



Richtlijnen voor vrijwillige molenaars

Vrijwillige molenaars malen occasioneel graan op historische water-, ros- en windmolens en mechanische maalderijen en houden zo Vlaams erfgoed en het ambacht van molenaar in stand.



Deze brochure is uitsluitend bestemd voor molenaars die occasioneel malen op historische water-, ros- en windmolens en mechanische maalderijen om het erfgoed en het ambacht van molenaar in stand te houden. Zelfs al heeft deze activiteit geen handelskarakter, toch zijn er een aantal aandachtspunten waaraan moet voldaan zijn.

Hygiëne van de lokalen en persoonlijke hygiëne

Er moet proper kunnen gewerkt worden.

- Er moet een plaats zijn waar je je handen kan wassen met stromend drinkbaar water (eventueel jerrycan met kraantje), vloeibare handzeep en papier voor éénmalig gebruik om je handen af te drogen (geen handdoek). Was je handen na elk toilet-bezoek, bij de start van het werk of als je vuil materiaal hebt aangeraakt.
- Oppervlakken die in aanraking komen met het meel moeten goed reinigbaar en proper zijn.
- Zorg voor een afsluitbare afvalbak.
Zorg ervoor dat het afval het meel niet kan bevuilden.
- Vanzelfsprekend draag je propere kledij en wordt er niet gerookt!
- Het is ook niet de bedoeling dat de bezoekers het meel aanraken tijdens de productie.

Allergenen

Sommige mensen zijn allergisch voor granen die gluten bevatten. Voorzie daarom een affiche op een goed zichtbare plaats die de bezoekers daarop wijst.





Ongedierte

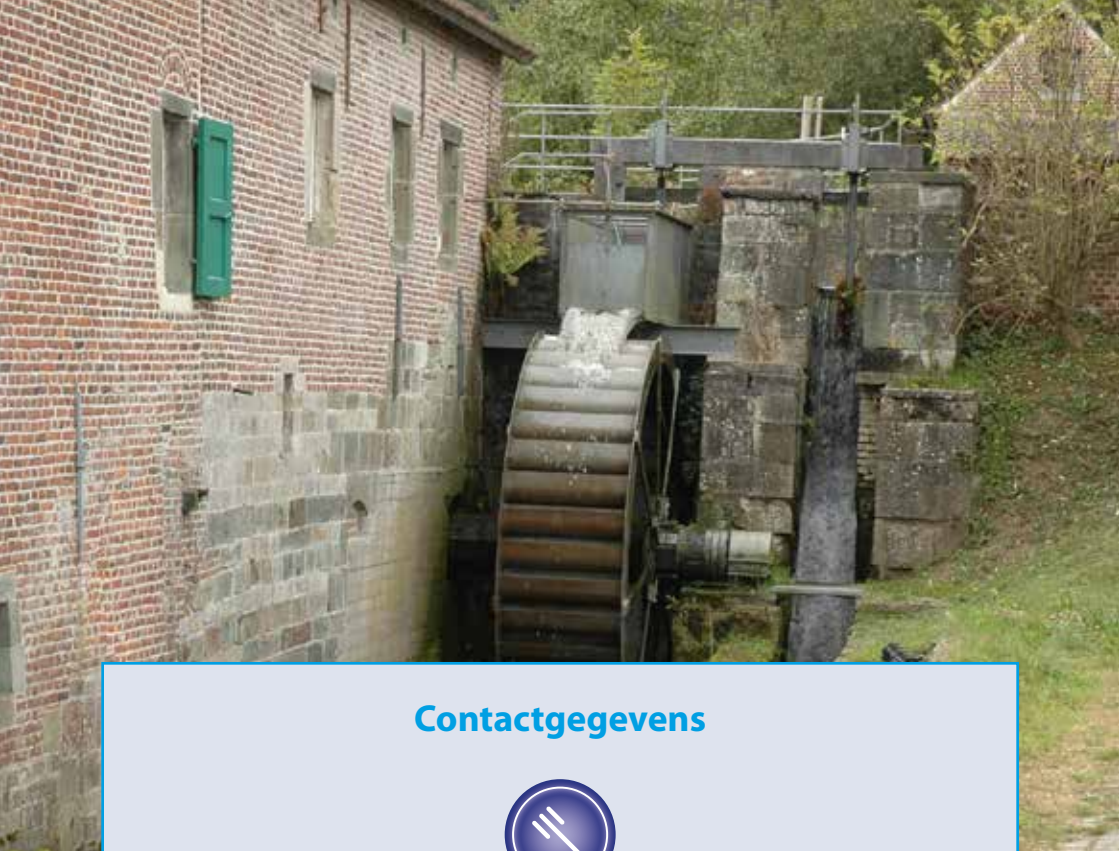
- **Ongedierte (ratten en muizen):** er is overal voedsel aanwezig (granen) voor muizen en ratten. Ook zijn de molens veelal oudere gebouwen die niet volledig gesloten zijn.
 - Maak zoveel mogelijk alle gaten en spleten dicht (bv. bij watermolens is er de as die naar binnen komt door de muur: als men niet aan het malen is, kan deze met wat doeken dicht gemaakt worden).
 - Zet op een aantal plaatsen lokaas of een muizenval. Let erop giftige stoffen niet vrij in de ruimte te leggen waardoor er contaminatie kan zijn met het graan voor de productie. Je kan deze in doosjes leggen die hiervoor speciaal zijn ontworpen (te verkrijgen bij de plaatselijke verkoper van bestrijdingsmiddelen).
- **Vliegend ongedierte**
 - Specifiek in warme periodes kunnen er motjes worden waargenomen. Deze komen vaak voor in het meel. Hiervoor kan je (indien nodig) een pot met lokmiddel ophangen. Veelal bestaat dit uit feromonen (een soort natuurlijke hormonen van de motjes die ze naar de pot toe lokt). Ook dit is te verkrijgen bij de plaatselijke verkoper van bestrijdingsmiddelen.
 - Om te voorkomen dat tijdens de productie ongedierte binnenkomt hou je best alle deuren en ramen zoveel mogelijk dicht of plaats je vliegenramen in open ramen en deuren.





Andere aandachtspunten

- Zie er na het malen op toe dat de maalininstallatie volledig wordt leeggemaakt (van kaar tot meelgoot). Dit om te voorkomen dat er bij de volgende maalbeurt nog oud graan/meel aanwezig is. Ook kunnen nog aanwezige resten ongedierte aantrekken.
- Zorg dat er geen vreemde voorwerpen in het graan/meel kunnen terecht komen. Best kan je hierbij zelf je proces kritisch bekijken. Hierbij een aantal aandachtspunten: vervang uitrafelende touwen en doeken in de buurt van molenstenen en meelgoten om te vermijden dat stukjes ervan in het meel terechtkomen. Hou doeken schoon.
- Als je na het malen alles proper hebt gemaakt, zorg er dan voor dat dit ook zo blijft: hiervoor kan je alle open delen (bv. kaar) afdekken tot de volgende maalbeurt.
- Soms zijn er ook mogelijke problemen met de granen zelf. Van nature kunnen er schimmels op aanwezig zijn die de schadelijke stoffen “mycotoxines” kunnen produceren. Tijdens de productie van granen zorgt de landbouwer ervoor dat de aanwezigheid van deze schimmels zo laag mogelijk is door het toepassen van goede landbouwpraktijken. Tijdens de opslag zorgt de graanhandelaar ervoor dat opslagomstandigheden gunstig zijn zodat er geen schimmels kunnen groeien. Daarom is de aankoop van goede granen ook belangrijk. Best koop je de granen aan bij door het FAVV gekende organisaties en verifieer je of de granen geschikt zijn voor menselijke consumptie. Dit betekent dat deze organisatie door het FAVV gecontroleerd wordt. Deze operatoren hebben een “autocontrolesysteem” wat ondermeer inhoudt dat zij de granen steekproefsgewijs moeten laten analyseren op de aanwezigheid van deze mycotoxines. In een Europese wetgeving is vastgelegd wat de maximum gehalten mycotoxines mogen zijn.
 - Als de granen aangekocht worden, kan je deze ook best controleren (ingangscontrole): kleur, geur en uitzicht moeten normaal zijn.
 - Op de website van het FAVV kan je via de applicatie “foodweb” nagaan of een handelaar geregistreerd is bij het FAVV.



Contactgegevens



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de voedselketen

AC-Kruidtuin - Food Safety Center - Kruidtuinlaan 55 - 1000 Brussel
www.favv.be



Molenforum Vlaanderen vzw

www.molenforumvlaanderen.be
info@molenforumvlaanderen.be