



Het kwaliteitsprogramma Arlagården®



Versie 5.1

**Geldig vanaf juli 2016 in Duitsland, Luxemburg,
België, Nederland en Oostenrijk**



Inhoudsopgave

1

Inhoudsopgave	2
Aan de melkleveranciers van Arla	4
Kwaliteitsbeleid van Arla Foods voor het landbouwbedrijf	4
Arlagården® heeft als doel de kwaliteitseisen van Arla Foods voor het landbouwbedrijf vast te leggen. Die kwaliteitseisen zijn op de volgende vier pijlers gebaseerd:	4
Arlagården® is een onderdeel van de strategie en de verkoop van Arla Foods	5
Inhoud van Arlagården®	5
Documentatie	6
Contact en informatie	7
Verantwoordelijkheid van de melkleveranciers	7
1. Voeder en water.....	8
12 Voederen	9
13 Conservering/drogen en opslag	10
2. De dieren.....	11
21 Welzijn van de dieren	11
23 Geneesmiddelen.....	13
3. Het landbouwbedrijf	16
31 Algemene voorschriften met betrekking tot het bedrijf	16
32 Tanklokaal.....	17
33 Melkkoeltank	19
34 Melkinstallatie	22
35 Melken	25
36 Stallen en andere gebouwen	26
37 Bescherming tegen overdracht van infecties	28
38 De medewerkers.....	31
4. Het milieu.....	31

5.	Alarmtoestand en schadevergoeding	33
51	Alarmtoestand	33
52	Schadevergoeding.....	35
6.	Ophaling van de melk.....	35
61	Nieuwbouw en grote wijzigingen in het bedrijf	35
62	Toegangsweg, stopplaats, toegang en toestand van het tanklokaal	36
64	Buffertank en bijkomende tank.....	40
65	Ophaalvolume en reiniging.....	41
66	Ophaalfrequentie en leeftijd van de melk.....	41
67	Tijdstip van de melkophaling	43
7.	Samenstelling en kwaliteit van de melk.....	43
71	Monsterneming	43
72	Analyses en categoriegrenswaarden.....	44
73	Overzicht van analyses, categoriegrenswaarden en betaling naargelang van de kwaliteit .	45
74	Mededeling van de analyseresultaten	46
8.	De administratie van Arlagården®	47
81	Bedrijfsbezoeken	47
82	Sancties.....	53
83	Bezwaren	55
84	Opvolging bij kwaliteitsgebreken van de melk.....	55
85	Heropneming van de ophaling na een tijdelijke stopzetting	56
	Conclusie.....	57
	Notities	58
	Notities	59

Aan de melkleveranciers van Arla

Het "Kwaliteitsprogramma Arlagården®" (hierna "Arlagården®" genoemd) legt de regels vast voor de melkproductie in de landbouwbedrijven die melk aan Arla Foods leveren. Dit programma legt de na te leven regels aan de melkleveranciers uit en geeft aanwijzingen voor de toepassing ervan.

Arlagården® wordt voortdurend geactualiseerd, om aan de eisen en wensen van de klanten en consumenten tegemoet te komen en om rekening te houden met de specifieke nationale regels die voor de melk-leveranciers in de respectieve landen gelden.

Arlagården® geldt in Denemarken, Zweden, Duitsland, Luxemburg, België en Oostenrijk en in de toekomst ook voor de melkleveranciers in Groot-Brittannië en Nederland.

De versie 5.1 van Arlagården® is geldig vanaf 1 juli 2016. Een geactualiseerde versie vindt u altijd op de internetpagina's van Arla Foods en via het intranet voor de melkleveranciers.

Kwaliteitsbeleid van Arla Foods voor het landbouwbedrijf

Arlagården® heeft als doel de kwaliteitseisen van Arla Foods voor het landbouwbedrijf vast te leggen. Die kwaliteitseisen zijn op de volgende vier pijlers gebaseerd:



Samenstelling van de melk

Wij willen dat de samenstelling van de melk en de op basis daarvan gemaakte producten aan de eisen en wensen van de consumenten beantwoorden.

1. De melk moet natuurlijk samengesteld zijn uit vet, eiwit, mineralen en andere belangrijke stoffen.
2. De melk moet goed en vers smaken.



Voedselveiligheid

Wij willen de consumenten veilige levensmiddelen op basis van melk afkomstig uit de landbouw aanbieden.

1. De melk mag geen ongewenste stoffen bevatten.
2. We moeten een onberispelijke hygiëne garanderen om het risico op overdracht van infecties te vermijden.



Welzijn van de dieren

Wij willen met de elementaire fysiologische en gedragsgebonden behoeften van de dieren rekening houden om hun gezondheid en hun welzijn te bevorderen.

1. De dieren moeten gezond zijn.
2. De dieren moeten in een aan de dieren aangepaste omgeving worden gehouden en verzorgd.



Milieubewustzijn

Wij willen een milieuvriendelijke landbouwproductie met eerbied voor de natuur.

1. De natuur en het cultuurlandschap moeten worden verzorgd.
2. Het gebruik van voedingsstoffen wordt voortdurend geoptimaliseerd.
3. Chemicaliën worden slechts in beperkte mate en volgens de behoefte ingezet.

Arlagården® is een onderdeel van de strategie en de verkoop van Arla Foods

Arlagården® is een belangrijk onderdeel van de strategie van Arla Foods. Met Arlagården® neemt Arla Foods de verantwoordelijkheid voor het feit dat melk net als andere grondstoffen op een verantwoorde wijze wordt geproduceerd, een hoge kwaliteit heeft en daardoor aan de eisen van onze tijd beantwoordt. Het is daarom van doorslaggevend belang dat Arlagården® voortdurend verder wordt ontwikkeld en dat alle melkleveranciers hun uiterste best doen om Arlagården® in praktijk te brengen. Dan pas blijft het programma sterk en verstevigt het ons concurrentievermogen.

Visie van Arla Foods: Wij geven vorm aan de toekomst van de zuivelsector en we schenken de consumenten in de hele wereld op natuurlijk wijze gezondheid en inspiratie. Missie van Arla Foods: Wij verzekeren een zo groot mogelijke meerwaarde voor de melk van onze landbouwers om verdere groei voor ze mogelijk te maken. Arlagården® draagt er wezenlijk toe bij dat die visie en missie kunnen worden verwezenlijkt.

Arlagården® speelt ook een belangrijke rol in de gedragscode "Onze verantwoordelijkheid" van Arla Foods.

De marketing van Arla Foods is gestoeld op het concept "Een beetje dichter bij de natuur". De melkproductie vormt de basis van de producten en hun commercialisering door Arla Foods. Daarom dragen ook u en uw collega's met de naleving van Arlagården® bij tot een geloofwaardige verkoop van Arla Foods.

Arlagården® informeert ook de klanten en de consumenten over de productie in een landbouwbedrijf. Arlagården® vormt op die manier de basis voor de communicatie met de consumenten en omvat ook bedrijfsaudits, activiteiten in winkels, reclame, enz.

Arlagården® is een gedeponieerd handelsmerk en eigendom van Arla Foods amba.

Arlagården® wordt voorgesteld op de internetpagina's van Arla Foods (www.arla.com/de en www.arlafoods.de).

Inhoud van Arlagården®

Arlagården® combineert:

- De wettelijke vereisten die voor u als melkleverancier en producent van levensmiddelen gelden;
- De bijkomende voorschriften die door de democratisch verkozen Raad van Toezicht van Arla Foods worden goedgekeurd;
- De richtlijnen en aanbevelingen die door Arla Foods vastgelegd worden.

Dit kwaliteitsprogramma bevat een systematisch overzicht van de verschillende bepalingen met een korte toelichting. Die bepalingen zijn **vetjes** gedrukt en worden aangevuld met de volgende informatie over het soort bepaling:

- wettelijke vereiste (**rood**)
- vereiste van Arla Foods (**blauw**)
- aanbeveling van Arla Foods (**groen**)

Arlagården® omvat alle bepalingen die op wettelijke voorschriften gebaseerd zijn. Aan die basisprincipes hechten de klanten en de consumenten een bijzondere waarde. Dat zorgt er mee voor dat zowel klanten als consumenten voor producten van Arla Foods kiezen.

In het kader van het kwaliteitsprogramma Arlagården® werden verschillende documenten uitgewerkt die voor de uitvoering van het programma worden gebruikt.

De hygiënevoorschriften van de EU hebben op talrijke vlakken een effect op Arlagården®, maar ze werden niet volledig in Arlagården® overgenomen. In de Duitse uitgave staan regels inzake de Hygiëneverordening met de ijkpunten van het Duitse melkwaliteitsbeheersysteem QM-Milch.

Ten slotte wordt na elke paragraaf of elk hoofdstuk vermeld welke documenten nodig zijn om aan de vermelde eisen te voldoen. Er is ook telkens ruimte voorzien om te noteren waar u de documenten dient te bewaren. In de volgende paragraaf ("Documentatie") kunt u daarvan een voorbeeld zien.

Documentatie

De documenten zijn nodig, wanneer officiële instanties, adviseurs of klanten van Arla Foods de toepassing van het programma willen controleren.

Daarom moet u alle documenten drie jaar lang bewaren, behalve wanneer dat onder het betrokken punt of in de wetgeving anders wordt vermeld. Tijdens een Arlagården®-bezoek moeten de documenten - daaronder vallen bijvoorbeeld facturen of afleveringsbewijzen - in het bedrijf kunnen worden ingezien.

Voorbeeld van een documentatieschema:

	Vereiste	Punt	Waar wordt de documentatie bewaard?
Facturen of afleveringsbewijzen van het gebruikte voeder	JA	111 112	<i>In de documentatiemap</i>
Lijst van het gebruikte voeder		111 112	<i>In de gele map "Voeder"</i>
Voederdeclaratie	JA	113	<i>In de gele map "Voeder"</i>
Dagboek over de teelt van genetisch gemodificeerde organismen	JA	114	<i>Wij telen geen genetisch gemodificeerde organismen</i>

Wanneer in het veld "Vereiste" JA staat, moet er altijd een documentatie worden bijgehouden. Deze wordt tijdens een Arlagården®-bezoek gecontroleerd.

Wanneer in het veld "Vereiste" niets ingevuld is, gebeurt het bijhouden van documentatie doorgaans vrijwillig. U kunt er wel voordeel bij hebben toch over die documenten te beschikken. Hier kunt u noteren waar ze worden bewaard.

Contact en informatie

Voor verdere informatie over Arlagården® of bij vragen kunt u terecht op het intranet onder farmer.arlafoods.de.

U kunt ook met de serviceafdeling voor melkleveranciers op de bekende telefoonnummers contact opnemen. Daar staan medewerkers klaar om op uw vragen te antwoorden of u naar de juiste personen door te verwijzen, als u speciale vragen hebt.

Verantwoordelijkheid van de melkleveranciers

Elke melkleverancier is er in het algemeen zelf verantwoordelijk voor dat de respectievelijk geldende wetgeving wordt nageleefd en draagt de verantwoordelijkheid voor de aan Arla geleverde rauwe melk.

Een nieuw productiebedrijf moet bij de bevoegde autoriteiten geregistreerd zijn, alvorens de melkophaling kan starten.

(vereiste van Arla Foods)

Een productiebedrijf moet in overeenstemming met Arlagården® toegelaten zijn, alvorens de levering kan beginnen. Dat geldt ook na een tijdelijke leveringsstop.

Het begin of de heropneming van de levering moet uiterlijk veertien dagen voor het geplande leveringsbegin aan de serviceafdeling van de melkleveranciers worden meegedeeld. Essentiële wijzigingen van de melktijdstoppen - bijvoorbeeld drie in plaats van twee melkbeurten per dag - moeten één maand voor de geplande wijziging aan de serviceafdeling van de melkleveranciers worden meegedeeld.

(vereiste van Arla Foods)

Bij een wijziging van de ophaling in het bedrijf moet men met Arla Foods contact opnemen.

(vereiste van Arla Foods)

Arla Foods moet zowel bij de nieuwbouw als de heraanleg van het tanklokaal, de melkinstallatie, de melkkoeltank, enz. worden geïnformeerd. U kunt tijdens de planning graag met ons contact opnemen, want onze serviceafdeling van de melkleveranciers beschikt over zeer veel ervaring en een groot netwerk. Daardoor kunt u verkeerde investeringen of extra kosten vermijden voor het geval dat u vereisten of aanbevelingen over het hoofd zou zien.

De melkleverancier is ervoor verantwoordelijk dat de werkomstandigheden voor de tankwagenchauffeur op de toegangsweg, in het bedrijf, op de stopplaats en in het tanklokaal aan de vereisten voor goede werkvoorwaarden voldoen.

(Wet op de arbeidsomstandigheden)

De melkleverancier is ervoor verantwoordelijk om met de autoriteiten en de serviceafdeling van de melkleveranciers contact op te nemen, zodra er een risico op tekortkomingen bij de voedselveiligheid of de gezondheid van dieren optreedt, bijvoorbeeld bij slecht voeder of wanneer dieren een besmettelijke ziekte hebben.

(Verordening inzake hygiëne)

Wij wensen u een goede samenwerking!

Arla Foods

1. Voeder en water

Wij willen dat de samenstelling en de kwaliteit van de melk en de op basis daarvan gemaakte producten aan de eisen en wensen van de consumenten beantwoorden.

Voeder en water van hoge kwaliteit zijn een absolute voorwaarde voor de gezondheid en het welzijn van de koeien die melk van hoge kwaliteit leveren.

11 Aankoop en teelt van voeder

111 Er mag uitsluitend voeder worden gebruikt dat wettelijk toegelaten is.

(Duits melkkwaliteitsbeheersysteem QM-Milch 3.3.5; 4.1; 4,2; IKM (Integrale Kwaliteitszorg Melk (België))

Deze vereiste geldt zowel voor zelf geteeld als aangekocht voeder. Dat betekent dat uw voeder bijvoorbeeld geen vlees-, beender- of vismeel mag bevatten.

Voeder mag enkel bij toegelaten of geregistreerde firma's en landbouwbedrijven worden gekocht.

Er mogen uitsluitend toegelaten inkuilmiddelen worden gebruikt.

Het documenteren gebeurt door middel van facturen of afleveringsbewijzen van het voer. Bij de aankoop van voeder moet u voor elk lot de bijhorende documenten vragen. Deze documenten moeten vijf jaar worden bewaard.

112 Bij de aankoop van voer moet het bedrijf een bewijs vragen om aan te tonen dat het volledige voeder van hoge kwaliteit is.

(Verordening inzake hygiëne; Duits melkkwaliteitsbeheersysteem QM-Milch 4.3; 4.5; IKM (Integrale Kwaliteitszorg Melk) B18 (België); aanbeveling van Arla Foods)

Deze vereiste heeft onder meer als doel een hoge hygiënische kwaliteit te garanderen en ongewenste stoffen in het voeder te vermijden. Ongewenste stoffen zijn bijvoorbeeld schimmels door een verkeerde opslag of dioxine, afkomstig van een verontreiniging tijdens het productieproces.

Wij adviseren om tijdens de aankoop te eisen dat het voeder in overeenstemming met de vereisten van Arlagården® werd geproduceerd. Zie ook de bepalingen over het gebruik van restproducten in hoofdstuk 4.

113 Al het aangekochte voeder moet worden betrokken bij toegelaten veevoederfirma's die de afzonderlijke ingrediënten van de mengeling vermelden.

(vereiste van Arla Foods; Duits melkkwaliteitsbeheersysteem QM-Milch 4.1; IKM (Integrale Kwaliteitszorg Melk) B18 (België))

Onder aangekocht voeder verstaan we zowel grondstoffen voor veevoerders als voedermengsels evenals aanvullend veevoeder, minerale voedingsmiddelen en kunstmelkvoeder. Er moet worden verzekerd dat iedereen die het voeder toedient ook het gebruik waarvoor het bestemd is, kent.

Voor granen die bij andere landbouwbedrijven worden gekocht, geldt deze vereiste niet.

114 Bij de teelt van genetische gemodificeerde gewassen moeten de voorschriften van de autoriteiten worden nageleefd.

(EU-Verordening)

U moet een toelating voor de teelt van genetisch gemodificeerde gewassen aanvragen.

Genetische gemodificeerde gewassen moeten op veilige wijze en gescheiden van andere gewassen worden bewaard.

Documentatievereisten in hoofdstuk 11:

	Vereiste	Punt	Waar wordt de documentatie bewaard?
Facturen of afleveringsbewijzen van het gebruikte voeder	JA	111 112	
Lijst van het gebruikte voeder		111 112	
Voederdeclaratie	JA	113	
Documentatie over de teelt van genetisch gemodificeerde gewassen	JA	114	

12 Voederen

121 Alle dieren moeten voeder en water van goede kwaliteit en in voldoende hoeveelheden krijgen.

(vereiste van Arla Foods; Verordening inzake drinkwater; Duits melkkwaliteitsbeheersysteem QM-Milch 1.8, 4.3, 4.4; IKM (Integrale Kwaliteitszorg Melk) B27 (België))

De dieren moeten voeder krijgen dat een toereikende, veelzijdige en evenwichtige opname van voedsel garandeert. Voeder en water moeten vers en van goede kwaliteit zijn. Als u een eigen waterput of -bron hebt, moet het water elk jaar worden geanalyseerd om te garanderen dat het water van goede kwaliteit is. Als het water alleen voor het drinken van dieren wordt gebruikt, moet het water om de vijf jaar worden geanalyseerd. We bevelen echter één jaarlijkse analyse van het water aan.

De dieren moeten volgens hun behoefte worden gevoerd. Het voederen moet hygiënisch gebeuren.

Alle dieren die ouder dan veertien dagen zijn, moeten altijd ongehinderd toegang tot voldoende water van goede kwaliteit hebben en vanaf de achtste dag na het ter wereld komen ook tot ruwvoer en ander voeder vast en vezelrijk voeder. Ook kalveren jonger dan veertien dagen moeten water krijgen.

Het chloreren van drinkwater voor dieren is toegelaten, voor zover de concentratie niet de grenswaarde overschrijdt die krachtens de Verordening inzake drinkwater voor drinkwater geldt.

122 Melkkoeien mogen geen voeder krijgen dat de kwaliteit van de melk negatief kan beïnvloeden.
(vereiste van Arla Foods; aanbeveling van Arla Foods)

Overgebleven zaaizaad mag niet als voeder worden gegeven.

Het toedienen van grote hoeveelheden sinaasappelpulp, resten van citrusvruchten, voederkool, kool, uien en soortgelijk voeder kan de smaak en de kwaliteit van de melk negatief beïnvloeden en moet bijgevolg worden vermeden. Wij adviseren om voor melkkoeien geen voeder met een hoog sporenghalte te gebruiken, omdat dit een risico op een hoog sporenghalte in de melk verhoogt.

Indien bij de teelt van voedergewassen gewasbeschermingsmiddelen worden gebruikt, moeten de wettelijk voorgeschreven termijnen tussen het gebruik ervan en de oogst van de gewassen worden nageleefd.

Documentatievereisten in hoofdstuk 12:

	Vereiste	Punt	Waar wordt de documentatie bewaard?
Wateranalyse (vereiste bij eigen waterput of -bron)	JA	121	
Voederplan		121	
Voederanalyse		121	

13 Conservering/drogen en opslag

131 Het conserveren/drogen, de opslag en de verzameling van het voeder in het bedrijf moeten zo worden georganiseerd dat de kwaliteit van het voeder niet verslechtert.

(vereiste van Arla Foods; Duits melkkwaliteitsbeheersysteem QM-Milch 4.3, 4.4, 4.5; IKM (Integrale Kwaliteitszorg Melk) B24-25 (België))

Het voeder mag niet met aarde, gier of drijfmest of andere ongewenste stoffen verontreinigd zijn. Bij het gebruik van vochtige voedermiddelen, bijvoorbeeld bijproducten van de voedingsnijverheid, moet u daarom bijzonder voorzichtig zijn.

De voorraadruimte van het voeder en de voedergereedschappen moeten schoon gehouden worden. De toegang naar en de bevoorrading met voeder uit silo's en vlakke opslagruimten moeten probleemloos kunnen plaatsvinden. Bewaar voeder en toevoegingsmiddelen veilig en gescheiden van gewasbeschermingsmiddelen en andere chemicaliën. De voorraadruimte voor het voeder mag niet door huisdieren, ongedierte of wilde dieren worden verontreinigd. Het voeder mag niet worden verontreinigd met voeder voor andere groepen van dieren, dat eventueel dierlijke vetten bevat. Indien nodig moet een bestrijding van het ongedierte en/of een betere preventie tegen ongedierte door een beter onderhoud van de gebouwen plaatsvinden.

(Zie punt 367).

2. De dieren

Ons doel is het gezonde melk van gezonde dieren te leveren. De productie verloopt zo dat de gezondheid en het welzijn van de dieren worden bevorderd. Dagelijkse controle en zorgvuldigheid zijn een vanzelfsprekendheid in de dagelijkse omgang met dieren, van hun geboorte tot ze geslacht worden. Geneesmiddelen worden uitsluitend voor een behandeling en volgens de instructies van een dierenarts gebruikt.

21 Welzijn van de dieren

210 Alle dieren op stal moeten dagelijks minstens één keer worden verzorgd. Grazende dieren moeten regelmatig worden verzorgd. Men moet met alle dieren zorgzaam omgaan.

(vereiste van Arla Foods; IKM (Integrale Kwaliteitszorg Melk) (België))

De dieren worden volgens hun behoefte gevoederd, van water voorzien en verzorgd. Alle kalveren en jonge dieren die niet met automaten of volgens hun eetlust worden gevoederd, kunnen tegelijk eten en zich ongehinderd uitrusten. Zieke dieren worden behandeld.

Zoogkalveren krijgen de nodige verzorging en ze krijgen tijdig voldoende biestmelk.

Er moet worden gegarandeerd dat kalveren elkaar kunnen zien en aanraken. Dit wordt conform de nationale wetgeving gecontroleerd.

211 Geschrapt (geldt alleen in Zweden).

212 Het onthoornen van de kalveren gebeurt pijnloos en zonder stress.

(Wet inzake Dierenbescherming)

Voor het verwijderen van de hoornaanleg ondergaan de dieren eerst een algemene pijnbehandeling en vervolgens worden ze gesedeerd (gekalmeerd) of ze worden eerst gesedeerd en vervolgens zorgt de dierenarts voor een lokale verdoving van de hoornaanleg. De nummers van de kalveren moeten op veterinaire instructie / in het geneesmiddelendagboek voor de wachttijd worden vermeld.

Wij adviseren het fokken van hoornloze dieren.

213 De dieren moeten altijd schoon en verzorgd zijn.

(Wet inzake Dierenbescherming, §4)

Onder schone dieren wordt onder andere verstaan dat er geen ingedroogde mest aan de dijen van de dieren plakt of dat hun poten of uiers niet met mest bevuild zijn.

Onder verzorgde dieren wordt onder andere verstaan dat u de klauwen regelmatig laat bijsnijden en volgens de behoefte voor scharen zorgt en dat de dieren niet met parasieten besmet zijn. De koeien hebben een conditiescore (BMI) die past bij hun lactatiefase. Het gewicht en de BMI van de kalveren en jonge dieren beantwoorden aan hun leeftijd en grootte.

214 De dieren komen op de weide, wanneer het voor hun gezondheid en welzijn nuttig is.

(aanbeveling van Arla Foods; Duits melkwaliteitsbeheersysteem QM-Milch 1.7)

Wij adviseren om de dieren op de weide te laten komen. Grazende dieren zijn voor hun omgeving en de consumenten goed zichtbaar en hebben daardoor een invloed op het imago van de landbouwers en Arla Foods. Het welzijn van de dieren komt echter op de eerste plaats. Grazen tijdens regenperiodes met omgewoelde drijfgangen is bijvoorbeeld niet bevorderlijk voor de dieren, omdat er dan een verhoogd risico op gezondheidsproblemen is.

Documentatievereisten in hoofdstuk 21:

	Vereiste	Punt	Waar wordt de documentatie bewaard?
Geneesmiddelendocumentatie	JA	212	
Veterinaire instructie voor de wachttijd	JA	212	

22 Gezonde dieren

221 Het bedrijf neemt deel aan de MPR (Melkproductieregistratie) of een navenant programma.

(aanbeveling van Arla Foods; Duits melkwaliteitsbeheersysteem QM-Milch 1.14)

222 Het bedrijf neemt deel aan het voortdurende toezicht op de gezondheid en het welzijn van de veestapel in samenwerking met dierenartsen en andere relevante adviseurs.

(aanbeveling van Arla Foods)

223 Bij gezondheidsproblemen in een veestapel worden maatregelen getroffen om de gezondheid van de veestapel te verbeteren.

(vereiste van Arla Foods; Duits melkwaliteitsbeheersysteem QM-Milch 1.15 - 1.17)

Bij gezondheidsproblemen moet een behandeling plaatsvinden. Indien een ziekte niet met een acute behandeling kan worden verholpen, wordt bovendien een genezend en preventief behandelingsplan opgemaakt.

224 Bij het fokken wordt van een totaalperspectief uitgegaan waarbij men met de robuustheid, de gezondheid en het productievermogen van de dieren rekening houdt.

(aanbeveling van Arla Foods)

225 Dieren met bekende genetische gebreken die het dier of de melk negatief beïnvloeden, mogen niet voor de fokkerij worden gebruikt. Opfokstrategieën mogen geen genetische maatregelen, technieken tot klonen of andere technologieën die met genmanipulatie of klonen te maken hebben, bevatten. Er wordt geadviseerd om in de opfok genetisch hoornvrije opfoklijnen te gebruiken.

(vereisten van de industrie, vereiste van Arla Foods; aanbeveling van Arla Foods)

- 226** Het vervoer van levende dieren uit het bedrijf mag enkel plaatsvinden na een succesvolle controle van de vervoerbaarheid van het dier. Slachtdieren mogen alleen naar toegelaten slachthuizen gebracht worden. Wanneer dieren op het bedrijf gedood worden, moet dit conform de wetgeving gebeuren.

(Wet inzake Dierenbescherming, §4; EU-Hygiëneverordening 852 & 853/2004)

Documentatievereisten in hoofdstuk 22:

	Vereiste	Punt	Waar wordt de documentatie bewaard?
Verwijzing naar het contract of de overeenkomst inzake de gezondheidsvoorlichting		222	
Inseminatieoverzicht of notitieboekje voor de stal		224 225	

23 Geneesmiddelen

- 231** Geneesmiddelen en bijhorende apparaten moeten veilig worden bewaard.

(vereiste van Arla Foods; Wet op de Geneesmiddelenvoorziening, § 11)

Geneesmiddelen moeten altijd veilig worden bewaard, zonder risico op onbedoeld gebruik of verontreiniging van voeder of melk.

Geneesmiddelen moeten altijd in een vergrendelbare kast of ruimte worden bewaard.

- 232** De dieren mogen enkel met geregistreerde en toegelaten geneesmiddelen, homeopathische middelen of natuurlijke middelen waarvan de inhoud bekend is, worden behandeld.

(Wet op de Geneesmiddelenvoorziening; Duits melkwaliteitsbeheersysteem QM-Milch 3.3.5; 5.1)

De behandeling van dieren mag uitsluitend door bevoegde personen gebeuren.

Geneesmiddelen:

Alle behandelingen met geneesmiddelen moeten in de geneesmiddelendocumentatie worden geregistreerd. Bij de behandeling moet u de instructies van de dierenarts en uit de bijsluiter van het geneesmiddel volgen.

De autoriteiten staan voor de toelating en de registratie van geneesmiddelen in. Indien u geneesmiddelen gebruikt die niet werden voorgeschreven (natuurlijke middelen, e. d.), moet u kunnen documenteren dat het middel toegelaten en geregistreerd is, bijvoorbeeld aan de hand van een bijsluiter of een kopie van de verkoopvergunning.

Indien u geneesmiddelen gebruikt waarvoor een wachttijd vastgelegd is, moet u dagelijks elke behandeling noteren. Die notities en de veterinaire instructies van de dierenarts voor de wachttijd moet u minstens vijf jaar bewaren.

Homeopathische middelen:

Homeopathische middelen die voor dieren toegelaten of geregistreerd zijn, mogen mits naleving van de etikettering of de bijsluiter worden gebruikt. De dosering en de gebruiksduur moeten aan de etikettering van het geneesmiddel beantwoorden.

De vermelde wachttijden moeten worden nageleefd.

Homeopathische middelen die enkel op voorschrift mogen worden gebruikt, mogen enkel op voorschrift van een dierenarts worden gebruikt en ook hier moet de wachttijd worden nageleefd.

De veehouder moet ieder gebruik van homeopathische geneesmiddelen in het geneesmiddelenregister documenteren.

Natuurlijke middelen:

Zie homeopathische middelen.

233 Het bedrijf moet ervoor zorgen dat geen melk van behandelde koeien aan de zuivelfabriek wordt geleverd. Behandelde koeien moeten duidelijk worden gemerkt en ze moeten als laatste of met een speciaal toestel dat de melk afzonderlijk opvangt, worden gemolken.

(vereiste van Arla Foods; Duits melkwaliteitsbeheersysteem QM-Milch 3.3.4, 5.2, 5.3, 5.4)

De melk van koeien waaraan na een medische behandeling een wachttijd werd opgelegd, mag niet aan de zuivelfabriek worden geleverd.

Bij de behandeling met geneesmiddelen moeten zowel de behandeling als de wachttijd zo worden aangepast dat er in de melk geen resten van geneesmiddelen voorkomen. De wachttijd moet indien nodig worden verlengd.

Koeien die afzonderlijk moeten worden gemolken, moeten duidelijk worden gemerkt. Dit geldt ook voor de veestapels met AMS ("automatische melksystemen"). Bij een behandeling met antibiotica moeten de dieren voor de eerste behandeling met twee enkelbanden worden gemerkt. Bij veestapels met AMS moet aan de staart van de koe een lint worden bevestigd. De koeien moeten tijdens de volledige wachttijd worden gemerkt. Bij melksystemen met beveiliging van de gegevens moeten de behandelde koeien voor het begin van de behandeling worden geregistreerd.

U moet de omgang met de behandelde koeien schriftelijk bijhouden. Daarin moet beschreven staan hoe de koeien gemerkt worden, hoe met ze wordt omgegaan, hoe ze geregistreerd (AMS) worden en hoe ze gemolken worden. Personen resp. medewerkers die melken, moeten met deze schriftelijk bij te houden procedure vertrouwd zijn.

We adviseren om bij het melken van dieren in behandeling afzonderlijke apparaten te gebruiken (emmer, afzonderlijke melkinstallatie en pulsator). Op die manier wordt gegarandeerd dat de betrokken melk gescheiden wordt gehouden van de melk die aan de zuivelfabriek wordt geleverd. Het is absoluut verplicht de vacuümleiding naar de emmer op de pulsatorleiding aan te sluiten (nooit aan de melkleiding) en de apparaten na gebruik te reinigen.

Er is geen individueel merken nodig bij veestapels waarbij behandelde dieren in een afgescheiden stal worden gestald en ze worden gemolken met een afzonderlijke melkinstallatie. De gemolken melk wordt in een afzonderlijke melkkoeltank opgeslagen en de melk uit deze tank mag niet aan de zuivelfabriek worden geleverd.

Melk waarvan wordt vermoed dat ze resten van antibiotica bevat, mag niet aan de zuivelfabriek worden geleverd.

234 Geschraapt.

235 Het bedrijf mag niet preventief antibiotica gebruiken. Antibiotica mogen enkel voor de genezing en verzachting van ziekten worden gebruikt.

(Wet op de Geneesmiddelenvoorziening)

Antibiotica mogen enkel op voorschrift van een dierenarts en na het individueel diagnosticeren van de dieren worden gebruikt.

236 De behandeling met antibiotica van droog te zetten koeien moet aan de respectieve koe worden aangepast.

(Wet op de Geneesmiddelenvoorziening; vereiste van Arla Foods)

Droog te zetten koeien mogen enkel met antibiotica worden behandeld, als de dierenarts daarvoor een noodzaak vastgesteld heeft. De behandeling moet in het geneesmiddelenregister worden geregistreerd.

237 Men mag de dieren geen hormonen toedienen om de groei of de melkopbrengst te verhogen.

(Wet op de Geneesmiddelenvoorziening)

238 De dieren van het bedrijf mogen enkel worden behandeld met hormonen die toegelaten en geregistreerd zijn en enkel bij gediagnosticeerde ziekten en stoornissen van afzonderlijke dieren.

(Wet op de Geneesmiddelenvoorziening)

239 Hormonale synchronisatie van de bronst (veestapelbehandeling) mag niet bij lacterende dieren worden toegepast.

(vereiste van Arla Foods)

Onder bronstsynchronisatie verstaat men twee bronstinleidende injecties die aan een veestapel van dieren met negen tot elf dagen ertussen worden toegediend. Dit punt sluit de algemene observatie van de voortplanting van de veestapel niet uit (het inleiden van de bronst bij individuele dieren is toegelaten).

Documentatievereisten in hoofdstuk 23:

	Vereiste	Punt	Waar wordt de documentatie bewaard?
Geneesmiddelenregister	JA	232 233 235 236 237 238 239	
Schriftelijk vastgelegde procedure voor veilig melken	JA	233	

3. Het landbouwbedrijf

Het is ons doel elke verontreiniging van de melk te vermijden. Het tanklokaal, de melkinstallatie en de melkkoeltank moeten zo worden onderhouden dat een goede melkwaliteit en hygiëne worden gehandhaafd. De gebouwen en de omgeving van het bedrijf moeten de bezoekers een goede indruk van een moderne melkproductie geven en een goede bescherming tegen de overdracht van infecties bieden.

31 Algemene voorschriften met betrekking tot het bedrijf

311 Het bedrijf moet op bezoekers een goede indruk maken.

(vereiste van Arla Foods)

Het bedrijf moet vertrouwen wekken en de indruk bieden dat het om een plek gaat die voor de productie van levensmiddelen geschikt is. Het terrein van en de toegangsweg tot het bedrijf moeten begaanbaar en berijdbaar zijn en zich in een goede toestand bevinden. Afval zoals verpakkingen, plastic en oud ijzer moet worden verzameld en verwijderd.

De gebouwen van het bedrijf moeten in een goede toestand worden gehouden of worden gesloopt.

312 Afval moet in overeenstemming met de wettelijke bepalingen worden verwijderd.

(Wet inzake Milieubescherming)

Met gevaarlijk afval moet men zo omgaan dat de dieren, medewerkers of bezoekers geen schade oplopen en dat de melk niet wordt verontreinigd. Voorbeelden van gevaarlijk afval zijn afgewerkte olie, oliefilters, oplosmiddelen en geneesmiddelen.

Gevaarlijk afval moet in overeenstemming met de officiële voorschriften worden verwijderd. Dat gebeurt doorgaans op basis van gemeentelijke afvalreglementen. U kunt eventueel met uw leveranciers overeenkomen dat de vervangen onderdelen door de leverancier weer worden meegenomen.

313 De koeien moeten bij een stroomonderbreking toch in het bedrijf kunnen worden gemolken.
(vereiste van Arla Foods; aanbeveling van Arla Foods)

Het is absoluut noodzakelijk dat u uw koeien ook bij een stroomonderbreking kunt melken om zo het dierenwelzijn te garanderen.

De noodstroomvoorziening (aggregaat) moet over het algemeen gegarandeerd zijn. Als alternatief is er een geloofwaardig schriftelijk plan over hoe noodstroomvoorziening in geval van een stroomonderbreking gegarandeerd is. Dit kan als volgt gebeuren:

1. Er is een connector voor de noodstroomvoorziening aanwezig en er is een huur-/leaseovereenkomst over een noodstroomaggregaat, zodat de noodstroomvoorziening binnen zes uur gewaarborgd is.
2. De veestapel bestaat (volgens de gegevensbank) uit maximaal vijftien koeien die met de hand kunnen worden gemolken.
3. Er is een tractor of een door een machine aangedreven vacuümpomp met de nodige toebehoren aanwezig.
4. Er is een schriftelijk plan over hoe noodstroomvoorziening bij een stroomonderbreking gegarandeerd is.

Bij de aanleg van nieuwe gebouwen moet een noodstroomvoorziening worden geïnstalleerd.

Voor veehouderijen waarin die dieren bij een stroomonderbreking onvoldoende van voeder en water kunnen worden voorzien, moet een noodstroomaggregaat klaarstaan. Dit geldt met name voor veehouderijen met eigen watervoorzieningsinstallaties en automatische voederinstallaties.

Noodstroomaggregaten en alarminstallaties moeten met de technisch voorziene regelmaat op hun goede werking worden gecontroleerd.

32 Tanklokaal

Het tanklokaal is een ruimte of zone waarin de melk voor de zuivelfabriek wordt gekoeld en bewaard.

321 Het tanklokaal moet zich in een goede hygiënische toestand bevinden, schoon worden gehouden, opgeruimd zijn en vrij van huisdieren, knaagdieren en vliegen.
(Duits melkwaliteitsbeheersysteem QM-Milch 3.4.3, 3.4.6)

Men moet naar het tanklokaal kunnen zonder door de stal te moeten gaan.

De wet schrijft onder andere voor dat zich in het tanklokaal geen dieren mogen ophouden. Bovendien moet het tanklokaal zich in een goede hygiënische toestand bevinden, schoon en opgeruimd zijn. Ze moet zuiver ruiken, over een goede ventilatie beschikken en tegen ongedierte beveiligd zijn. Vensters en deuren moeten gesloten gehouden worden of afgeschermd worden.

Vanuit het tanklokaal is er geen directe toegang tot een toilet.

De toebehoren voor het drenken van de kalveren mogen in het tanklokaal opgeslagen zijn. Voorwaarde hiervoor is dat het gereedschap altijd schoon gehouden wordt en dat het tanklokaal zich altijd in een behoorlijke toestand bevindt.

Gelieve bij de nieuwbouw of verbouwing van het tanklokaal altijd met de serviceafdeling van de melkleveranciers contact op te nemen.

322 De muren, de vloeren en het plafond van het tanklokaal moeten gemakkelijk kunnen worden gereinigd en gedesinfecteerd.

(Verordening inzake hygiëne; Duits melkwaliteitsbeheersysteem QM-Milch 3.4.3)

Hiermee wordt bedoeld dat de muren en de vloeren waterafstotend moeten zijn en gemakkelijk moeten kunnen worden gereinigd en dat ze geen schade vertonen. Vloeistoffen moeten van de vloer wegstromen en de afvoer moet van een sifon voorzien zijn.

323 In het tanklokaal moet in voldoende hoeveelheden stromend warm en koud water ter beschikking zijn.

(vereiste van Arla Foods; Duits melkwaliteitsbeheersysteem QM-Milch 3.4.8)

Het water is nodig voor activiteiten zoals het voorspoelen en wassen van de melkinstallatie en de melkkoeltank.

324 Tussen het tanklokaal, de stal en de melkstand moeten deuren aanwezig zijn, indien er een verbinding tussen deze ruimten bestaat.

(Verordening inzake hygiëne)

Alle toegangen tot het tanklokaal - onder andere tussen tanklokaal, stal en melkzone - moeten met een deur afgesloten zijn. De bij voorkeur automatische deuren moeten goed sluiten om te verhinderen dat knaagdieren en andere dieren het tanklokaal kunnen binnendringen. De deuren moeten gesloten gehouden worden.

325 In het tanklokaal mogen enkel producten worden bewaard die met de melk en de omgang ermee te maken hebben. Er moet worden gegarandeerd dat deze producten geen risico op verontreiniging van de melk inhouden.

(Verordening inzake hygiëne; Duits melkwaliteitsbeheersysteem QM-Milch 3.4.5)

Het tanklokaal mag niet als bewaarplaats worden gebruikt. Producten die niet kunnen worden geïdentificeerd, mogen niet in het tanklokaal worden bewaard.

Reinigings- en desinfectiemiddelen moeten veilig worden bewaard, zodat ze de melk niet kunnen verontreinigen, als de recipiënten bijvoorbeeld omvallen. De inhoud van de recipiënten moet duidelijk aangegeven zijn.

326 Chemische bestrijdingsmiddelen, bijvoorbeeld vliegengif, mogen niet in het tanklokaal worden gebruikt.

(vereiste van Arla Foods; Duits melkwaliteitsbeheersysteem QM-Milch 3.4.5)

De melk mag niet met chemische bestrijdingsmiddelen in contact komen. Als alternatief voor vliegengif kunt u mechanische vallen met lokstoffen, lijm of UV-vallen gebruiken. Die moeten zo worden opgesteld dat de melk niet wordt verontreinigd.

33 Melkkoeltank

331 Wij adviseren om de melkkoeltank van een tankwacht met alarmtoestel te voorzien die niet alleen over een alarmfunctie beschikt maar ook voortdurend de melktemperatuur en reinigingsbeurten registreert.

(aanbeveling van Arla Foods)

Een tankwacht met alarmtoestel is een computereenheid die op of naast de melkkoeltank aangebracht is en die de omstandigheden en gebeurtenissen met betrekking tot de melk en de melkkoeltank registreert.

Doel van de tankwacht met alarmtoestel is het om de bewaringsomstandigheden in de melkkoeltank te controleren, te registreren en te documenteren en op die manier tot het behoud van de melkqualiteit bij te dragen.

De tankwacht met alarmtoestel is volautomatisch en moet onder normale omstandigheden niet worden bediend. Hij kan in de besturingseenheid van de melkkoeltank geïntegreerd zijn.

De alarmfunctie van de tankwacht kan voor een noodsituatie waarschuwen of een informatiealarm in werking zetten. De tankwacht met alarmtoestel slaat de gemeten waarden op en kan daarom voor de documentatie worden gebruikt. Het is de verantwoordelijkheid van de melkleverancier om op een alarm te reageren.

Meer informatie over de eisen ten aanzien van en de aankoop van een tankwacht met alarmtoestel kunt u bij de serviceafdeling van de melkleveranciers krijgen.

332 Wanneer de oude tank door een nieuwe melkkoeltank wordt vervangen, moet een tankwacht met alarmtoestel worden geïnstalleerd.

(vereiste van Arla Foods)

Melkkoeltanks die na 1 september 2013 gemaakt werden, moeten van een tankwacht voorzien zijn. Tankwachten met alarmtoestel die na 1 september 2013 werden geïnstalleerd, moeten de volgende drie noodsituaties kunnen melden:

- Stroomonderbreking die langer dan 30 minuten duurt¹.
- Meer dan 60 minuten niet geroerd¹.
- Melktemperatuur drie uur lang boven 9 °C¹.

¹ telkens ononderbroken

Vanaf 1 januari 2017 moet de tankwachter voldoen aan de eisen van de "Technische specificatie voor Arla-tankwachten", die op het Farmer Web of bij uw contactpersoon van de Member Service verkrijgbaar is. B5

333 Het koelsysteem van de melkkoeltank moet een toegelaten koelmiddel bevatten.

(Wet inzake Milieubescherming)

R12 is in de EU verboden. Freon R-22 (HCFC) is evenzeer verboden en mag noch in nieuwe (melkkoeltanks), noch als gerecycleerd koelmiddel in bestaande melkkoeltanks gebruikt worden.

Freon R-22 (HCFC) mag ook niet als bijkomend koelmiddel met andere koelmiddelen vermengd worden.

Als alternatief kan het koelmiddel HFC 134a gebruikt worden. In nieuwe installaties is R22 al sinds januari 2000 niet meer toegelaten. Bestaande installaties mochten in het verleden verder worden gebruikt op voorwaarde dat ze jaarlijks op dichtheid werden gecontroleerd.

Het koelmiddel moet op een bordje op de tank of in het logboek van de melkkoeltank vermeld zijn.

R12 en Freon R-22 brengen schade toe aan de ozonlaag. Tegenwoordig zijn er alternatieven. Het koelmiddel dat het vaakst in koelinstallaties in landbouwbedrijven wordt gebruikt, is HFC 134a, een sterk broeikasgas. De ontwikkeling gaat in de richting van het gebruik van een natuurlijk koelmiddel zoals propaan. Moet oude koelmiddelen moet zo worden omgegaan dat de uitstoot ervan in de omgeving wordt verhinderd.

334 Koelsystemen voor melkkoeltanks moeten jaarlijks door een bevoegde firma voor koeltechniek op hun dichtheid worden gecontroleerd.

(EU-Verordeningen: EG 1005/2009 en EG 842/2006; Duits melkwaliteitsbeheersysteem QM-Milch 3.2.1)

Bij lekken van koelmiddel bestaat het risico op slechte koelprestaties en verontreiniging van het milieu. De jaarlijkse dichtheidscontrole moet in het logboek van de melkkoeltank of in het onderhoudsverslag worden gedocumenteerd. Wij adviseren om de koelinstallatie bovenop de dichtheidscontrole regelmatig te laten onderhouden.

335 Voorafgaand aan het verschroten moet het koelmiddel uit de melkkoeltank worden verwijderd. Dat moet door een bevoegde firma voor koeltechniek worden gedaan.

(EU-Verordeningen: EG 1005/2009 en EG 842/2006)

Bij het verschroten of verkopen van de melkkoeltank moet het koelmiddel volgens de respectieve instructies worden afgetapt. Dat moet door een bevoegde firma voor koeltechniek worden gedaan. De betrokken firma moet vakkundig met het afgetapte koelmiddel omgaan en dat ook documenteren.

336 De reinigingsvoorzieningen moeten zo aangelegd zijn en de reinigingsmiddelen moeten zo gedoseerd worden dat de melkkoeltank op bevredigende wijze wordt gereinigd. Reinigingsmiddelen moeten vrij van QAV (quaternaire ammoniumverbindingen) zijn en er wordt aanbevolen dat ze ook vrij van chloor zijn.

(vereiste van Arla Foods, Duits melkwaliteitsbeheersysteem QM-Milch 3.2.2, aanbeveling van Arla Foods)

Om bacteriële groei te verhinderen moet iedere tank na elke lediging op voldoende wijze worden gereinigd.

Beschrijving van de reinigingsprocedure:

Er is een spoelinstallatie aanwezig. Alles moet regelmatig worden gereinigd en gedesinfecteerd. De etiketten op de verpakking of het afleveringsbewijs moeten vermelden of het middel reinigings- en desinfecteermiddelen bevat die door de DLG (Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft), de DVG (Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft) of krachtens EN 1276 erkend/gecontroleerd zijn. Er moet voldoende worden nagespoeld, zodat er in de apparaten en op de voorwerpen geen opvallende spoelgebreken (bijvoorbeeld afzettingen in de melktank) voorkomen. Er moeten bewijzen over de maandelijkse controle en documentatie van de reiniging en desinfectering voorhanden zijn (elektronische of manuele registratie).

Reinigings- en desinfecteermiddelen moeten worden weggespoeld, alvorens de tank opnieuw wordt gebruikt.

Het verwijderen van melkresten en vuil is het doeltreffendst, wanneer een uit vijf stappen bestaand reinigingsprogramma met afwisselend zure en basische reinigingsmiddelen wordt toegepast. Wij adviseren om na de reiniging volgens de behoefte een desinfectering uit te voeren die de eventueel nog levende bacteriën doodt of hun groei remt.

Producten voor de desinfectering van melkklauwen of oppervlakten mogen geen quaternaire ammoniumverbindingen (QAV) bevatten.

Wij adviseren u om een beschrijving op te maken van hoe de melkkoeltank in uw bedrijf wordt gereinigd. Voorstellen voor een reinigingsprocedure vindt u in de documentatiebijlage.

We adviseren het gebruik van reinigingsmiddelen die vrij zijn van chloor. De toepassing van deze reinigingsmiddelen draagt bij tot een vermindering van de milieueffecten in het landbouwbedrijf en verbetert ook de werkomgeving. Het is de bedoeling om reinigingsmiddelen die chloor bevatten, vanaf eind 2017 niet meer in het landbouwbedrijf te gebruiken.

Voorbeeld (specifiek aan de melktank aan te passen):

Voor een goed reinigingsresultaat kunt u zich op de volgende parameters oriënteren: lauw voorspoelen (35-38 °C), minstens vijf minuten reinigen bij hoge temperatuur (60-80 °C, gemeten aan de uitloop), een voldoende hoeveelheid water en voldoende waterdebiet tijdens het hele reinigingsproces, het/de juiste en correct gedoseerde reinigingsmiddel(en).

Het warme water moet een temperatuur bij de inlaat van 85-90 °C hebben om een voldoende hoge reinigingstemperatuur te bereiken. De reiniging moet worden beëindigd, alvorens de eindtemperatuur van het spoelwater onder 42,0 °C (gemeten aan de uitloop) zakt. De eindtemperatuur moet regelmatig worden gemeten. Wij adviseren om de temperatuur bij de inlaat en de eindtemperatuur minstens één keer per maand te meten.

Documentatievereisten in hoofdstuk 33:

	Vereiste	Punt	Waar wordt de documentatie bewaard?
Bordje op de tank of onderhoudsverslag in het logboek	JA	333	
Onderhoudsverslag of logboek	JA	334 335	
Regelmatig controleren of de eindtemperatuur van het spoelwater meer dan 42 °C bedraagt	JA	336	
Maandelijks controle van de temperatuur bij de inlaat en van de eindtemperatuur van het spoelwater		336	
Beschrijving van de reinigingsprocedure		336	

34 Melkinstallatie

Omdat de melkstand en de AMS ook met het levensmiddel melk in contact komen, gelden dezelfde regels evenzeer voor het tanklokaal.

341 Het materiaal van de melkinstallatie en de melkkoeltank moet corrosievrij zijn en toegelaten voor de omgang met levensmiddelen.

(Voedselwetgeving)

Bij het onderhoud en de vervanging moeten de onderdelen voor de melkinstallatie met "voor gebruik van voedingsmiddelen" worden gekenmerkt of van een vergelijkbaar symbool of etiket voorzien zijn. De leveranciers van de melkinstallaties moeten kunnen documenteren dat ze de ter zake geldende wetgeving naleven. Dit kan ook op basis van het afleveringsbewijs gebeuren.

Een correcte etikettering garandeert dat de vervangstukken geen weekmakers voor kunststof en rubber, de zogenaamde ftalaten, bevatten. Ftalaten worden ervan verdacht de hormoonspiegel van dieren en mensen te verstoren.

342 Apparaten die voor het melken worden gebruikt, moeten goed worden onderhouden en zich in een goede toestand bevinden, zodat er geen risico voor een verslechtering van de melkwaliteit of voor de gezondheid van de dieren bestaat.

(vereiste van Arla Foods, Duits melkwaliteitsbeheersysteem QM-Milch 3.2.1; verplichting in België)

De melkinstallatie moet jaarlijks worden onderhouden. De tepelvoeringen en andere uitrusting moeten volgens de respectieve gebruiksaanwijzing worden vervangen.

U mag zelf het onderhoud van de melkinstallatie uitvoeren, indien u de uitgevoerde werkzaamheden in een onderhoudsverslag of logboek noteert.

Door het onderhoud van de melkinstallatie kunt u o.a. fouten bij het vacuüm en slijtage van de rubberen onderdelen vermijden, die voor de gezondheid van de uiers, het celgetal, het kiemgetal en de smaak van de melk zeer belangrijk zijn.

343 Water dat voor het melken en het reinigen wordt gebruikt, moet drinkwaterkwaliteit hebben.

(Verordening inzake drinkwater; Duits melkkwaliteitsbeheersysteem QM-Milch 3.2.2)

Water dat voor de reiniging van de melkinstallatie wordt gebruikt, moet drinkwaterkwaliteit hebben. Dat betekent dat u ofwel een aansluiting op het gemeentelijk leidingwaternet moet hebben of dat u met een jaarlijkse wateranalyse van uw eigen put of bron garandeert dat het water drinkwaterkwaliteit bezit.

344 Het bedrijf mag uitsluitend desinfectiemiddelen kopen die door de autoriteiten toegelaten zijn.

(Verordening inzake hygiëne)

Desinfectiemiddelen die in het kader van de melkproductie worden gebruikt, moeten door de autoriteiten toegelaten zijn.

345 De reinigingsvoorzieningen moeten zo aangelegd zijn en de reinigingsmiddelen moeten zo gedoseerd worden dat de melkinstallatie op bevredigende wijze wordt gereinigd. Reinigingsmiddelen moeten vrij zijn van QAV (quaternaire ammoniumverbindingen) en er wordt aanbevolen dat ze ook vrij zijn van chloor.

(Verordening inzake hygiëne, vereiste van Arla Foods, aanbeveling van Arla Foods)

De melkinstallatie moet na het melken telkens op toereikende wijze worden gereinigd. Minstens twee keer per dag moeten AMS-installaties worden gereinigd en moeten de filters worden vervangen. Wij adviseren om vaker te reinigen en de filters vaker te vervangen.

Beschrijving van de reinigingsprocedure:

Er is een spoelinstallatie aanwezig. Alles moet regelmatig worden gereinigd en gedesinfecteerd. De etiketten op de verpakking of het afleveringsbewijs moeten vermelden of het middel reinigings- en desinfectiemiddelen bevat die door de DLG (Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft), de DVG (Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft) of krachtens EN 1276 erkend/gecontroleerd zijn. Er moet voldoende worden nagespoeld, zodat er in de apparaten en op de voorwerpen geen opvallende spoelgebreken (bijvoorbeeld afzettingen in de melkcollector) voorkomen. Het resterende water in de melkafscheider is helder. Er moeten bewijzen over de maandelijkse controle en documentatie van de reiniging en desinfectering voorhanden zijn (elektronische of manuele registratie). Er wordt aanbevolen om een veiligheidsmechanisme aan te brengen dat verhindert dat de reiniging begint, terwijl de slang zich nog in de tank bevindt.

Voor automatisch melken gelden dezelfde vereisten.

Producten voor de desinfectering van melkklauwen of oppervlakten mogen geen quaternaire ammoniumverbindingen (QAV) bevatten.

Wij adviseren het gebruik van reinigingsmiddelen die vrij zijn van chloor. De toepassing van deze reinigingsmiddelen draagt bij tot een vermindering van de milieueffecten in het landbouwbedrijf en verbetert ook de werkomgeving. Het is de bedoeling om reinigingsmiddelen die chloor bevatten, vanaf eind 2017 niet meer in het landbouwbedrijf te gebruiken.

Wij adviseren om een beschrijving op te maken van hoe de melkinstallatie in uw bedrijf moet worden gereinigd.

Voorbeeld (specifiek aan de melkinstallatie aan te passen):

Voor een goed reinigingsresultaat kunt u zich op de volgende parameters oriënteren: lauw voorspoelen (35-38 °C), minstens vijf minuten reinigen bij hoge temperatuur (60-80 °C, gemeten aan de uitloop), een voldoende hoeveelheid water en voldoende waterdebiet tijdens het hele reinigingsproces, het/de juiste en correct gedoseerde reinigingsmiddel(en).

Het warme water moet een temperatuur bij de inlaat van 85-90 °C hebben om een voldoende hoge reinigingstemperatuur te bereiken. De reiniging moet worden beëindigd, alvorens de eindtemperatuur van het spoelwater onder 42,0 °C (gemeten aan de uitloop) zakt. De eindtemperatuur moet regelmatig worden gemeten. Wij adviseren om de temperatuur bij de inlaat en de eindtemperatuur minstens één keer per maand te meten.

346 Bedrijven die koeien met AMS melken, moet de ter zake geldende bijzondere regels naleven.

(vereiste van Arla Foods)

Vanaf 1 januari 2006 moeten deze systemen:

- automatisch de afwijkende melk van een individuele koe kunnen identificeren met hetzelfde resultaat als bij een optische controle (voormelken);
- de afwijkende melk voor of tijdens het melken automatisch kunnen afzonderen.

347 De lengte van de melkleiding moet zo kort mogelijk worden gehouden en geïsoleerd zijn om de melkwaliteit te garanderen.

(aanbeveling van Arla Foods)

Bij lange melkleidingen bestaat het risico dat vrije vetzuren worden gevormd, die veranderingen in de smaak van de melk veroorzaken. Bovendien bestaat het risico dat de doorstroomsnelheid en de temperatuur van het reinigingswater dalen zodat de reiniging niet optimaal kan verlopen.

Het is moeilijk om de temperatuur van de reinigingsvloeistoffen stabiel te houden, als de omgevingstemperatuur wisselt. Daarom wordt aanbevolen om de leidingen te isoleren.

Gebogen leidingen en bochten op verschillende niveaus (helling) moeten zoveel mogelijk worden vermeden.

Documentatievereisten in hoofdstuk 34:

	Vereiste	Punt	Waar wordt de documentatie bewaard?
Vervanging van rubberen onderdelen en controleren van het vacuüm	JA	342	
Wateranalyse (eigen waterput of -bron of gemeentelijke watervoorziening)	JA	343	
Facturen of afleveringsbewijzen	JA	344	
Regelmatige controle van de eindtemperatuur van het spoelwater	JA	345	
Maandelijkse controle van de temperatuur bij de inlaat en de eindtemperatuur van het spoelwater		345	
Beschrijving van de reinigingsprocedure		345	

35 Melken

351 De aan de zuivelfabriek geleverde melk moet een natuurlijke, ongewijzigde samenstelling hebben. *(Verordening inzake hygiëne; Verordening inzake melkwaliteit/Melkleveringsreglement)*

Melk met zichtbare afwijkingen mag niet aan de zuivelfabriek worden geleverd. Biestmelk of melk die in het kader van een droogzetting werd geproduceerd, mag niet aan de zuivelfabriek worden geleverd. Na het kalven is er in de meeste gevallen weer normale melk na circa drie dagen (circa vijf keer melken bij twee melkbeurten per dag). Bij een melkgift van minder dan 8-10 kg neemt het risico op smaakgebreken toe.

De melk moet voor het melken optisch of op een andere passende wijze worden gecontroleerd. De respectievelijk geldende regels voor AMS-installaties moeten worden nageleefd.

De melk moet worden gefilterd, voor ze in de melkkoeltank wordt gepompt. Melk van koeien die symptomen van besmettelijke ziekten of vergiftiging vertonen, mag niet worden geleverd.

352 Bij het melken moeten de spenen en aangrenzende delen van de uier grondig worden gereinigd. *(Verordening inzake hygiëne; Duits melkwaliteitsbeheersysteem QM-Milch 3.3.2)*

Het is belangrijk dat u de tepels voor het melken grondig afveegt om vuil, mest en sporen te verwijderen. Het is ook belangrijk dat eventuele restanten van tepelreinigingsmiddelen van de tepels worden verwijderd. Zo wordt bij de koeien het celgetal laag gehouden en wordt een verontreiniging door een hoog sporengehalte van de melk vermeden. Gebruik minstens één schone uierdoek of iets vergelijkbaars per koe.

De eerste melkstralen uit iedere tepel worden afzonderlijk gemolken, zodat u zich door het controleren van het uitzicht kunt overtuigen van de onberispelijke staat van de melk van ieder dier (controle van de voormelk). Koeien die geen onberispelijke melk geven, worden afzonderlijk gemolken en hun melk wordt niet voor menselijke consumptie afgegeven.

Er wordt aanbevolen om een voormelkbeker te gebruiken.

353 Geneesmiddelen, middelen voor de verzorging van uiers en klauwen en desinfecteermiddelen moeten tijdens het melken zo worden gebruikt dat de melk niet verontreinigd wordt.

(Verordening inzake hygiëne; Verordening inzake melkwaliteit; vereisten van de industrie, vereisten van Arla Foods; aanbeveling van Arla Foods; Duits melkwaliteitsbeheersysteem QM-Milch 1.18)

Geneesmiddelen worden bij het melken niet gebruikt. Het is wel mogelijk om de koeien voor en na het melken met oxytoxine te behandelen.

Door de autoriteiten toegelaten desinfecteer- en uierverzorgingsmiddelen mogen tijdens het melken niet worden gebruikt. Middelen die voorafgaand aan het melken worden toegepast, mogen worden gebruikt. De uier moet na het gebruik van dergelijke middelen voorafgaand aan het melken worden afgeveegd.

Producten voor het reinigen of desinfecteren van de klauwen mogen tijdens het melken niet worden gebruikt.

Producten voor klauwverzorging, klauwdesinfectie, uierverzorging, uierreiniging of desinfectering van de melkklauwen of oppervlakten mogen geen quaternaire ammoniumverbindingen (QAV) bevatten.

De oppervlakten van lokalen die grenzen aan zones waarin melk gewonnen, opgeslagen of verwerkt wordt, mogen verder met reinigings- en desinfecteermiddelen die QAV bevatten, behandeld worden. Daarbij moet wel nauwkeurig op de juiste toepassing en met name op het voorkomen van een besmetting van de melk gelet worden.

Documentatievereisten in hoofdstuk 35:

	Vereiste	Punt	Waar wordt de documentatie bewaard?
Facturen of afleveringsbewijzen	JA	353	

36 Stallen en andere gebouwen

361 Bij de nieuwbouw of ingrijpende verbouwing van bestaande stallen worden loopstallen gebouwd.

(aanbeveling van Arla Foods)

362 Boxen en ligboxen moeten schoon gehouden worden en de dieren moeten zacht en droog liggen.

(vereiste van Arla Foods; Wet inzake Dierenbescherming, hoofdstuk 2, veehouderij; Duits melkwaliteitsbeheersysteem QM-Milch 1.5; 1.6)

Met "zacht" wordt bedoeld dat het materiaal zich in bepaalde mate aan de vorm van het dier kan aanpassen. Een zachte onderlaag moet een hoge hygiënische kwaliteit hebben.

Alle ligplaatsen moeten op voedselresten en mest worden gereinigd. Ze moeten met strooisel dat vervangen kan worden, droog gehouden worden.

Er moet voldoende ligruimte voor de koeien zijn.

Voor iedere koe is er in de stal één ligplaats. Er wordt een overbezetting van maximaal 10% aanvaard.

De ligplaatsen van kalveren jonger dan twee weken moeten voldoende van strooisel voorzien zijn, zodat deze zacht en droog zijn. De ligplaatsen van kalveren ouder dan twee weken moeten eveneens voldoende van strooisel voorzien zijn, zodat deze zacht en droog zijn.

363 Bij nieuwbouw of verbouwing moeten in de stal kraamboxen worden ingericht.

(vereiste van Arla Foods)

Ten laatste bij een nieuwbouw of verbouwing moet in alle stallen een afzonderlijke, afgeschermdde zone voor werpende dieren worden ingericht. Zieke en werpende dieren moeten van elkaar gescheiden worden gehouden.

364 Kalveren jonger dan zes maanden mogen niet met een verbindingsmiddel op hun plaats worden gehouden.

(Verordening inzake het houden van kalveren)

365 Vee stallen en andere gebouwen die voor de melkproductie worden gebruikt evenals voedselplaatsen en drijfgangen moeten in een dergelijke toestand worden gehouden dat er goede omstandigheden zijn zowel voor het melken als voor de hygiëne, de gezondheid en het comfort van de dieren.

(Verordening inzake hygiëne; Duits melkwaliteitsbeheersysteem QM-Milch 1.9, 1.10)

Een goede hygiëne vermijdt problemen met sporen.

De dieren mogen noch direct noch indirect door hun onmiddellijke omgeving schade kunnen oplopen. De vloer en de ligboxen moeten een effen en slipvrij oppervlak hebben. De stal moet over een geschikte ventilatie beschikken en het klimaat moet aan het soort opstalling aangepast zijn.

De stal moet vensters hebben of andere openingen waarlangs het daglicht kan binnenkomen.

Slechte, omgewoelde paden kunnen problemen met klauwverwondingen of klauwziekten veroorzaken.

366 De stopplaats van de tankwagens moet schoon zijn en gescheiden van de verbindingsweg die de koeien op hun weg uit de stal en terug naar de stal gebruiken.

(vereiste van Arla Foods)

De stopplaats moet schoon zijn en vrij van modder en mest. Het oppervlak moet uit beton, asfalt, gewassen grind/rolgrind of iets soortgelijks bestaan. Onder stopplaats verstaat men de plaats waar de tankwagens bij de melkophaling parkeert evenals de werkzone van de chauffeur rondom de wagen en tot aan het tanklokaal.

De zuigslang moet schoon gehouden kunnen worden.

- 367 De aanwezigheid van insecten, knaagdieren en ander ongedierte moet tot een minimum teruggebracht worden. Indien daartoe de behoefte wordt vastgesteld, moet het ongedierte bestreden worden en die bestrijding moet kunnen worden bewezen.**
(Verordening inzake hygiëne; Duits melkwaliteitsbeheersysteem QM-Milch 4.6)

Indien het ongedierte met vergif wordt bestreden, is het belangrijk dat dit zonder het geringste risico op een verontreiniging van het voeder gebeurt en zonder dat dieren of mensen daardoor schade oplopen. Een eventuele bestrijding van het ongedierte moet worden gedocumenteerd. Deze documentatie moet vijf jaar worden bewaard.

- 368 Pluimvee en varkens moeten van de koeienstal en het tanklokaal verwijderd worden gehouden.**
(vereiste van Arla Foods)

Pluimvee en varkens mogen zich niet in de koestal en het tanklokaal ophouden. Voor producenten die in 1993 een melkproductie hadden waarbij de varkens en de koeien in dezelfde ruimte op stal stonden, geldt een algemene vrijstelling krachtens welke de beide diersoorten in dezelfde ruimte mogen blijven.

Documentatievereisten in hoofdstuk 36:

	Vereiste	Punt	Waar wordt de documentatie bewaard?
Overeenkomst over de bestrijding van ongedierte (vereiste indien nodig)	(JA)	367	

37 Bescherming tegen overdracht van infecties

- 371 Alle dieren moeten gemerkt en in de gegevensbank geregistreerd zijn.**
(Duits melkwaliteitsbeheersysteem QM-Milch 2.1)

Het vee moet volgens de wettelijke voorschriften worden gemerkt en volledig in het veestapelregister worden bijgehouden.

- 372 Personen die in de stal werken, moeten een goede persoonlijke hygiëne hanteren, onder andere door schone kleding te dragen en volgens de behoefte hun handen te wassen. Deze vereisten gelden met name bij het melken en de omgang met de melk.**
(Verordening inzake hygiëne; Wet inzake de bescherming tegen infecties; Duits melkwaliteitsbeheersysteem QM-Milch 3.1.5; 3.3.1)

Het is de bedoeling het risico op overdracht van een verontreiniging of een infectie tussen de melker en de rauwe melk tot een minimum te beperken.

Het moet mogelijk zijn de handen in of in de onmiddellijke nabijheid van het tanklokaal te wassen.

Het moet mogelijk zijn de handen in de melkzone te wassen.

373 Personen die infecties op dier en mens kunnen overdragen, mogen niet melken of met de melk in contact komen.

(Verordening inzake hygiëne; Wet inzake de bescherming tegen infecties)

Infecties kunnen direct van dieren op mensen of indirect via de melk overgedragen worden.

Als de melker wonden op de handen heeft, kan de melk met stafylokokken besmet raken. Om de overdracht van infecties te vermijden, adviseren we dat de melker een waterbestendige pleister en beschermende handschoenen - bijvoorbeeld dunne wegwerphandschoenen - gebruikt.

Gelieve er rekening mee te houden dat personen die onlangs in het buitenland verbleven hebben, besmettelijke ziekten op de veestapel kunnen overdragen.

374 Na een bezoek aan een veestapel in het buitenland moeten minstens 48 uur verstrijken, alvorens er een contact met een veestapel van Arla mag plaatsvinden. Dat geldt zowel voor gasten als voor de eigen medewerkers van het bedrijf.

(aanbeveling van Arla Foods)

Na een bezoek aan een veestapel in het buitenland moeten kleding, schoenen en andere voorwerpen die met de veestapels in contact komen, worden gewassen, gereinigd en gedesinfecteerd.

375 Voor werkbezoeken in het bedrijf zijn afzonderlijke kleding en laarzen beschikbaar.

(aanbeveling van Arla Foods; Duits melkwaliteitsbeheersysteem QM-Milch 1.11)

Wij adviseren om over schone kleding en schone laarzen voor werkbezoeken te beschikken. De kleding en de laarzen moeten uitnodigend werken.

Bezoeken van kleuterscholen, scholen en gasten houden een lager risico in dan van bezoekers die onlangs nog contact met hoefdieren kunnen hebben gehad.

376 Bij nieuwbouw of verbouwingen wordt een afzonderlijke ingang naar de stal aangelegd, waar wassen en desinfecteren mogelijk zijn.

(aanbeveling van Arla Foods)

377 Bij het ophalen van dieren betreft de chauffeur niet de stal om de dieren op te halen.

(aanbeveling van Arla Foods)

Om het risico op overdracht van infecties te verminderen, moet de chauffeur vermijden om de stal te betreden. Als niet kan worden vermeden dat de chauffeur de stal betreedt, moet hij een wegwerpoverall dragen en de laarzen worden tussen de bezoeken aan verschillende veestapels gewassen.

378 Bij nieuwbouw of verbouwingen worden ophaalvoorzieningen voor de dieren ingericht en gebruikt.

(aanbeveling van Arla Foods)

Ophaalvoorzieningen in de vorm van boxen zijn een goede methode om te garanderen dat de wegvervoerder geen contact met de rest van de veestapel heeft.

379 Het bedrijf moet aan bestaande nationale bestrijdingsprogramma's deelnemen.

(aanbeveling van Arla Foods)

3710 Bij de import van levende dieren in de veestapel worden de wettelijke bepalingen nageleefd.

(Wet inzake Dierenbescherming)

Onder import wordt de invoer over de landsgrenzen verstaan. In de EU gebeurt de grenscontrole van de dieren aan de staldeur.

De import van levende dieren houdt een zeer groot risico op de invoer van besmettelijke ziekten zoals mond- en klauwzeer in. Verliezen door een uitbraak treffen niet alleen de betrokken veestapel maar de hele landbouw.

3711 De regels en aanbevelingen inzake de import van sperma en embryo's moeten worden nageleefd.

(Wet inzake Dierenbescherming)

De manipulatie van de embryo's moet door toegelaten dierenartsen voor de overplanting van embryo's of inseminatoren resp. door in kunstmatige inseminatie gespecialiseerde landbouwers met een navenante bijscholing worden uitgevoerd.

Dierenartsen voor de overplanting van embryo's resp. in kunstmatige inseminatie gespecialiseerde landbouwers met een navenante bijscholing moeten hun werk ten overstaan van de autoriteiten kunnen documenteren.

Indien u sperma importeert, mag u dat wegens het gevaar voor overdracht van infecties niet aan andere landbouwers doorverkopen. Een eventuele particuliere import van sperma moet door spermacentra worden afgehandeld die door de EU toegelaten zijn en u moet als importeur geregistreerd zijn.

3712 Gestorven of gedode dieren moeten worden afgedekt of achter een afscherming worden bewaard tot ze ter verwijdering worden opgehaald.

(Verordening inzake hygiëne; vereiste van Arla Foods; Duits melkwaliteitsbeheersysteem QM-Milch 1.13; IKM (Integrale Kwaliteitszorg Melk) (België))

Dode dieren die niet toegedekt en zichtbaar bijvoorbeeld aan de rand van de weg liggen, maken op personen die geen band met de landbouw hebben, een zeer sterke indruk en bezorgen ons een slecht imago.

Dode dieren en het voertuig voor de verwijdering van dode dieren houden voor de veestapel van het bedrijf een aanzienlijk besmettingsrisico in. De ophaalplaats moet daarom buiten de zone liggen waarin de dieren zich bevinden en het voeder opgeslagen wordt en ze moet afgescheiden zijn van de stopplaats van de tankwagen en de ingang van het tanklokaal.

3713 Geschrapd (geldt enkel in Zweden).

Documentatievereisten in hoofdstuk 37:

	Vereiste	Punt	Waar wordt de documentatie bewaard?
Uitdraai van de HIT-gegevensbank (HIT = informatiesysteem betreffende veestapels) of het notitieboekje voor de stal	JA	371	

38 De medewerkers

381 De medewerkers van het landbouwbedrijf moeten ten aanzien van de verschillende processen en mogelijke gezondheidsrisico's voldoende opgeleid zijn.

(Verordening inzake hygiëne)

Belangrijke thema's waarover de medewerkers moeten worden opgeleid:

- Gezondheid en welzijn van de dieren,
- Voeder- en melkhygiëne,
- Gebruik van geneesmiddelen,
- Omgang met afval,
- Gebruik van chemicaliën.

4. Het milieu

Wij willen de resources van het landbouwbedrijf zo goed mogelijk benutten, zodat de voedingsstoffen in de kringloop van het bedrijf blijven. Wij kennen de herkomst van de productiemiddelen die we aan de bodem toevoegen en springen zorgvuldig met gewasbeschermingsmiddelen om.

41 Bij de exploitatie van het bedrijf wordt met de verschillende habitats en de biodiversiteit rekening gehouden.

(aanbeveling van Arla Foods)

42 Er is een mestregister voor stikstof aanwezig dat krachtens de Mestbank voorgeschreven is.

(Duits melkwaliteitsbeheersysteem QM-Milch 6.2)

Wij adviseren dat u ervoor zorgt dat voedingsstoffen in de kringloop van het bedrijf blijven. Hierbij vormen de voedingsbalans, de veldkalender en het bemestingsplan een belangrijk instrument.

43 Er is een mestregister voor kalium aanwezig dat krachtens de Mestbank voorgeschreven is.

(Duits melkwaliteitsbeheersysteem QM-Milch 6.2)

44 Er is een mestregister voor fosfor aanwezig dat krachtens de Mestbank voorgeschreven is.

(Duits melkwaliteitsbeheersysteem QM-Milch 6.2)

45 Zuiveringslib mag niet op de percelen worden uitgereden die door het bedrijf worden gebruikt. Bij het uitrijden ervan op akkerpercelen moeten de wettelijke voorschriften strikt worden nageleefd.

(Verordening inzake zuiveringslib)

De nationale voorschriften inzake de controle bij het uitrijden van zuiveringslib moeten strikt nageleefd worden.

46 Het bedrijf moet afzonderlijke regels voor mest van biogasinstallaties en het uitrijden van gecomposteerd afval, enz. naleven.

(Verordening inzake biologisch afval; Verordening inzake mest)

De nationale voorschriften inzake het gebruik van mest van biogasinstallaties, gecomposteerd afval, e. a. moeten voor het uitrijden worden nageleefd.

47 Aangekocht ruwvoeder moet op percelen geteeld zijn die aan de voorschriften uit punt 45 beantwoorden.

(Verordening inzake zuiveringsslib)

Voor dit punt vallen onder ruwvoeder bijvoorbeeld ook hooi en grasproducten waarvoor deze regeling geldt.

De verkoper moet documenteren dat het aangekochte ruwvoeder niet op velden werd geteeld waarop zuiveringsslib werd uitgereden dat niet aan de wettelijke vereisten voldoet. Dat geldt ook voor ruwvoeder dat door een of meerdere tussenhandelaars wordt gekocht.

48 Op akkerpercelen (grasproducten) waarop oppervlakkig zuiveringsslib werd uitgereden, mag drie jaar lang te rekenen vanaf de datum van het uitrijden van het slib geen ruwvoeder meer worden geteeld.

(vereiste van Arla Foods)

Dit geldt voor alle percelen waarop zuiveringsslib werd uitgereden dat niet aan de wettelijke vereisten voldoet.

49 Alle chemicaliën moeten zorgvuldig worden gebruikt.

(Verordening inzake hygiëne - Fytosanitaire wetgeving; Duits melkwaliteitsbeheersysteem QM-Milch 6.3; Verordening inzake gevaarlijke stoffen)

Chemicaliën zijn volgens de definitie reinigings- of desinfecteermiddelen, uierwasmiddelen, tepel/uierspray en -dipmiddelen, gewasbeschermingsmiddelen en vliegengif.

Chemicaliën moeten volgens de gebruiksaanwijzing van de producent worden gebruikt. Er moet worden gegarandeerd dat er geen gevaar bestaat dat voeder en melk worden verontreinigd of dat mensen of dieren schade oplopen.

De gebruikte gewasbeschermingsmiddelen moeten toegelaten zijn. Gewasbeschermingsmiddelen mogen alleen voor de akkerbouwgewassen en in de doseringen worden gebruikt waarvoor ze toegelaten zijn. Wij adviseren dat u een lage behandelingsindex nastreeft. U moet het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen schriftelijk bijhouden, ook als de behandelingen door een loonwerkbedrijf worden uitgevoerd.

410 Alle chemicaliën moeten zorgvuldig worden bewaard, ontoegankelijk voor kinderen en dieren en gescheiden van levensmiddelen, drank en diervoeders.

(Verordening inzake hygiëne)

Chemicaliën zijn volgens de definitie reinigings- of desinfecteermiddelen, uierspray, gewasbeschermingsmiddelen en vliegengif.

Chemicaliën moeten zo opgeslagen worden dat er geen gevaar bestaat dat voeder en melk worden verontreinigd of dat mensen of dieren schade oplopen. Ze moeten in de originele verpakking of in duidelijk aangegeven verpakkingen worden bewaard, zodat de chemicaliën niet kunnen verwisseld.

Gewasbeschermingsmiddelen moeten in vergrendelde ruimten/kasten worden bewaard. Afgesloten diepvrieskasten beantwoorden aan de vereisten. De bewaarplaats moet geventileerd zijn. De vloer mag geen afvoer hebben en moet dicht zijn.

Documentatievereisten in hoofdstuk 4:

	Vereiste	Punt	Waar wordt de documentatie bewaard?
Voedingsbalans	JA	42	
Veldkalender en bemestingsplan	JA	45 48	
Facturen of afleveringsbewijzen	JA	47	
Contract van de aankoop van voeder		47	
Gebruiksaanwijzingen van de producenten; facturen of afleveringsbewijzen	JA	49	

5. Alarmtoestand en schadevergoeding

Het welzijn van de dieren en een goede melkqualiteit moeten behouden blijven. Dat geldt ook, wanneer de personen die normaal het werk in het bedrijf uitvoeren, een ongeluk hebben of ziek worden of wanneer andere onheil het landbouwbedrijf treft.

U kunt het risico op ongevallen en de gevolgen ervan beperken, als u de werkprocessen in uw bedrijf beschrijft en ervoor zorgt dat de medewerkers van het bedrijf die processen kennen. Een telefoonlijst op een gemakkelijk toegankelijke plaats is een belangrijk hulpmiddel om de vereiste hulp te krijgen. We verwijzen hiervoor naar het hulpschema ter zake.

51 Alarmtoestand

Wij adviseren dat u ten minste procedures voor de maatregelen beschrijft die bij de volgende incidenten moeten worden getroffen:

- Ontbrekende koeling van de melk (hoofdstuk 511),
- Resten van geneesmiddelen in de melk of andere verontreiniging van de melk (hoofdstuk 512),
- Stroomonderbreking (hoofdstuk 513),
- Verontreiniging van het voeder of het water voor de dieren (hoofdstuk 514),
- Uitbraak van een ziekte bij dier en mens (hoofdstuk 515).

Bovendien adviseren we om over procedures voor maatregelen bij brand en natuurrampen - bijvoorbeeld stormweer of overstromingen - te beschikken.

Stel een hulpschema op dat kan worden gebruikt om de procedures voor de verschillende probleemsituaties te beschrijven.

511 Storing tijdens de koeling van de melk.

Melk die onvoldoende werd gekoeld, mag niet worden geleverd (cf. ophaalregels in hoofdstuk 63). Indien de koeling van de melk wegviel, kunt u met de serviceafdeling van de melkleveranciers contact opnemen om uit te maken wat er met de melk dient te gebeuren. Onbruikbare melk moet correct worden verwijderd. U moet het rode STOP-bord gebruiken.

512 Resten van geneesmiddelen in de melk of andere verontreiniging van de melk.

Melk die resten van geneesmiddelen of verontreinigingen bevat, mag niet aan de zuivelfabriek worden geleverd. Indien er een vermoeden is dat de melk verontreinigd is, moet u met de serviceafdeling van de melkleveranciers contact opnemen. U moet het rode STOP-bord gebruiken. Zie ook punt 628.

Bij twijfel kunt u na afspraak met de serviceafdeling van de melkleveranciers een vrijblijvende analyse van een melkmonster krijgen. Zelfs wanneer bij de vrijblijvende analyse geen antibiotica werden aangetoond, blijft u verantwoordelijk voor de kwaliteit van de melk die door uw bedrijf wordt geleverd.

Verontreinigde melk mag niet aan de zuivelfabriek geleverd worden. Deze melk moet correct worden verwijderd.

513 Stroomonderbreking.

De wetgeving schrijft voor dat u kunt aantonen hoe de dieren bij een stroomonderbreking worden beschermd. Het is belangrijk dat de dieren toegang tot voeder en water hebben en kunnen worden gemolken. Zie ook punt 313.

514 Verontreiniging van het voeder of het water voor de dieren.

Wanneer u vermoedt dat het voeder of water verontreinigd is, mag u het niet voor de dieren gebruiken. Bij luchtverontreiniging moet u de instructies van de autoriteiten opvolgen.

Neem met uw voederadviseur en/of dierenarts contact op voor nauwkeuriger advies en hulp.

515 Uitbraak van een ziekte bij dier en mens.

Enkele ziekten kunnen van dieren op mensen worden overgedragen (zoönosen, bijv. tuberculose) en er kunnen ook enkele ziekten van mens op dier worden overgedragen.

Wanneer uw veestapel wordt getroffen door een ziekte die op mensen kan worden overgedragen, moet u met de hulp van uw dierenarts maatregelen beschrijven en treffen om het risico op besmetting te beperken.

U moet ook voorzorgsmaatregelen treffen om het risico van besmetting van dieren door mensen tot een minimum te beperken. Dit geldt met name voor personen die dagelijks met de dieren omgaan.

52 Schadevergoeding

521 Schadevergoeding voor melk die niet opgehaald wordt.

Voor de leden:

Wanneer Arla Foods geen melk bij de aandeelhouder kan ophalen en dit te wijten is aan omstandigheden die zich aan de controle van de aandeelhouder onttrekken en die hij niet kan oplossen, betaalt Arla Foods voor de melk die niet kan worden opgehaald. Dit geldt voor de leden.

Voor de leveranciers:

Voor de contractuele leveranciers gelden de voorwaarden van het melkleveringscontract.

6. Ophaling van de melk

Dit hoofdstuk bevat de regels van Arla Foods voor de ophaling van de melk. Alle punten zijn eisen ten aanzien van het bedrijf of organisatorische regels van Arla Foods.

61 Nieuwbouw en grote wijzigingen in het bedrijf

611 Bij nieuwbouw of grote wijzigingen in het bedrijf worden de langetermijndoelstellingen van Arla Foods automatisch vereisten. Er wordt med lokale voorwaarden rekening gehouden. (Dit geldt voor de ophaling van de melk, zoals beschreven in het volgende hoofdstuk).

(vereiste van Arla Foods)

Het is belangrijk dat u nieuwe gebouwen of grote wijzigingen in het bedrijf aan de doelstellingen op lange termijn aanpast, omdat er anders achteraf dure wijzigingen noodzakelijk kunnen zijn. Neem tijdens de planningsfase gerust contact met de serviceafdeling van de melkleveranciers op.

Door de inrichting van een buffertank kan bijvoorbeeld worden voldaan aan de vereiste om de melk onafhankelijk van de melktijdstippen te laten ophalen. Gelieve rekening te houden met de mogelijkheid om een overeenkomst over een tijdsafhankelijke ophaling te sluiten. Neem contact op met de serviceafdeling van de melkleveranciers voor verdere informatie.

De langetermijndoelstellingen van Arla Foods:

- De melk moet kunnen worden opgehaald, zonder dat de tankwagen moet rangeren (zie punt 621).
- De melk moet onafhankelijk van de melktijdstippen van het bedrijf kunnen worden opgehaald (zie punt 671).
- Arla Foods moet de melk met verzamelvoertuigen met een lengte van 16,5 meter kunnen ophalen (zie punt 621).
- Het verbindingsstuk van de tank moet naar de deur van het tanklokaal wijzen (zie punt 626).

Bij nieuwbouw of grote wijzigingen moet aan de punten 376 (afzonderlijke ingang naar de stal) en 378 (ophaalvoorziening voor de dieren) voldaan zijn.

62 Toegangsweg, stopplaats, toegang en toestand van het tanklokaal

- 621** De toegangsweg naar de boerderij en de stopplaats voor het tanklokaal moeten het gewicht van een volgeladen tankwagen kunnen dragen en voldoende groot zijn, zodat de tankwagens er het hele jaar moeiteloos en zonder risico of bijkomende slijtage kan rijden. (Indien dit door plaatselijke situatie niet mogelijk is, moet u dit met de serviceafdeling van de melkleveranciers ophelderen.)
(Duits melkwaliteitsbeheersysteem QM-Milch 3.4.1)

Om te garanderen dat de tankwagens moeiteloos en zonder risico zijn bestemming kan bereiken, moet de vrije doorrijbreedte en -hoogte minstens vier meter bedragen. De keerplaats moet een diameter van 23 meter hebben, zodat een dertien meter lange vrachtwagen er kan draaien.

- 622** In de winter moeten de sneeuw en het ijs van de toegangsweg naar de boerderij en de stopplaats tijdig worden geruimd en bij ijzel moet er zand/fijne steenslag worden gestrooid.
(vereiste van Arla Foods)

De chauffeur beslist zelf of een weg berijdbaar is of niet. Indien het onmogelijk of zeer riskant is om op een veilige manier de stopplaats te bereiken en de melk op te halen, moet u dit zo spoedig mogelijk aan de serviceafdeling van de melkleveranciers mededelen.

- 623** Indien de deur naar het tanklokaal zich onder een afdak bevindt, moet daaraan een dakgoot resp. een galerij tegen insneeuwen gemonteerd zijn.
(vereiste van Arla Foods)

Daarbij komt het er in de eerste plaats op aan een goede werkomgeving voor de chauffeur in te richten, zodat hij er snel en zonder gevaar kan werken.

- 624** De hoogte van het tanklokaal moet toelaten dat het toegangsluik van de melktank volledig kan worden geopend, zodat de melk en de binnenkant van de melkkoeltank gemakkelijk kunnen worden gecontroleerd.
(vereiste van Arla Foods)

De chauffeur moet de melk gemakkelijk kunnen controleren, voor hij met het overpompen begint. Daarvoor is het nodig dat het toegangsluik ongehinderd kan worden geopend. Bij nieuwe gebouwen na 1 september 2013 moet de afstand tussen tank en plafond minstens 0,6 m bedragen. Er moet voldoende verlichting voorhanden zijn en het toegangsluik moet zo geplaatst zijn dat men de melk in de tank moeiteloos kan controleren. De chauffeur moet altijd veilig en moeiteloos tot bij de melkkoeltank kunnen komen om een monster te nemen en in de tank te kijken. Daarom moet ervoor worden gezorgd dat er altijd een ladder of trap klaarstaat.

Het moet ook mogelijk zijn om te controleren of de binnenkant van de melkkoeltank na de reiniging van de tank schoon is.

Er gelden bijzondere voorschriften voor grote tanks in de open lucht.

625 De uitlaatmof van de melkkoeltank moet vanaf de tankwagen gemakkelijk met een zes meter lange zuigslang kunnen worden bereikt.

(vereiste van Arla Foods)

De zuigslang is maximaal zes meter lang. Een langere zuigslang is wettelijk niet toegestaan, zou de pompsnelheid verminderen en het legen van de tank vertragen. Bovendien zou de fysieke belasting van de melk (vetgehalte) verhoogd worden.

626 De chauffeur moet de zuigslang gemakkelijk op de melkkoeltank kunnen aansluiten en hij moet in de onmiddellijke nabijheid van de melkkoeltank zijn handen kunnen wassen.

(vereiste van Arla Foods; aanbeveling van Arla Foods)

De melkkoeltank moet vrij toegankelijk zijn, zodat de chauffeur snel en ongehinderd kan werken. Indien de melkkoeltank bijvoorbeeld een uitloop in de richting van de muur van het tanklokaal heeft, moet de afstand tussen de uitloopmof en de muur van het tanklokaal minstens 0,9 meter bedragen, maar een vrije werkzone van 1,2 meter of meer wordt aanbevolen.

627 De lichtschakelaar moet op een weloverwogen plaats bij de ingang naar het tanklokaal vanuit de stopplaats aangebracht zijn. Als alternatief kan de verlichting ook door een bewegingssensor worden ingeschakeld.

(vereiste van Arla Foods; Duits melkwaliteitsbeheersysteem QM-Milch 3.4.7)

Vlakbij de deur moet er een plaats zijn voor mededelingen tussen de melkproducent en de chauffeur van de tankwagen. Daar moet bijvoorbeeld een handleiding voor de bediening van de automatische tankreiniging of over de tankwacht kunnen worden opgehangen.

628 Het bord "STOP - De melk niet meenemen!" moet in situaties worden gebruikt waarin de tankwagen de melk niet mag meenemen.

(vereiste van Arla Foods)

Indien de melk niet mag worden opgehaald, moet u het bord goed zichtbaar op de melkkoeltank aanbrengen. Dat kan in de volgende gevallen nodig zijn:

- U vermoedt dat de melk antibiotica bevat;
- De koeling was defect;
- Er is een verhoogd celgetal;
- Er is een verhoogd kiemgetal;
- Naar aanleiding van een Arlagården®-bezoek werd voor de melk een leveringsverbod opgelegd.

Indien u twijfels hebt, moet op de melkkoeltank het STOP-bord worden aangebracht tot de melk toegelaten is. Indien uw STOP-bord verloren gegaan is, kunt u bij de serviceafdeling van de melkleveranciers een nieuw bord aanvragen.

We verzoeken u bovendien dringend meteen contact op te nemen met de serviceafdeling van de melkleveranciers en - buiten de kantooruren – rechtstreeks met de chauffeur.

63 Melkkoeltanks, koeling en bewaring van de melk

Definitie van verschillende melkkoeltanks

Melkkoeltank

Een geïsoleerde tank met roerder en koelinstallatie. Kan zowel een "staande" als "liggende" tank zijn.

Buffertank

Een tank die het mogelijk moet maken dat de melk onafhankelijk van de melktijdstippen kan worden opgehaald. Hij wordt tussen de melkinstallatie en de melkkoeltank geplaatst. De melkinstallatie kan zowel een automatisch melksysteem (AMS) als een gewone melkinstallatie zijn.

Bij het gebruik van een buffertank kan men de melktijdstippen plannen, zonder met de ophaling rekening te moeten houden. Bovendien kan men de melk controleren, voor men ze naar de melkkoeltank doorlaat.

De buffertank moet zo geplaatst zijn dat de melk niet opgepompt moet worden om in de melkkoeltank terecht te komen. Indien het nodig is om de melk over te pompen, moet dit voorzichtig gebeuren om een negatieve beïnvloeding van de melk te vermijden.

Koeltank in de open lucht

Een melkkoeltank die buiten het tanklokaal geplaatst is en waarvan de buisleidingen - met inbegrip van de uitloopbuis - naar het tanklokaal leiden.

Bijkomende tank

Een autonome melkkoeltank die naast de normale melkkoeltank geplaatst is.

Mobiele boerderijtank

Boerderijtanks zijn verrijdbare geïsoleerde tanks. De koeling gebeurt met eigen koelgroepen waarbij het verdamperhuis (cilinder, ringverdampers) in de boerderijtank wordt gedompeld. Wanneer de tank naar de ophaalplaats wordt gebracht, moet dit zo kort mogelijk voor de ophaling gebeuren, zodat de koeling zo weinig mogelijk wordt onderbroken. Bovendien mag de boerderijtank nooit zonder toezicht gelaten worden.

631 De melkkoeltank moet voldoen aan de vereisten in het document "Technische vereisten voor melkkoeltanks".

(vereiste van Arla Foods; VDE 0700 deel 202 1995-07 DIN EN 50087)

Dit document beschrijft de technische eisen aan een melkkoeltank ongeacht of die binnen in of buiten het tanklokaal geplaatst is. U kunt het aanvragen bij de serviceafdeling van de melkleveranciers.

- 632 De koeling van de melk moet uiterlijk 45 minuten na het begin van het eerste melken in de lege tank starten. Bij het melken op de weide moet de melk onmiddellijk na het beëindigen van de melktijd worden overgetapt en gekoeld.**

(vereiste van Arla Foods)

Voor de houdbaarheid van de melk is het belangrijk dat de koeling zo vroeg mogelijk begint. De koeling mag echter pas beginnen, wanneer er zich zoveel melk in de tank bevindt dat de melk niet wordt beschadigd, dat de roerder geen lucht door de melk mengt of dat de eerste melk in de tank tot ijs bevroert. Deze vereiste geldt eveneens bij het gebruik van een buffertank.

- 633 De melk moet twee uur na het eind van het melken tot minstens 6 °C afgekoeld zijn en worden gekoeld tot de ophaling.**

(vereiste van Arla Foods; Duits melkwaliteitsbeheersysteem QM-Milch 3.4.4)

Indien de melk tijdens het melken wordt gekoeld, moet de temperatuur minder dan 10 °C bedragen, wanneer het melken afgelopen is. Als de temperatuur hoger is, kan dat erop wijzen dat de koeling niet goed genoeg functioneert.

Voor de omgang met melk die onvoldoende werd gekoeld, zie hoofdstuk 5.

- 634 De melk moet tijdens het afkoelen en tussen de laatste melkbeurt en de ophaling regelmatig worden omgeroerd.**

(vereiste van Arla Foods)

De roerder van de melkkoeltank moet in overeenstemming met de grootte van de tank worden geactiveerd om een optimale koeling van de melk en een representatieve monsterneming bij de ophaling te garanderen.

- 635 Bij de ophaling mag er geen melkleiding in de tank hangen.**

(vereiste van Arla Foods)

Om te vermijden dat de tankmelk met reinigingswater zou worden vermengd, moet de melkmachinerreiniging van een magneetschakelaar voorzien zijn. Bovendien moet worden gegarandeerd dat de vulbuis/de pompleiding correct wordt gereinigd.

- 636 De grootte van de melkkoeltank moet aan de ophaalfrequentie aangepast zijn.**

(vereiste van Arla Foods; aanbeveling van Arla Foods)

Principieel wordt de melk om de tweede dagen opgehaald. Bij individuele overeenkomsten kan de melk ook dagelijks worden opgehaald.

Omdat de ophaling vertraging kan oplopen, adviseren we om ervoor te zorgen dat de tank een bijkomende melkbeurt - of bij AMS-installaties een navenant melkvolume - kan opvangen.

- 637 De melkkoeltank moet voorzien zijn van temperatuurmeetinstrument met correcte weergave en dat in het tanklokaal wordt afgelezen.**

(vereiste van Arla Foods)

Bij de ophaling moet de chauffeur de temperatuur van de melk controleren, voor hij de melk begint over te pompen. Indien er op de melkkoeltank een tankwacht geïnstalleerd is en die voor een noodsituatie waarschuwt, volgt de chauffeur ongeacht de temperatuur van de melk op het ogenblik van de ophaling de instructies van Arla Foods inzake de tankwachten.

Documentatievereisten in hoofdstuk 63:

	Vereiste	Punt	Waar wordt de documentatie bewaard?
Kalender met notities van de tankwagen			
Regelmatig zelf het koelingsproces controleren		633	

64 Buffertank en bijkomende tank

641 De buffertank en de bijkomende tank moeten voldoen aan de vereisten in het document "Technische vereisten voor melkkoeltanks".

(vereiste van Arla Foods; VDE 0700 deel 202 1995-07 DIN EN 50087)

Dit document beschrijft de technische eisen aan een buffertank en aan een bijkomende tank. U kunt het aanvragen bij de serviceafdeling van de melkleveranciers.

642 Bij gebruik van een buffertank moet de melkkoeltank bij de ophaling altijd melk bevatten die binnen de voorbije 24 uur (bij een dagelijkse ophaling) resp. binnen de voorbije 48 uur (bij een ophaling om de twee dagen) werd gemolken.

(vereiste van Arla Foods)

643 Het is mogelijk een bijkomende tank te gebruiken. Voor de bijkomende tank gelden dezelfde vereisten als voor de melkkoeltank.

(vereiste van Arla Foods)

Een bijkomende tank mag pas worden gebruikt mits afspraak met de serviceafdeling van de melkleveranciers.

644 Indien een bijkomende tank wordt gebruikt, moet dit met een bord op de bijkomende tank meegedeeld worden.

(vereiste van Arla Foods)

U moet de chauffeur met het bord informeren, zodat hij weet of hij al dan niet melk uit bijkomende tanks moet ophalen.

Het bord is bij de serviceafdeling van de melkleveranciers verkrijgbaar en geeft aan dat de tank toegelaten is.

65 Ophaalvolume en reiniging

651 De minimale ophaalhoeveelheid wordt in de respectieve melkleveringsreglementen resp. melkleveringscontracten geregeld en kunt u daar lezen.

(vereiste van Arla Foods)

De minimale ophaalhoeveelheid is in de melkleveringsreglementen resp. melkleveringscontracten vastgelegd, omdat de ophaling van zeer kleine melkvolumes het risico verhoogt op zowel foutieve metingen als kwaliteitsproblemen zoals het vermengen met lucht bij het omroeren en het bevriezen van de melk tot ijs tijdens het koelen na de eerste melkbeurt.

Alvorens een ophaalstop wegens te weinig melk wordt opgelegd, moet de serviceafdeling van de melkleveranciers garanderen dat het niet om een eenmalige situatie gaat en dat het melkvolume de dagen erna niet tot minstens 50 kg zal toenemen.

652 Het is belangrijk dat de chauffeur wordt geïnformeerd over een sterke afwijking van het melkvolume in vergelijking met een voorgaande ophaling.

(vereiste van Arla Foods)

Het melkvolume is bepalend voor de manier waarop de chauffeur de automatische monsterneming instelt. Onder een sterke afwijking verstaan we 20% meer of minder dan bij de voorgaande ophaling.

653 De chauffeur kan de tankreiniging volgens een handleiding inschakelen.

(vereiste van Arla Foods)

Indien gewenst kan de chauffeur de tankreiniging inschakelen. In dat geval moet u een handleiding aan uw tank ophangen. Bij de serviceafdeling van de melkleveranciers is hiervoor een formulier verkrijgbaar. Arla Foods kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor schade aan de melkkoeltank resp. de toestellen of de melk als gevolg van de hierboven vermelde taken. De voorwaarde is wel dat de chauffeur slechts heel weinig tijd voor deze taak nodig heeft.

66 Ophaalfrequentie en leeftijd van de melk

Normaal gezien wordt de melk één keer om de twee dagen in het bedrijf opgehaald. Zoals hierna beschreven zijn hierop echter uitzonderingen mogelijk.

661 Arla Foods heeft het recht de melk van geselecteerde melkproducenten dagelijks op te halen.

(vereiste van Arla Foods)

Voor bijzondere markten en productiesituaties kunnen individuele ophaalvoorwaarden gelden.

Indien Arla Foods eist dat een melkproducent van een dagelijkse ophaling op een ophaling om de twee dagen overstapt, krijgt de betrokken melkproducent vier maanden om de vereiste tankcapaciteit te voorzien.

662 Arla Foods heeft het recht de melk gedeeltelijk op te halen.

(vereiste van Arla Foods)

Om de tankwagen volledig te vullen en op die manier het verzamelen te kunnen optimaliseren, mag Arla Foods de melk binnen de overeengekomen ophaalfrequentie gespreid over meer dan één tankwagenbezoek ophalen. De voorwaarde hiervoor is dat de melktank in de periode tussen de eerste ophaling en de volledige lediging en reiniging van de melkkoeltank niet met bijkomende melk wordt gevuld. Een gedeeltelijke ophaling kan als dagelijkse ophaling worden georganiseerd. De melkkoeltank moet na de lediging om de twee dagen worden gereinigd.

663 Melk die om de twee dagen wordt opgehaald, mag op het ogenblik van de ophaling niet ouder dan 48 uur zijn.

(vereiste van Arla Foods)

In bijzondere situaties - bijvoorbeeld bij verkeersproblemen - is het toegelaten dat de melk tussen de eerste melkbeurt en het tijdstip van de ophaling maximaal 60 uur oud is.

664 Melkproducenten kunnen tegen betaling voor een langere periode bijkomende ophalingen bestellen, voor zover er vrije transportcapaciteit beschikbaar is.

Een dagelijkse ophaling kan een alternatief zijn voor de aanschaf van een grotere melkkoeltank. Een dagelijkse ophaling is echter alleen mogelijk op voorwaarde dat de benodigde transportcapaciteit beschikbaar is.

Indien u een dagelijkse ophaling wenst, moet u uiterlijk vier weken voor het geplande begin van de dagelijkse ophaling met de serviceafdeling van de melkleveranciers contact opnemen.

665 Melkproducenten kunnen tegen betaling voor een beperkte periode bijkomende ophalingen bestellen, voor zover er vrije transportcapaciteit beschikbaar is.

Er ontstaat een behoefte aan bijkomende ophalingen, wanneer bijvoorbeeld de melkkoeltank wordt vervangen of de koelinstallatie moet worden gerepareerd of defect is.

Een kosteloze ophaling is één keer per twaalf maanden mogelijk.

666 Voor melkproducenten met een dagelijks melkvolume van meer dan acht ton per ophaalplaats is een dagelijkse ophaling tegen verminderde ophaalkost mogelijk.

Dit geldt onder de volgende vier voorwaarden:

- Er wordt dagelijks in de onmiddellijke omgeving melk opgehaald;
- De effectieve meerkost mag niet wezenlijk de respectievelijk geldende ophaalkost overschrijden;
- Er moet hierover een overeenkomst tussen de melkproducent en Arla Foods bestaan;
- De overeenkomst moet minstens drie maanden gelden.

667 Voor melkproducenten met een dagelijks melkvolume van meer dan elf ton per ophaalplaats is een dagelijkse ophaling zonder ophaalkost mogelijk.

67 Tijdstip van de melkophaling

671 De melk kan 24 uur per dag opgehaald worden, wanneer de plaatselijke situatie dit toelaat.
(vereiste van Arla Foods)

Een van de doelstellingen op lange termijn van Arla Foods voor alle bedrijven is dat de melk onafhankelijk van de melktijdstippen kan worden opgehaald. Dit is een vereiste bij nieuwbouw en grote wijzigingen in het bedrijf, zie punt 611.

672 Tijdens de bekende melktijden wordt uitsluitend na afspraak met de melkproducent melk opgehaald.

Hoe meer individuele overeenkomsten Arla Foods met melkproducenten kan sluiten, hoe beter Arla Foods de beschikbare resources kan gebruiken. Bovendien kan Arla Foods ook beter aan uw wensen tegemoetkomen zonder dat de transportkosten stijgen.

Indien u bijzondere wensen hebt over de tijdstippen waarop de melk wel of niet mag worden opgehaald, adviseren we u een overeenkomst over tijdsafhankelijke ophaling te sluiten. Informatie hierover is bij de serviceafdeling van de melkleveranciers verkrijgbaar.

673 Indien bij aankomst van de tankwagen gemolken wordt, moet het melken worden onderbroken.
(vereiste van Arla Foods)

Wat ook de oorzaak is, de melkkoeltank mag nooit met melk worden gevuld, terwijl de melk in de tankwagen wordt overgepompt. Anders loopt de ophaling van de melk in de volgende bedrijven vertraging op. De melkkoeltank moet gereinigd worden, alvorens het melken dan wordt voortgezet. U bent ervoor verantwoordelijk dat de tank gereinigd wordt.

7. Samenstelling en kwaliteit van de melk

Het voorwerp van de levering is rauwe melk, dat wil zeggen het door het melken van één of meer koeien verkregen ongewijzigde product dat niet tot boven de temperatuur bij de winning werd verwarmd. Er mag enkele zuivere, onvervalste en niet bedorven rauwe melk van gezonde koeien van veestapels worden geleverd die door de overheid als brucellose- en tuberculosevrij erkend zijn. U bent als melkproducent altijd voor de geleverde melk verantwoordelijk. De tankwagenchauffeur heeft de taak de kwaliteit van de melk te beoordelen, voor hij met het ophalen begint.

71 Monsterneming

Bij iedere ophaling wordt een monster genomen. De toezichthoudende verenigingen leggen de datum voor de analyses van de kwaliteitsparameters vast.

72 Analyses en categoriegrenswaarden

Analyses van het vet- en eiwitgehalte, het celgetal, het kiemgetal evenals de antibioticastatus worden in overeenstemming met de voor ieder land ter zake geldende voorschriften uitgevoerd (zie tabellen in hoofdstuk 73). Over het algemeen vormen de analyses de basis voor de afrekening.

Naast de normale analyses kunnen bijkomende analyses worden uitgevoerd en ook die kunnen de basis voor de afrekening vormen.

De analyse van het ureumgehalte en het vriespunt dient voor de informatie (zie respectieve tabel in hoofdstuk 73) en er wordt bijgevolg voor de afrekening geen rekening mee gehouden.

73 Overzicht van analyses, categoriegrenswaarden en betaling naargelang van de kwaliteit

Analyse	Analyse-frequentie ⁽¹⁾	Grenswaarden ⁽²⁾	Toeslag op / aftrek van de grondstofwaarde ⁽⁴⁾	Arla-categorie
Vet / eiwit	iedere ophaling			
Celgetal	iedere ophaling	0 - 200.000 cellen/ml (gemiddelde van drie maanden)	+ 2%	1S
		201.000 - 300.000 cellen/ml (gemiddelde van drie maanden)	+ 1%	1E
		301.000 - 400.000 cellen/ml (gemiddelde van drie maanden)	0	1B
		401.000 – 500.000 cellen/ml (gemiddelde van drie maanden)	- 4% ⁽³⁾	2
		> 500.000 cellen/ml (gemiddelde van drie maanden)	- 10% ⁽³⁾	3
Kiemgetal	3 monsters per maand ⁽⁵⁾	0 - 30.000 kiemen/ml (gemiddelde van twee maanden)	+ 1%	1E
		31.000 - 50.000 kiemen/ml (gemiddelde van twee maanden)	0	1B
		51.000 - 100.000 kiemen/ml (gemiddelde van twee maanden)	- 4%	2
		> 100.000 kiemen/ml (gemiddelde van twee maanden)	- 10% ⁽³⁾	3
Antibiotica	5 monsters per maand ⁽⁶⁾	1e bewijs van antibiotica op 12 maanden	- 125% van de dagwaarde ⁽⁷⁾	
		2e bewijs van antibiotica op 12 maanden	- 150% van de dagwaarde + 400 euro ⁽⁷⁾	
		3e bewijs en elk bijkomend bewijs van antibiotica op 12 maanden	- 200% van de dagwaarde + 400 euro ⁽⁷⁾	
Vriespunt	iedere ophaling (niet bij kiemmonsters)	analyse ter informatie		
Ureum	iedere ophaling	analyse ter informatie		
pH-waarde	iedere ophaling	6,65 – 6,85; analyse ter informatie, uitsluitend consulteerbaar via het leveranciersinformatiesysteem (EIS)		

- (1) Bij leveranciers met één ophaling per dag kan een hogere analysefrequentie nodig zijn.
- (2) De verbeteringsregeling is van toepassing. Bij celgetal en kiemgetal geldt het meetkundig gemiddelde van de vermelde periodes.
- (3) Indien de afhouding volgens de Verordening inzake melkkwaliteit resp. het melkleveringsreglement hoger is dan de cellen- of kiemenafhouding van Arla, wordt de afhouding in overeenstemming met de Verordening inzake melkkwaliteit resp. het melkleveringsreglement toegepast.
- (4) De basis voor de melkleveranciers van Arla Foods Deutschland GmbH, vestiging Sonthofen, is niet de grondstofwaarde maar de conventionele basisprijs.
- (5) Voor de Nederlandse, Belgische en Luxemburgse melkleveranciers bedraagt de analysefrequentie vier kiemmonsters per maand.
- (6) In België en Nederland wordt bij iedere ophaling op antibiotica getest.
- (7) Eventueel geldt in Duitsland en Oostenrijk de afhouding volgens de Verordening inzake melkkwaliteit ten bedrage van 5 eurocent/kg voor de totale maandelijkse hoeveelheid. In België en Nederland bedraagt de inhouding 29,75 eurocent/liter voor de betrokken leveringshoeveelheid.

Antibiotica

De analysefrequentie vindt u in de voorgaande tabellen. Bovendien wordt van alle tankwagens en silotanks een totaalmonster voor de antibioticacontrole door de zuivelfabriek geanalyseerd.

Indien één van deze controles de aanwezigheid van antibiotica aantoont, worden alle individuele monsters van alle leveringen die zich in de RMO bevinden, geanalyseerd. Met het resultaat van deze analyse wordt voor de kwaliteitsafrekening rekening gehouden.

Sinds 1 januari 2015 geldt een in vergelijking tot de Verordening inzake melkwaliteit lagere bewijsgrens voor antibiotica. Een positief resultaat leidt tot afhoudingen.

Bij een overschrijding van de MRL-waarde moeten de autoriteiten ingelicht worden (cross compliance). De toezichthoudende verenigingen delen dit mee.

Geur, smaak en zichtbaar veranderde melk

De zuivelfabrieken controleren de geur, de smaak en het uitzicht van alle tankwagenladingen. Indien een tankwagenlading niet goedgekeurd wordt, worden de bijhorende monsters van de leveranciers ter analyse overgemaakt.

Er kan een tijdelijke stopzetting van de melkophaling bij het betrokken bedrijf worden opgelegd, indien de melk het risico verhoogt dat melk niet door de zuivelfabriek kan worden aangenomen, bijvoorbeeld bij:

- een herhaalde blokkering van de melk in de tankwagen of in de silotank van de zuivelfabriek,
- een herhaalde afwijzing van de melk in het bedrijf.

Ontbrekende analysewaarde

Indien een analysewaarde voor het kiemgetal of antibiotica ontbreekt, moet - indien mogelijk - een nieuw monster voor analyse worden genomen.

Indien op het eind van een afrekeningsperiode een analysewaarde ontbreekt, vormen de beschikbare waarden de basis voor de afrekening.

Er kunnen - bijvoorbeeld bij gedeeltelijke ophaling of levering in de kaasmakershut - meerdere analysewaarden per dag zijn. Daarmee wordt gewogen in de afrekening rekening gehouden.

74 Mededeling van de analyseresultaten

De analyseresultaten worden zo spoedig mogelijk en normaal gezien binnen twee dagen na de ophaling ter beschikking gesteld.

De analyseresultaten staan op de melkgeldafrekening.

75 Advies

De adviseurs van de leveranciers staan u zoals gewoonlijk bij in het kader van hun normale activiteiten, indien er problemen met de melkqualiteit optreden. Maak gebruik van hun schat aan ervaringen om eventuele problemen te voorkomen. U kunt hen bereiken op de bekende telefoonnummers. Indien er bij u ter plaatse veel advies nodig is, zullen we u de kosten daarvoor factureren.

De serviceafdeling van de melkleveranciers kan u ook in contact brengen met een externe kwaliteitsadviseur.

Serviceanalyses

U kunt bijkomende analyses van de melk bestellen. Daarvoor moet u zich tot de serviceafdeling van de melkleveranciers wenden. Met serviceanalyses wordt in de afrekening geen rekening gehouden.

8. De administratie van Arlagården®

81 Bedrijfsbezoeken

De administratie van Arlagården® is op bedrijfsbezoeken gebaseerd. Deze audits worden afgelegd door vakkundige medewerkers volgens een leidraad waarin gedetailleerd beschreven staat wat vereist is om Arlagården® na te leven. De leidraad werd opgesteld om een uniforme beoordeling over de naleving van Arlagården® door melkleveranciers te waarborgen en ook om een uniforme opvolging van afwijkingen van Arlagården® te garanderen. De leidraad is altijd actueel en is voor alle melkleveranciers via het intranet toegankelijk.

Tijdens de bedrijfsbezoeken wordt een checklist gebruikt waarin de controleur zijn vaststellingen noteert. Deze checklist wordt samen met de bevestiging over het tijdstip waarop de uitvoering van het aangekondigde bedrijfsbezoek werd overeengekomen, naar u verzonden. De checklist is altijd actueel en is eveneens voor alle melkleveranciers via het intranet toegankelijk.

Na een bedrijfsbezoek wordt een proces-verbaal van het bezoek opgesteld. Daarin staan inlichtingen over het bedrijf en de veestapel evenals de eventueel aangetroffen afwijkingen en de termijnen voor de verdere opvolging als gevolg van die afwijkingen. De melkleverancier ontvangt meteen na het bezoek een kopie van het proces-verbaal van het bezoek. Die kopie moet hij bewaren, want het moet bij latere bezoeken door Arla Foods of aan de autoriteiten kunnen worden getoond.

Arla Foods streeft ernaar de bedrijfsaudits zo veel mogelijk te laten samenvallen met inspecties door de autoriteiten en andere controles om het bedrijf zo weinig mogelijk met controlebezoeken te belasten. De kosten moeten daardoor ook zo laag mogelijk worden gehouden.

Er zijn vier soorten bedrijfsbezoeken:

- Routinebezoeken (hierna Arlagården®-bezoek genoemd),
- Eerste bezoek,
- Vervolgbezoek,
- Heropeningsbezoek.

811 Arlagården®-bezoeken.

Ieder bedrijf wordt over een periode van drie jaar minstens één keer bezocht.

Een Arlagården®-bezoek wordt meestal vooraf met de melkleverancier afgesproken, maar kan ook onaangekondigd plaatsvinden.

Naast de Arlagården®-bezoeken kan bovendien een verdere opvolging van de afwijkingen van Arlagården plaatsvinden door middel van bijvoorbeeld de melkqualiteitsafrekening of andere inlichtingen.

Resultaat van een Arlagården®-bezoek:

Het resultaat van een Arlagården®-bezoek is: goedgekeurd; tijdelijk goedgekeurd – insturen van documentatie; tijdelijk goedgekeurd – vervolgbezoek; niet goedgekeurd.

Goedgekeurd: Tijdens het Arlagården®-bezoek werden er geen afwijkingen vastgesteld.

Tijdelijk goedgekeurd: Tijdens het Arlagården®-bezoek werden er afwijkingen vastgesteld:

- a) Tijdelijk goedgekeurd – insturen van documentatie

Indien er afwijkingen werden vastgesteld die niet als ernstig worden beschouwd, moet u een bevestiging insturen dat de afwijkingen binnen de in het proces-verbaal van bezoek vermelde termijnen opgeheven zijn. Indien u deze bevestiging niet binnen de vermelde termijnen instuurt, kunt u een vervolgbezoek krijgen.

- b) Tijdelijk goedgekeurd – vervolgbezoek

U krijgt een vervolgbezoek, indien:

- er in uw bedrijf een of meer ernstige afwijkingen vastgesteld werden;
- in uw bedrijf meer dan vijf afwijkingen vastgesteld werden;
- afwijkingen werden vastgesteld die reeds bij vroegere bezoeken (na 1 september 2013) vastgesteld werden. Dit is los van het feit of de afwijkingen sinds het vorige bezoek ononderbroken aanwezig waren dan wel of u ze tijdelijk in orde gebracht hebt;
- de onder "a) Tijdelijk goedgekeurd – insturen van documentatie" vereiste bevestiging niet werd ingestuurd.

Niet goedgekeurd: Tijdens het Arlagården®-bezoek werden er een of meer afwijkingen vastgesteld:

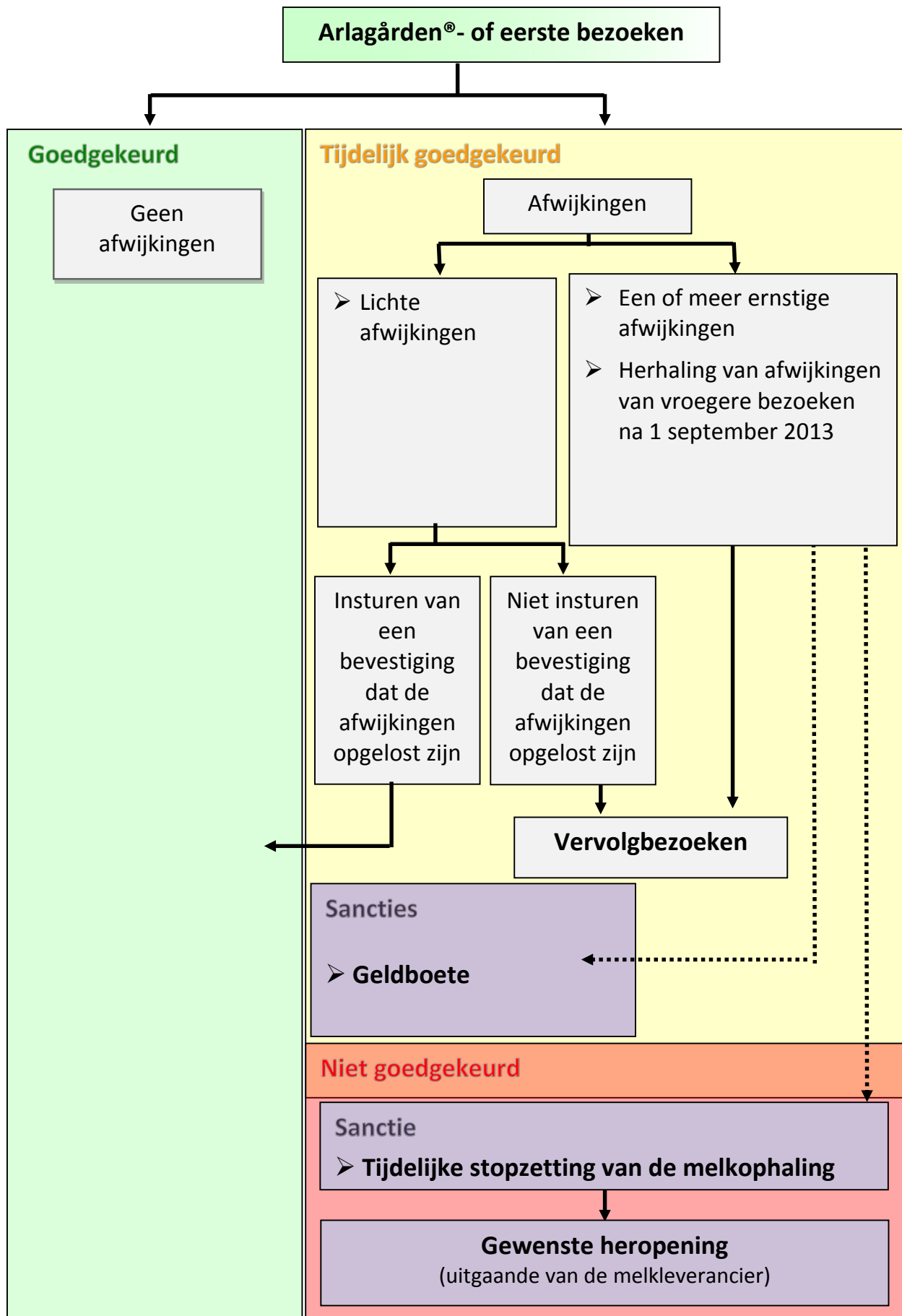
- er werden een of meer ernstige afwijkingen met betrekking tot de naleving van de vereisten inzake het welzijn van de dieren en/of de voedselveiligheid vastgesteld;
- er wordt geoordeeld dat de situatie in het bedrijf een acuut of hoog risico inhoudt dat de vereisten niet kunnen worden nageleefd;
- er zijn andere ernstige afwijkingen die de ophaling van de melk van het bedrijf riskant maken.

Dit leidt ertoe dat onmiddellijk een tijdelijke stopzetting van de melkophaling kan worden opgelegd. De melkleverancier moet dan zelf het initiatief nemen voor het aanvragen van een heropeningsbezoek.

Enkele afwijkingen van Arlagården® kunnen een sanctie tot gevolg hebben. Dat wordt in hoofdstuk 82 beschreven.

812 Eerste bezoeken.

Alvorens u als nieuwe leverancier melk aan Arla Foods kunt leveren, moet er bij u een eerste bezoek plaatsvinden. Eerste bezoeken worden volgens dezelfde richtlijnen uitgevoerd zoals beschreven in punt 811.



Afbeelding 812. Schematische weergave van het mogelijke verloop van Arlagården®- of eerste bezoeken.

813 Vervolgbezoeken.

In de drie gevallen zoals beschreven onder "Arlagården®-bezoeken" in artikel 811 geeft een Arlagården-bezoek aanleiding tot een vervolgbezoek.

Een vervolgbezoek kan het volledige Arlagården®-programma omvatten, indien dit noodzakelijk wordt geacht. Het vervolgbezoek kan ook worden beperkt tot het nagaan of de afwijkingen die tot het opvolgingsbezoek aanleiding gaven, in orde gebracht werden.

De kosten voor vervolgbezoeken moeten door de melkleverancier worden gedragen.

Het resultaat van een vervolgbezoek is: goedgekeurd tijdelijk goedgekeurd of niet goedgekeurd.

Uitleg over de resultaten vindt u in artikel 811 onder "Resultaat van een Arlagården®-bezoek".

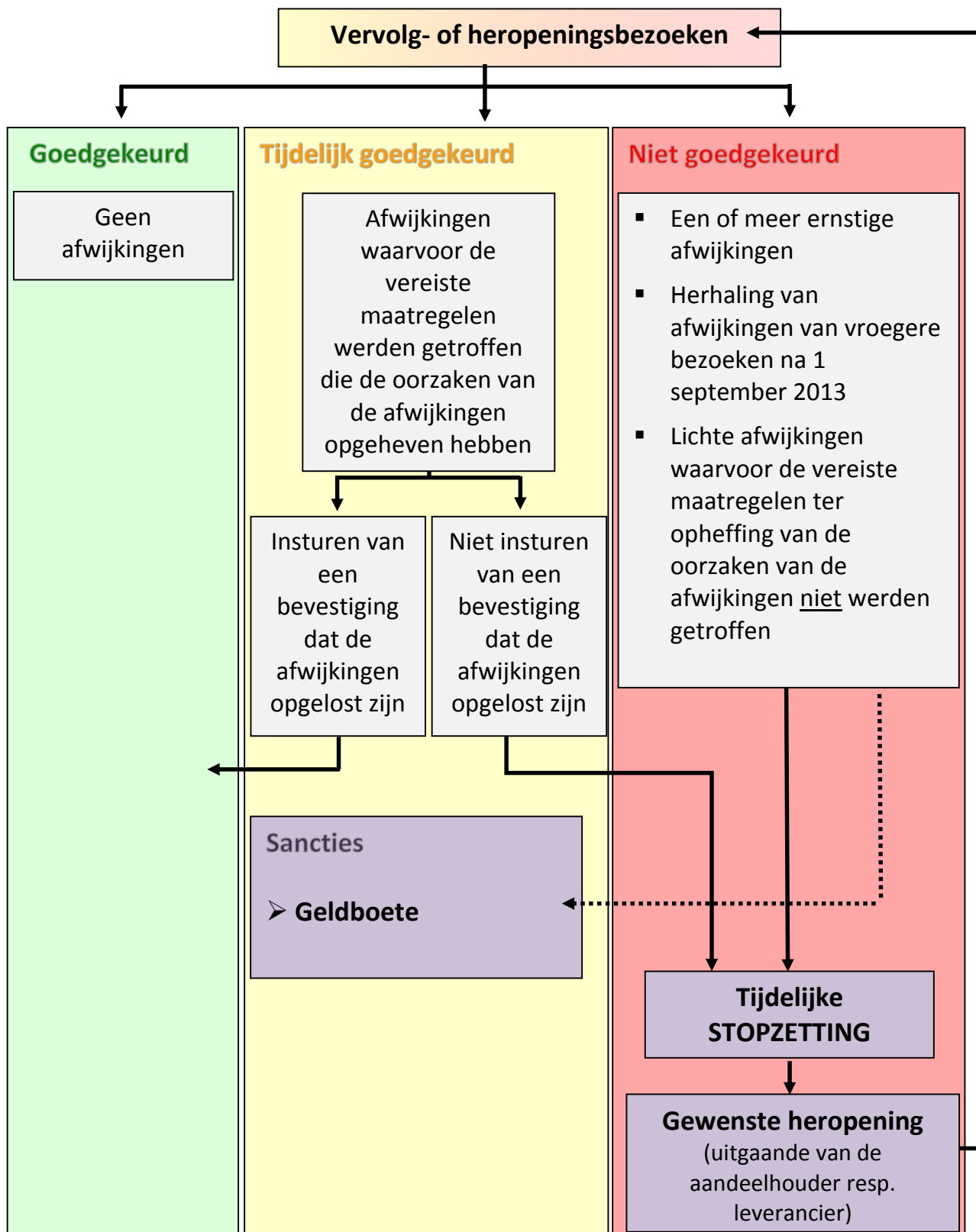
Indien het resultaat "niet goedgekeurd" is, leidt dit ertoe dat onmiddellijk een tijdelijke stopzetting van de melkophaling kan worden opgelegd. De melkleverancier moet dan zelf het initiatief voor het aanvragen van een heropeningsbezoek nemen.

Enkele afwijkingen van Arlagården® kunnen een sanctie tot gevolg hebben. Dat wordt in hoofdstuk 82 beschreven.

814 Heropeningsbezoeken.

Heropeningsbezoeken worden volgens dezelfde richtlijnen uitgevoerd zoals die beschreven voor de vervolgbezoeken.

De kosten voor heropeningsbezoeken moeten door de melkleverancier worden gedragen.



Afbeelding 814. Schematische weergave van het mogelijke verloop van vervolg- of heropeningsbezoeken.

82 Sancties

De geleverde melk moet hygiënisch gewonnen worden. Ze moet onvervalst en niet bedorven zijn en aan de altijd geldende vereisten van de autoriteiten voldoen evenals aan de vereisten die door de Raad van Toezicht van Arla Foods worden vastgelegd, onder meer de uit Arlagården® voortvloeiende vereisten. De productiesituatie in het bedrijf moet aan de ter zake geldende vereisten voldoen.

Indien de melk of de productiesituatie in het bedrijf niet aan de vastgelegde vereisten voldoen, kan Arla Foods de afwijking bestraffen.

De concrete sancties hangen af van het soort en de ernst van de afwijkingen.

Er zijn twee soorten sancties¹:

- Geldboete.
- Tijdelijke stopzetting van de melkophaling.

821 Geldboete

Enkele afwijkingen kunnen direct een geldboete tot gevolg hebben, zonder dat eerst een waarschuwing werd gegeven of dat eerst een plan van actie werd uitgewerkt. De geldboete wordt altijd toegepast, wanneer de afwijking zich reeds voorgedaan heeft en niet kan worden verbeterd, bijvoorbeeld - maar niet uitsluitend - wanneer een onwettelijk gebruik van geneesmiddelen werd vastgesteld.

822 Geschrap

823 Tijdelijke stopzetting van de melkophaling na een bezoek of bij weigering van een bezoek

Een tijdelijke stopzetting van de melkophaling kan onmiddellijk na een Arlagården®-bezoek of een vervolfbezoek worden opgelegd zoals beschreven in de respectieve hoofdstukken.

Een tijdelijke stopzetting van de melkophaling kan ook worden opgelegd, wanneer de melkleverancier weigert een Arlagården®-bezoek toe te laten.

Een tijdelijke stopzetting van de melkophaling duurt minstens vier dagen, omdat voor de heropneming van de ophaling een heropeningsbezoek nodig is, dat om praktische redenen aan Arla Foods minstens twee dagen voor de gewenste dag moet worden meegedeeld. Daarbij moet de melkleverancier het initiatief nemen en een heropeningsbezoek aanvragen. Arla Foods kan pas de ophaling opnieuw starten, wanneer het heropeningsbezoek het resultaat " goedgekeurd" of "tijdelijk goedgekeurd" opgeleverd heeft.

¹ Opmerking: De afkondiging van sancties ontnemt Arla Foods niet het recht om bijkomende schadevergoeding krachtens de statuten van de vennootschap, § 6, lid 5, te eisen.

824 Tijdelijke stopzetting van de melkophaling bij kwaliteitsgebreken van de melk

Een tijdelijke stopzetting van de melkophaling wordt opgelegd, wanneer:

- het geometrische gemiddelde van het kiemgetal twee maanden na de eerste waarschuwing nog altijd hoger dan 100.000 kiemen per ml is;
- het geometrische gemiddelde van het celgetal drie maanden na de eerste waarschuwing nog altijd hoger dan 400.000 cellen per ml is.

Een tijdelijke stopzetting van de melkophaling kan opgelegd worden, wanneer:

- de melk in de tankwagen of in de silotank van de zuivelfabriek herhaaldelijk geblokkeerd wordt;
- de melk herhaaldelijk afgewezen wordt;
- een herhaalde levering van melk van de slechtste categorie plaatsvindt.

Een tijdelijke stopzetting van de melkophaling duurt minstens 48 uur/1 levering.

Arla Foods kan de ophaling pas weer starten, als de melkleverancier documenteert dat alle afwijkingen opgelost zijn of dat de oorzaken voor de afwijkingen dankzij de vereiste maatregelen opgeheven werden.

825 Sancties na een bedrijfsbezoek.

Normaal gezien legt de administratie van Arlagården® sancties op basis van de hierboven beschreven richtlijnen vast. De Raad van Toezicht van Arla Foods kan echter in individuele gevallen van deze bepalingen afwijken en een afzonderlijke geldboete opleggen.

826 Sancties bij weigering van een bezoek.

Indien de melkleverancier een Arlagården®-bezoek weigert, wordt eerst een waarschuwing over een tijdelijke stopzetting van de melkophaling gegeven. Weigert de melkleverancier opnieuw een Arlagården®-bezoek, dan wordt een tijdelijke stopzetting van de melkophaling opgelegd.

De dezelfde procedure geldt voor de verplichte bezoeken van adviseurs.

827 Sancties als gevolg van klachten bij de controle door de autoriteiten.

Het bedrijf wordt ook door de autoriteiten gecontroleerd. Indien de autoriteiten een overtreding van de wetgeving en bijgevolg afwijkingen van Arlagården® vaststellen, kan dat een sanctie van Arla Foods tot gevolg hebben.

828 Sancties bij kwaliteitsgebreken van de melk.

Zoals in hoofdstuk 7 beschreven worden op basis van de analyses sancties opgelegd. Sancties worden opgelegd, wanneer het geometrische gemiddelde van het kiemgetal of het celgetal wordt overschreden (zie hoofdstukken 73 en 84). Sancties kunnen ook bij geur- en smaakgebreken van de melk worden opgelegd (zie hoofdstuk 73).

83 Bezwaren

Arla Foods heeft een bezwarencommissie ingesteld waarbij de melkleverancier tegen een beslissing of een sanctie in verband met de implementering van Arlagården® in zijn bedrijf bezwaar kan aantekenen.

Neem met de serviceafdeling van de melkleveranciers contact op, als u nadere informatie wenst.

84 Opvolging bij kwaliteitsgebreken van de melk

In hoofdstuk 7 wordt beschreven hoe de afrekening van de melk aan de melkproducenten op basis van de meetbare kwaliteitsparameters in Arlagården® plaatsvindt.

Arla Foods wenst er duidelijk op te wijzen dat de oorzaken van een slechte melkqualiteit moeten worden opgeheven en dat het risico op de levering van slechte melk aan de zuivelfabrieken tot een minimum moet worden teruggebracht. Daarom wordt voor melk met kwaliteitsgebreken een aftrek in overeenstemming met hoofdstuk 7 toegepast.

Geometrische gemiddelden

(Verordening inzake hygiëne)

De Verordening inzake hygiëne van de EU bevat regels inzake het maximaal toegelaten geometrische gemiddelde van kiemgetal resp. celgetal. Arla Foods implementeert de EU-regels als volgt:

- Er wordt een eerste waarschuwing gegeven:
 - wanneer het geometrische gemiddelde van het kiemgetal van de voorbije twee maanden 100.000 kiemen per ml overschrijdt;
 - wanneer het geometrische gemiddelde van het celgetal van de voorbije drie maanden 400.000 cellen per ml overschrijdt.

- Er wordt een tweede waarschuwing gegeven:
 - twee maanden na de eerste waarschuwing, indien het geometrische gemiddelde nog altijd 100.000 kiemen of 400.000 cellen overschrijdt.

Indien de grenswaarden niet uiterlijk drie maanden na de eerste waarschuwing worden nageleefd, mag er geen melk meer worden geleverd. Een tijdelijke stopzetting van de melkophaling wordt bijgevolg drie maanden na de eerste waarschuwing opgelegd, indien het geometrische gemiddelde nog altijd 100.000 kiemen resp. 400.000 cellen overschrijdt. Het geometrische gemiddelde wordt berekend op basis van de normale analyseresultaten, waarmee in de afrekening rekening wordt gehouden.

85 Heropneming van de ophaling na een tijdelijke stopzetting

851 Na een bezoek of een weigering van een bezoek.

Een tijdelijke stopzetting van de melkophaling duurt minstens vier dagen, omdat voor de heropneming van de ophaling een heropeningsbezoek nodig is, dat om praktische redenen aan Arla Foods minstens twee dagen voor de gewenste dag moet worden meegedeeld.

Daarbij moet de melkleverancier het initiatief nemen en een heropeningsbezoek aanvragen. Arla Foods kan pas de ophaling opnieuw starten, wanneer het heropeningsbezoek het resultaat " goedgekeurd" of "tijdelijk goedgekeurd" opgeleverd heeft.

852 Bij kwaliteitsgebreken van de melk.

Een tijdelijke stopzetting van de melkophaling duurt minstens 48 uur/1 levering. Arla Foods kan de ophaling pas weer starten, als de melkleverancier documenteert dat alle afwijkingen opgelost zijn of dat de oorzaken voor de afwijkingen dankzij de vereiste maatregelen opgeheven werden.

Om de ophaling na een stopzetting wegens een te hoog geometrisch gemiddelde van het kiemgetal of het celgetal opnieuw te kunnen starten, moet een representatief heropeningsmonster van de melkkoeltank worden genomen.

Dat monster moet bewijzen dat de melk de grenswaarde van 100.000 kiemen per ml. resp. 400.000 cellen per ml niet overschrijdt.

Na een ophaalstop wegens een te hoog geometrisch gemiddelde geldt een proeftijd van 60 dagen. Tijdens die proeftijd moeten alle analyses van het kiemgetal minder dan 100.000 per ml. resp. alle analyses van het celgetal minder dan 400.000 ml als resultaat geven. Zo niet wordt de ophaling opnieuw stopgezet.

Indien het respectieve analyseresultaat de grenswaarde overschrijdt, mag de volgende vier dagen geen melk worden geleverd en moet er een heropeningsmonster worden genomen.

De proeftijd kan vanaf het eerste heropeningsmonster maximaal 60 dagen duren, maar kan vroeger worden beëindigd, indien de melk opnieuw aan de grenswaarde van het geometrisch gemiddelde voldoet. Zodra de het geometrische gemiddelde minder dan 100.000 kiemen per ml resp. 400.000 cellen per ml bedraagt, wordt opnieuw onder de normale voorwaarden geleverd.

Conclusie

Arlagården® - een sterk verkoopargument

Arlagården® is de garantie dat alle melkproducenten van Arla voldoen aan bepaalde normen op het gebied van de voedselveiligheid, de bescherming van de dieren en het milieu en de kwaliteit van de melk. Als onderdeel van de commercialiseringsstrategie draagt het eigen kwaliteitsborgingsprogramma van Arla ertoe bij dat de consumenten de merken en producten van Arla Foods vertrouwen en deze met een gerust geweten consumeren. De hele marketing van Arla Foods is gebaseerd op het concept "*Een beetje dicht bij de natuur*". Door de naleving van de Arlagården®-criteria dragen de melkproducenten van Arla verregaand tot de geloofwaardigheid van dit concept bij. Met name voor de internationale activiteiten van Arla bieden de criteria van Arlagården® en het documenteren ervan enorme concurrentievoordelen. Dankzij Arlagården® kan Arla Foods immers op markten doordringen waarop dat zonder de invoering van het kwaliteitsborgingsprogramma onmogelijk zou zijn geweest, bijvoorbeeld bij de samenwerkingsverbanden in China.

Elke klant van Arla Foods heeft belangrijke verzoeken en eisen waaraan met Arlagården® tegemoet moet worden gekomen. Met Arlagården® wil Arla Foods voorkomen dat individuele klanten de naleving van hun eigen kwaliteitsprogramma's opleggen.

Arlagården® biedt veel voordelen voor melkproducenten

Door aan de criteria van het Arlagården®-kwaliteitsprogramma te voldoen, kan de melkproducent er zeker van zijn dat ook onaangekondigde cross-compliance-controles positief verlopen. Bovendien wordt een Arlagården®-gecertificeerd bedrijf automatisch door het Duits melkkwaliteitsbeheersysteem QM-Milch erkend.

Met het eigen kwaliteitsborgingsprogramma van Arla moet ook een zogenaamd audittoerisme in de bedrijven van Arla's melkproducenten worden vermeden. Het programma dekt immers al het grootste deel van de door andere kwaliteitsprogramma's voor speciale melk vastgelegde criteria af of vermindert de rompslomp en kosten van dergelijke controles.

Arlagården® is een gids voor goede landbouwpraktijken. Aan de melkproducent wordt aanbevolen de arbeids- en bedrijfsprocessen in zijn bedrijf te documenteren, zodat bij onverwachte gebeurtenissen snel kan worden gereageerd en de exploitatie verzekerd blijft.

Bij de naleving van het Arlagården®-kwaliteitsprogramma krijgt de landbouwer een Arla-bord, dat de kwaliteit van de op zijn boerderij geproduceerde melk erkent en hem voor de buitenwereld duidelijk onderscheidt.

De leden van Arla hebben gekozen voor de invoering van Arlagården®

De Vergadering van Vertegenwoordigers van Arla heeft ongeveer tien jaar geleden met grote meerderheid de algemene invoering van het eigen kwaliteitsprogramma van Arla goedgekeurd. De inhoud van Arlagården® werd in samenwerking met de leden van Arla Foods ontwikkeld en stelt de basis van de melkproductie veilig.

Arlagården® is een bijzonder sterk element voor de uitmuntendheid, het imago, de melkkwaliteit en de voedselveiligheid in onze onderneming en het vergemakkelijkt de toegang tot klanten en consumenten over de hele wereld. Dit alles vindt zijn oorsprong in het dagelijkse werk van de melkproducenten van Arla en de goede landbouwpraktijken op de bedrijven. Daarom moet Arlagården® worden gezien als een investering op lange termijn in een duurzaam commercialiseringsbeleid dat een maximale meerwaarde voor de eigenaren van Arla Foods wil genereren.

Notities
