet zelf een maandelijkse controle aanraadde?

#### Antwoord 7

Dat klopt.

#### Vraag 8

Bent u zich ervan bewust dat deze kostbare onderzoeken de rentabiliteit van boerderijwinkels met melktaps, flink onder druk zetten? Vindt u het proportioneel dat boeren elke maand 150 euro voor een onderzoek moeten neerleggen alleen maar omdat ze een melktappunt hebben?

#### Antwoord 8

Op grond van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen geldt momenteel al de eis dat rauwe koemelk die bestemd is voor verkoop aan de consument aan criteria inzake de aanwezigheid van ziekteverwekkende bacteriën moet voldoen. Er ontbreekt echter een onderzoeksfrequentie. Dit leidt tot onduidelijkheid voor degenen die rauwe melk aan de consument verkopen en het ondermijnt de handhaving. Maandelijks pathogenenonderzoek is van groot belang, omdat bij aanwezigheid van deze pathogenen de melk en de room onveilig zijn bij rauwe consumptie. Temeer is dit onderzoek van belang omdat het redelijkerwijs te verwachten is dat rauwe consumptiemelk ook zonder de aanbevolen verhitte wordt gedronken. Om deze reden acht ik de kosten van het pathogenenonderzoek proportioneel. Consumenten moeten er immers op kunnen vertrouwen dat de rauwe melk, die zij bijvoorbeeld via een melktap kopen, zo veilig mogelijk is voor consumptie, ook als zij de melk rauw consumeren. Daarnaast geldt dat indien de resultaten van het onderzoek gedurende zes maanden achter elkaar voldoen aan de criteria, de frequentie van dit onderzoek kan worden gehalveerd.

<sup>7</sup> NVWA bureau, 2017. Risicobeoordeling zuivelketen (incl. bijlages). NVWA/bureau/2017/266. Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, Bureau Risicobeoordeling & onderzoek, Utrecht; NVWA bureau, 2022. Risicobeoordeling voedselveiligheidsrisico's van rauwe consumptiemelk gedurende de bewaarfase. TRCVWA/2022/2887. Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, Bureau Risicobeoordeling & onderzoek, Utrecht.

#### Vraag 9

Bent u zich ervan bewust dat deze onderzoeken voor de houders van geiten, schapen, buffels, paarden, ezels en kamelen, anders dan bij houders van melkkoeien, nieuw zijn? Zorgt dit ervoor dat u anders nadenkt over uw antwoord bij vraag 6?

#### Antwoord 9

Ja, daar ben ik mij van bewust. Ook voor rauwe melk van deze dieren geldt dat het veilig moet zijn voor consumptie.

#### Vraag 10

Tijdens het debat van 11 september<sup>8</sup> jongstleden is door de leden van de BBB-fractie gewaarschuwd voor beleid dat het onaantrekkelijk maakt voor boeren om melktappunten op te zetten en is hierover ook een motie ingediend die is aangenomen<sup>9</sup>, hoe kijkt de Staatssecretaris tegen deze waarschuwingen aan nu melktappunten toch onaantrekkelijk worden gemaakt door maandelijks testen op salmonella?

#### Antwoord 10

Ik ben van mening dat de veiligheid van rauwe melk voor consumptie, ook uit melktappunten, van groot belang is. Het onderzoek naar pathogenen is essentieel, omdat het redelijkerwijs te verwachten is dat rauwe melk wordt geconsumeerd zonder het van tevoren te verhitten. Het pathogenenonderzoek vergroot het vertrouwen van consumenten in de veiligheid van rauwe melk die zij via melktappunten kopen.

#### Vraag 11

Realiseert u zich dat boeren nauwelijks nog iets verdienen aan hun melktap door deze nieuwe regelgeving?

#### Antwoord 11

Ik ben mij ervan bewust dat het pathogenenonderzoek kosten met zich meebrengt. De frequentie van dit onderzoek kan worden gehalveerd als de resultaten van het onderzoek gedurende zes maanden achter elkaar voldoen aan de criteria. Tegenover de aanscherping van de hygiëne-eisen staat een flinke verruiming van de afzetmogelijkheden van de levering van rauwe melk aan consumenten. Naast deze economische overwegingen wil ik benadrukken dat het belang van de volksgezondheid voor mij centraal staat. Gelet op de risico's van het consumeren van rauwe melk vind ik het belangrijk dat consumenten erop kunnen vertrouwen dat de rauwe melk, die zij bijvoorbeeld via een melktap kopen, zo veilig mogelijk is voor consumptie. Zoals aangegeven in het antwoord op vraag 3 ben ik voornemens, naar aanleiding van de vragen van de leden Van der Plas en Rijkers (beiden BBB) om de maatregel na twee jaar te evalueren, waarbij ook aandacht zal zijn voor de lasten van de (melk)veehouders in relatie tot het te beschermen volksgezondheidsbelang.

#### Vraag 12

Deelt u de mening dat initiatieven als een melktap zorgen voor educatie, kennis over verse producten, gesprekken met de boer en boerin, heel belangrijk in deze tijd van grote landbouwdiscussies, en interesse in de veehouderij? Hoe verhoudt dit beleid zich tot de maatschappelijke wenselijkheid van melktaps voor het verbeteren van de contacten tussen boer en burger?

#### Antwoord 12

Zeker, die mening deel ik. Tegelijkertijd is het zo dat wanneer een boer rauwe melk verkoopt aan consumenten via een melktap, het voor het vertrouwen van de consument van groot belang is dat zij deze rauwe melk zo veilig mogelijk kan consumeren.

<sup>8</sup> Wijziging van de Warenwet en de Tabaks- en rookwarenwet

<sup>9</sup> Gewijzigde motie van het lid Van der Plas over de wettekst in de wijziging van de Warenwet en de Tabaks- en rookwarenwet nalezen zodat rauwe melk als product niet geassocieerd wordt met een direct gevaar en/of risicovolle activiteiten voor de gezondheid en veiligheid van de mens (t.v.v. 36 503, nr. 10)

#### Vraag 13

Hoe rijmt dit beleid met de stimulans van de overheid voor boeren om te investeren in de verbreding van hun bedrijf, waaronder de huisverkoop van rauwe melk?

#### Antwoord 13

Tegenover de aanscherping van de hygiëne-eisen staat een flinke verruiming van de afzetmogelijkheden van de levering van rauwe melk aan consumenten. Per 1 januari 2025 wordt het mogelijk om rauwe melk te verpakken voor verkoop aan de consument. Daarnaast wordt het mogelijk om rauwe melk in diepgevroren staat rechtstreeks aan de consument te leveren. Hieronder valt ook de mogelijkheid dat diepgevroren rauwe melk door de plaatselijke detailhandel aan de consument wordt geleverd.

#### Vraag 14

Deelt u de mening dat de kwaliteit van de melk van Nederlandse veehouders tot de beste van de wereld behoort?

#### Antwoord 14

Ik heb hier geen mening over, omdat ik dit niet weet. De kwaliteit van melk is iets anders dan de voedselveiligheid van melk. Dat de melk in Nederland over het algemeen veilig is, is vooral te danken aan de geldende hygiëne-eisen en het feit dat de meeste melk gepasteuriseerd wordt voordat het aan de consument wordt verkocht.

#### Vraag 15

Bent u bereid om het beleid van het vorige kabinet te heroverwegen en terug te keren naar de regeling zoals die momenteel geldt? Zo ja, kunt u dit toezeggen? Zo nee, waarom niet?

#### Antwoord 15

Ik ben niet van plan om de gewijzigde eisen aan de levering van rauwe melk aan consumenten die per 1 januari 2025 in werking treden, te laten vervallen. Ik vind de volksgezondheidsoverwegingen in dit geval zwaarder wegen en vind het van groot belang dat consumenten rauwe melk zo veilig mogelijk kunnen consumeren.

De kosten die gepaard gaan met de gewijzigde eisen acht ik niet disproportioneel. De frequentie van pathogenenonderzoek gaat ook omlaag als de resultaten gedurende zes maanden achter elkaar voldoen aan de criteria. Dit zou uiteindelijk neerkomen op zes onderzoeken per jaar. Daarnaast worden de afzetmogelijkheden van de levering van rauwe melk aan consumenten aanzienlijk verruimd, waardoor boeren meer mogelijkheden krijgen om rauwe melk aan consumenten te verkopen. Ik ben, gezien de geuite zorgen van de leden Van der Plas en Rijkers (beiden BBB), voornemens om deze maatregel na twee jaar te evalueren, waarbij ook aandacht zal zijn voor de lasten van de (melk)veehouders in relatie tot het te beschermen volksgezondheidsbelang.