

Merkblatt für Milcherzeugerbetriebe

Hygiene bei der Rohmilchgewinnung und Lagerung

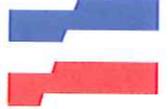
Nach dem europäischen Lebensmittelrecht ist ein Milcherzeuger Lebensmittelunternehmer und muss sicherstellen, dass die gewonnene Rohmilch die Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllt.

Milchgüte und Milchhygiene sind in mehreren europäischen und nationalen Rechtsvorschriften geregelt. Dieses Merkblatt greift einzelne Anforderungen heraus, deren Beachtung auch nach den Cross Compliance – Vorgaben von Bedeutung ist. Ein Verstoß kann zu Prämienkürzungen führen.

Wesentliche Anforderungen sind in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs verankert.

Im Einzelnen heißt es:

- ➔ Melkgeschirr und Räume, in denen Milch gelagert, behandelt oder gekühlt wird, müssen so gelegen und beschaffen sein, dass das Risiko einer Milchkontamination begrenzt ist.
- ➔ Die Milchlagerräume müssen vor Ungeziefer geschützt, von Räumen, in denen Tiere untergebracht sind, räumlich getrennt sein und – soweit dies notwendig ist, um die Milchgüte einzuhalten – über eine geeignete Kühlanlage verfügen.
- ➔ Ausrüstungsoberflächen, die mit Milch in Berührung kommen (Melkgeschirr, Behälter, Tanks usw. zur Sammlung und Beförderung von Milch), müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein und einwandfrei instand gehalten werden. Dies erfordert die Verwendung glatter, waschbarer und ungiftiger Materialien.
- ➔ Nach Verwendung müssen diese Oberflächen gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Nach jeder Benutzung oder, bei sehr kurzen Zeitspannen zwischen dem Entleeren und dem Nachfüllen, nach mehreren Benutzungen, auf jeden Fall jedoch einmal pro Arbeitstag, müssen die Behälter und Tanks, die zur Beförderung der Milch verwendet wurden, entsprechend gereinigt und desinfiziert werden, bevor sie erneut verwendet werden.



Die Einrichtung und Ausstattung der Milchammer muss jeweils an die Verhältnisse und Bedürfnisse im einzelnen Betrieb angepasst sein, so dass keine pauschalen Vorgaben gemacht werden können, was den Vorschriften entspricht und was nicht. Es wird daher empfohlen, vor einer Bau- oder Umbaumaßnahme im Bereich der Milchammer oder bei der Erweiterung der Lagerkapazität (zusätzlicher Milchtank) die Veterinär- und Lebensmittelaufsicht des Kreises zu beteiligen. Bei genehmigungspflichtigen Bauvorhaben erfolgt bereits eine Beteiligung der Lebensmittelaufsicht durch die Baubehörde. Auf Bild 1 ist eine optimale Lösung der Einbindung eines Milchtanks in die Milchammer dargestellt.

Unabhängig von den baulichen Voraussetzungen sollte es aber selbstverständlich sein, und so wird es auch vom Kontrollpersonal eingefordert, die Räume, Arbeitsgeräte und Einrichtungsgegenstände täglich zu reinigen. Bild 2 zeigt einen entsprechend der Vorschriften ausgestatteten und gereinigten Melkstand.

Bild 1



Bild 2

