

Verplichte productanalyses: hoe zit de vork in de steel?

Even situeren:

Vanuit het FAVV ben je verplicht een aantal keer per jaar de producten die je maakt bacteriologisch te laten analyseren.

Om de hoeveproducenten te ondersteunen organiseert het Steunpunt Hoeveproducten twee maal per jaar (lente en herfst) de zgn. ‘gezamenlijke ophalingen’. Door het groeperen van de analyses kunnen de hoeveproducenten hun analyses laten uitvoeren tegen een betere prijs dan wanneer iedere individuele producent zelf naar een labo zou stappen. Tevens kunnen ze rekenen op een begeleiding van het Steunpunt indien de analyseresultaten niet aan de verwachtingen zouden voldoen.

Praktisch verloop:

Twee maal per jaar doet het Steunpunt Hoeveproducten via de nieuwsbrief een oproep naar geïnteresseerde hoeveproducenten. Je schrijft in bij het Steunpunt Hoeveproducten waarna een prijsofferte wordt doorgestuurd.

Nadat de inschrijvingsdatum verstreken is ontvangt het labo een lijst met alle geïnteresseerde hoeveproducenten. Het labo contacteert de hoeveproducent en maakt een afspraak om de stalen op te halen. De factuur van de analyses wordt door het labo rechtstreeks overgemaakt naar de hoeveproducent.

Je mag dus zelf je stalen nemen! Neem één staal per productFAMILIE!

Hoe neem je een productstaal:

Neem een representatief staal. Het heeft geen zin het staal aan een speciale (hygiënische) behandeling te onderwerpen want dan krijg je via je analyseresultaten een vertekend beeld. Neem gewoon een staal van de producten die je die dag gemaakt hebt of die je in voorraad hebt

Hoeveel product moet ik meegeven.

In principe volstaat 10gr maar voor sommige parameters wordt vertrokken van een nieuw staal en soms is een tweede controleanalyse nodig. Om zeker voldoende staal te hebben raden we je aan dat het labo over 100gr product kan beschikken.

Hoe moet ik mijn staal bewaren

Je bewaart je staal – in afwachting van het labo- onder dezelfde omstandigheden als je gewoonlijk zou doen met je product. Het is heel belangrijk dat je bij producten die koel moeten bewaard worden dit ook respecteert, ook voor de stalen.

Mag ik mijn productstaal invriezen

Ja dat mag maag geniet zeker niet de voorkeur. Uitzondering hierop vormt natuurlijk hoeveijs.

Hoe neem je een waterstaal?

Neem het waterstaal zo vers mogelijk. Verwijder de straalbreker (indien aanwezig). Vooraleer je een waterstaal neemt dien je de kraan (het aftappunt) te ontsmetten. Heb je te doen met een

ijzeren/metalen kraan dan flambeer je die best. Is de kraan vervaardigd uit kunststof of een ander materiaal dan kun je ontsmettingsalcohol gebruiken.

Ontsmet ook je handen door ze grondig te wassen. Laat de kraan 30 sec openstaan, zodat de leiding gespoeld wordt. Neem 1 l water in een steriel recipiënt. Bewaar in de koelkast tot staalophaling.

Ook putwater mag je zelf nemen

Testen op houdbaarheid

De labo's waar het Steunpunt mee samen werkt kunnen ook testen uitvoeren om de houdbaarheid van je producten na te gaan. Deze testen worden niet automatisch uitgevoerd en moeten vooraf aangevraagd worden.