

Bijlage – Van toepassing zijnde wettelijke voorschriften Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen (WHL):

WHL Artikel 7

1. De rechtstreekse levering, door de producent, van kleine hoeveelheden primaire producten aan de eindverbruiker of de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert, bedoeld in:

- a. artikel 1, tweede lid, onder c, van verordening (EG) 852/2004; en
 - b. artikel 1, derde lid, onder c, van verordening (EG) 853/2004;
- geschiedt op zindelijke wijze en zodanig dat:

1°. geen verontreiniging plaats kan hebben met zodanige hoeveelheden van stoffen dat zij uit het oogpunt van de gezondheid van de mens schadelijk kunnen zijn, of met organismen of virussen die onder redelijkerwijze te verwachten omstandigheden schadelijk kunnen zijn of worden; en

2°. onder 1° bedoelde organismen zich niet zodanig kunnen vermeerderen of zodanige toxinen kunnen vormen dat zij uit het oogpunt van de gezondheid van de mens schadelijk kunnen zijn of worden.

2. Met betrekking tot het eerste lid kan een hygiëncode worden opgesteld. In dat geval zijn artikel 4, eerste lid, tweede lid, onder a, b en d, vierde en vijfde lid, en artikel 5, eerste en tweede lid, van overeenkomstige toepassing.

WHL Artikel 8

1. Rauwe koemelk, bestemd voor directe aflevering aan particulieren, is uitsluitend aanwezig:

1°. op het bedrijf van de melkveehouder waar die melk gewonnen is; en

2°. in een recipiënt die niet geschikt is om met de inhoud afgeleverd te worden aan particulieren; en voldoet aan de volgende eisen:

- a. kiemgetal bij 30 °C \leq 50.000 per ml (1);
- b. Staphylococcus aureus (per ml): $m=100$, $M=500$, $n=5$, $c=22$; (2) en
- c. Salmonella is afwezig in 25 g: $n=5$, $c=0$.

(1) Meetkundig gemiddelde, geconstateerd over een periode van twee maanden, met ten minste twee monsternemingen per maand.

(2)

n: aantal eenheden waaruit een monster bestaat;

m: drempelwaarde voor het aantal bacteriën: het resultaat is bevredigend als het aantal bacteriën in alle eenheden gelijk is aan of groter is dan m;

M: maximumwaarde voor het aantal bacteriën: het resultaat is onbevredigend als het aantal bacteriën in één of meer eenheden gelijk is aan of groter is dan M;

c: aantal eenheden waarin het aantal bacteriën mag liggen tussen m en M, en waarbij het monster nog aanvaardbaar is als het aantal bacteriën in de andere eenheden gelijk is aan of kleiner is dan m.

2. De in het eerste lid bedoelde melk wordt, wanneer zij niet binnen twee uur na het melken aan de consument wordt verkocht, gekoeld tot:

a. indien die melk binnen 24 uur na het melken verkocht wordt: een temperatuur van 8 °C of lager;

b. indien die melk niet binnen 24 uur na het melken verkocht wordt: een temperatuur van 6 °C of lager.