

## Hygiëncode voor de ambachtelijke IJsbereiding

# Melk van de boerderij

*Rechtstreeks van de boer vergt extra aandacht*

### **Algemeen**

Melk uit een pak of rechtstreeks van de boer: beiden hoeven vanuit voedselveiligheidsoverwegingen geen problemen op te leveren. Komt de melk rechtstreeks van de boer, houd dan een aantal zaken in de gaten.

### **Hoe kunt u dat doen**

#### *Gepasteuriseerde melk*

Als u gepasteuriseerde melk ophaalt bij de boer dient u met het volgende rekening te houden.

- De boer pasteuriseert de melk.
- De boer is daarvoor erkend door het COKZ.
- De boer kan bacteriologische resultaten voorleggen van een goed gepasteuriseerde melk.
- De boer heeft een erkenningsnummer. U kunt dit controleren op de site van COKZ.

#### *Rauwe melk*

Als u rauwe melk ophaalt bij de boer dient u met het volgende rekening te houden.

- De rauwe melk van de boer moet voldoen aan de bacteriologische norm van Aeroob kiemgetal < 100.000 kve/ml bij 30°C.
- Rauwe melk mag nooit ongepasteuriseerd in producten worden verwerkt.