

Eisen voor wei met bestemming veevoer (GMP-code)

1 Inleiding

Door GMP+ International is besloten dat alle toeleveranciers van grondstoffen aan de diervoedersector aan de eisen van het GMP+ Feed Certification (GMP+ FC) moeten voldoen. Van de Boerderij-Zuivelbereiders in Nederland levert een groot gedeelte de (boeren)kaaswei direct of indirect aan veehouderijbedrijven.

Ten behoeve van een verantwoorde afzet van kaaswei is deze GMP-code (boeren)kaaswei ontwikkeld die bedoeld is als aanvulling op de hygiëencode Boerderijzuivel.

D.m.v. deze aanvulling met elementen uit het GMP+ FC schema wordt het mogelijk dat de (boeren)kaaswei afgezet kan worden aan GMP+ gecertificeerde diervoederbedrijven en grondstofhandelaren zonder dat de producent van de (boeren)kaaswei daarvoor een apart GMP+ certificaat nodig heeft. Rechtstreekse levering aan (collega)veehouderijbedrijven is door deze aanvulling niet mogelijk. Het bedrijf dient in dat geval over een GMP+ certificaat met de scope "Productie van voedermiddelen" te beschikken.

Deze GMP- code geldt voor wei afkomstig van rauwe kaasmelk en van kaasmelk die een enkelvoudige warmtebehandeling (pasteurisatie) heeft ondergaan.

2 Inhoudelijke eisen

2.1 Reikwijdte

Definitie (boeren)kaaswei: Het vloeibare product dat bij de bereiding van (boeren)kaas (afkomstig van koemelk, geitenmelk, schapenmelk of buffelmelk) als bijproduct vrijkomt en bestemd wordt als diervoeder.

2.2 Eindproductspecificaties kaaswei bestemd voor diervoeding.

Kenmerken van het product:

Algemene gegevens (boeren)kaaswei

- Komt vrij bij de bereiding van (boeren)kaas.
- Boerenkaas wordt bereid uit rauwe melk, eventuele besmettingsbacteriën/gisten/schimmels die in de melk aanwezig zijn, komen in de kaas en in de wei terecht. Indien de kaasmelk wordt gepasteuriseerd, zijn tijdens het verhittingsproces de in de rauwe melk aanwezige micro-organismen gedood.
- De (boeren)kaaswei komt bij verschillende stadia in het bereidingsproces vrij, namelijk na het snijden, na de eerste keer nawarmen, voor en na het vullen van de vaten en tijdens het persen. Uitgaande van de melk wordt er bij de kaasbereiding gemiddeld ca 15% wrongelwas-water toegevoegd. Een kleine hoeveelheid spoelwater (drinkwaterkwaliteit) komt ook in de wei terecht. Reinigingswater en water dat uit de leidingen komt bij het wegspoelen van desinfectiewater mag niet met de wei worden vermengd.
- De wei bevat evenals de tegelijk bereide kaas ca 1% zuursel (een culture van actieve melkzuurbacteriën)

Gemiddelde samenstelling (boeren)kaaswei

Zie bijlage 8 van de hygiëencode voor de boerderijzuivelsector.

Indien de kaas wordt bereid uit melk met een lager vetgehalte is het vetgehalte van de wei ook navenant lager. In een enkel geval wordt de wei ontroomd en wordt de weiroom gebruikt voor de bereiding van weiboter. Het vetgehalte van de wei is in die gevallen lager dan 0,1 %.

Normen en toleranties

- Vrijwel alle besmettingsbacteriën zijn gevoelig voor verzuring. Mits goed verzuurd is wei daarom geen bron voor groei van besmettingsbacteriën. In goed verzuurde wei, pH < 4.4 zijn pathogenen uitgeschakeld.
- Schimmels en gisten overleven bij pH < 4,4. Bij erg hoge aantallen kunnen deze een verstoring geven van de maagflora bij de dieren die het product gevoerd krijgen. Indien het opslagvat van wei echter regelmatig wordt gereinigd dan wordt hiermee voorkomen dat aantallen hiervan te hoog oplopen.
- De melkzuurbacteriën van het zuursel hebben hun groeioptimum tussen 15 en 35 oC; na een dag bewaring van de wei bij buitentemperatuur hebben zij onder normale omstandigheden de wei voldoende verzuurd. Indien onverhoopt de wei niet voldoende is verzuurd, kan deze met een kleine hoeveelheid organisch zuur worden aangezuurd tot beneden pH 4.4.
- Mycobacterium paratuberculosis overleeft een lage pH. Tenzij het betreffende productiebedrijf de hoogste status ten aanzien van de afwezigheid van paratuberculose heeft is het vervoeren van wei aan jong rundvee sterk te ontraden.
- Uiteraard is bij de risico-analyse ook nagedacht over de aanwezigheid van prionen. Het risico van de aanwezigheid hiervan is echter zo algemeen geldend dat hier geen beheersmaatregelen op zijn toegepast.

Overige kenmerken

Om mogelijke gezondheidsrisico's uit te sluiten moet wei niet worden vermengd met

- Ondeugdelijke melk, die niet geschikt is voor de kaasbereiding, bijv. melk met antibiotica, biest en dergelijke.
- Ondeugdelijke producten van de kaasbereiding, bijv. het reinigingswater of water met een hoeveelheid desinfectiemiddel.
- Vervuilde wei, bijv. uit de afvoerputjes.
- Kaasresten.

Kenmerken voor gebruik:

- Goed verzuurde wei (pH < 4,4) heeft een houdbaarheid van 1 week.
- Opslag- en bewaarcondities: Boerenkaaswei wordt opgeslagen in een tank die minimaal 1 keer per 3 maanden wordt gereinigd.
- Transport- en aflevercondities: Zie GMP- beheersmaatregelen.
- Wei bestemd voor diervoeder is in de zin van de wet 'categorie-drie-materiaal'. Dit betekent dat deze niet geschikt is voor menselijke consumptie.

2.3. Stroomschema

Zie stroomschema bereiding kaas op de boerderij in de "Onderbouwing Hygiëncode Boerderijzuivel"

2.4. Risico-beoordeling

Zie Gevarenidentificatie, Risico-analyse kaas op de boerderij/Risico-analyse rauwe melk en Procesbeheersplan kaas op de boerderij/Procesbeheersplan rauwe melk in de "Onderbouwing Hygiëncode Boerderijzuivel"

3 GMP- Beheersmaatregelen

3.1 Tracking en Tracing

Elk transport van wei richting weihandelaar wordt begeleid middels een begeleidend handelsdocument. In dit document worden minimaal de volgende zaken genoemd:

- Productiedata van de te transporteren wei.
- Het woord "voedermiddel"
- Benaming "(boeren)kaaswei"
- De netto hoeveelheid in liters
- Naam en adres bedrijf incl. EG-erkenningsnummer

Geadviseerd wordt het handelsdocument te gebruiken dat als bijlage is toegevoegd.

3.2 Bedrijfsinrichting

(Boeren)kaaswei dient te worden opgeslagen in een daartoe geschikte opslagtank. Deze tank dient te worden beschermt tegen regen en felle zon. Indien deze tank in de buitenlucht staat dan dient deze te zijn gesloten.

3.3 Ongediertebestrijding

(Boeren)kaaswei dient te worden opgeslagen in een opslagtank/bak, waarin de wei onbereikbaar is voor huisdieren en ongedierte.

Een gesloten tank biedt voldoende bescherming tegen huisdieren en ongedierte.

Indien de opslag van wei plaatsvindt in een open tank/bak dan dient middels een bestrijdingsprogramma te worden aangegeven welke bestrijdingsmethoden- en middelen worden gebruikt.

3.4 Bedrijfsreiniging

Uitbreiding reiniging- en desinfectieplan met reinigingsplan van de opslag- en transporttank voor de wei. Hierbij dient minimaal te worden aangegeven hoe wordt gereinigd, hoe vaak en met welke reinigingsmiddelen wordt gereinigd. De opslagtank van wei dient minimaal 1 keer per 3 maanden gereinigd te worden.

3.5 Normen en inspectie

De pH van wei wordt dagelijks op een vast tijdstip gecontroleerd en geregistreerd en evt. bijgesteld tot een pH-waarde onder 4,4 door middel van toevoeging van organisch zuur.

De hoeveelheid toegevoegd zuur en het tijdstip van toevoeging worden geregistreerd.

Ook voor transport van de (boeren)kaaswei wordt deze gecontroleerd op de pH-waarde en geregistreerd. Deze dient ook dan maximaal pH 4,4 te zijn. Indien de gemeten pH boven deze waarde ligt, dan wordt deze m.b.v. organisch zuur op een pH beneden 4,4 gebracht.

3.6 Beheersing keurings- en beproevingsmiddelen

Er dient gebruik te worden gemaakt van pH-controlestrookjes die minimaal een bereik hebben van pH 4,0 tot pH 5,0.

3.7 Beheersing bijproducten met afwijking

Indien boerenkaaswei niet voldoet aan pH-waarde beneden 4,4 dan wordt deze wei alsnog middels toevoeging van organisch zuur beneden deze pH-waarde gebracht. Indien samenstelling van de wei wat betreft vetgehalte, nitraatgehalte en evt. eiwitgehalte sterk afwijkend is dan wordt in overleg met de afnemer een beslissing genomen t.a.v. levering van deze wei.

Bij overige afwijkingen (bijv. bijmenging van spoelwater met reinigingsmiddel, bijmenging van pekell) wordt afwijkende wei niet geleverd als diervoeding maar wordt dit een afvalproduct wat geschikt is voor o.a. mestput.

3.9 Behandeling / opslag / verpakking etc. ...

Zie 3.2 Bedrijfsinrichting en 3.5. Normen en inspectie.

3.10 Registraties

Kwaliteitsregistraties worden minimaal 3 jaar bewaard.

De kwaliteitsregistraties waarmee in het kader van GMP-wei te maken hebben zijn pH-controle wei, evt. tijdstip en hoeveelheid toevoeging organisch zuur en uitslagen, sectoronderzoek op concentratie NO₃ in kaas.

3.11 Opleiding

Is reeds voldoende

4 Acceptatie certificatie-instelling

4.1 Frequentie en duur audit

Het COKZ houdt toezicht op de naleving van de hygiëncode voor Boerderij-Zuivelbereiders. In dit kader valt ook het toezicht op bereiders die gebruik maken van de GMP-code voor kaaswei.

De audits kunnen gecombineerd worden.

Het COKZ is door GMP+ International erkend als controle instantie op het gebied van GMP+ gelijkwaardigheidserkenning.

4.2 Onafhankelijkheid certificerende instelling

Het COKZ is in Nederland aangewezen als bevoegde autoriteit voor het uitvoeren van het toezicht op de naleving van de Europese zuivelwetgeving. De werkzaamheden bestaan uit inspectie en erkenning verleningen bij bereiders van zuivelproducten, monsterneming en onderzoek van eindproducten, inspectie van bedrijfslaboratoria en het organiseren van rondzendonderzoek.

Het COKZ is door de Raad voor Accreditatie geaccrediteerd voor diverse inspectiewerkzaamheden volgens EN ISO/IEC 17020 waaronder de inspecties van de Zuivelhygiënerichtlijn (RvA reg.nr. I050).

4.3 Advisering

De BBZ zal als belangenbehartigingsorganisatie van de Boerderij-Zuivelbereiders in Nederland informatie verstrekken over de invulling van de GMP kaaswei code.

Het COKZ controleert en is door de Raad voor Accreditatie geaccrediteerd volgens EN ISO/IEC 17020.

4.4 Materiedeskundige en vaardigheden van een auditor

Het COKZ controleert en is door de Raad voor Accreditatie geaccrediteerd volgens EN ISO/IEC 17020

4.5 Training en opleiding

Het COKZ controleert en is door de Raad voor Accreditatie geaccrediteerd volgens EN ISO/IEC 17020.

4.6 Toezicht op controlerende instantie

In de Europese Unie is een zuivelhygiënerichtlijn van kracht. Deze richtlijn is in Nederland geïmplementeerd in de Warenwet en de Landbouwkwaliteitswet. Hierin is het COKZ in Nederland aangewezen voor het toezicht op de naleving van de voorschriften.

4.7 Geschillen

Het COKZ beschikt over een raad van beroep. Boerderij-Zuivelbereiders kunnen bij de raad van beroep bezwaar maken tegen door het COKZ uitgevoerde controles.

5 Uitvoeringscriteria

5.1 Beoordeling

Beoordeling van bedrijven op het naleven van de GMP-code zal plaatsvinden middels de volgende beoordelingslijst:

Beoordelingslijst/checklist:

- a. Aanwezigheid overzichtslijst met controlewaarden pH
 - b. Aanwezigheid overzichtslijst met toegevoegd zuur en tijdstip toevoeging. Aanpassing reinigings- en desinfectieplan met reiniging opslagtank wei.
- Aanwezigheid deugdelijke administratie van inkoophoeveelheid en inkoopdatum van ingekochte producten (zie 3b).

Toepassing handelsdocument boerenkaaswei op een juiste manier. Controle bedrijfsinrichting
Zijn registraties min. 2 jaar aanwezig?

Wordt concentratie aan NO₃ door bereider in de gaten gehouden?

5.2 Sancties

Indien een bedrijf niet voldoet aan genoemde beoordelingspunten van categorie a. dan krijgt het bedrijf 6 maanden de tijd om aan te tonen dat werkwijze is aangepast. Indien na deze 6 maanden blijkt dat nog steeds niet voldaan wordt aan de gestelde eisen, dan kan door het COKZ het GMP-certificaat worden ingetrokken.

Bij niet voldoen aan de beoordelingspunten van categorie b. zal door het COKZ dringend worden geadviseerd aan het bedrijf om het genoemde aan te passen aan de erkenningsvoorwaarden.

5.3 Audit

Om te beoordelen of een bedrijf aan de voorwaarden van het GMP+ FC schema voldoet, voert het COKZ een initiële audit uit. Op basis van deze audit verleent het COKZ al dan niet een GMP-certificaat. Tijdens de geldigheidsduur van het GMP-certificaat voert het COKZ jaarlijks een tussentijdse audit uit om te beoordelen of het bedrijf nog steeds voldoet aan de certificatievoorwaarden. Deze tussentijdse audits vinden onaangekondigd plaats. Het certificaat kan pas worden verlengd, nadat tijdens een verlengingsaudit is gebleken dat het bedrijf nog steeds voldoet aan de GMP-voorwaarden.

5.4 Geldigheidsperiode van een certificaat

Het GMP-certificaat is 3 jaar geldig.