

Rohmilchabgabe über Milchausgabeautomaten

Konrad Könneke

**LMK Informations- und Fortbildungsveranstaltung am 08.12.2015
in der Feuerwehrtechnischen Zentrale im
Landkreis Verden**

Definition

Milchausgabeautomaten sind Einrichtungen zur
Abgabe von loser Milch in Selbstbedienung
direkt an den Verbraucher

Rechtliche Grundlagen

Europäisches Lebensmittelrecht

VO (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgem.
Grundsätze ... des Lebensmittelrechts ... und zur Festlegung
von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

(z. B. „Lebensmittel, die nicht sicher sind, dürfen nicht in
Verkehr gebracht werden“)

VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
allgem. Lebensmittelhygienevorschriften
Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels
liegt beim Lebensmittelunternehmer

Rechtliche Grundlagen

Europäisches Lebensmittelrecht

VO (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen

Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen

Ursprungs

Primärproduktion:

Tiergesundheit

Betriebsstätten und Ausrüstungen

Hygienevorschriften für das Melken

Kriterien für Rohmilch (Keim-/Zellzahlen, Hemmstoffe) ->

ationale Milchgüte-Verordnung

Rechtliche Grundlagen

Nationales (deutsches) Lebensmittelrecht

Tier-LMHV (Tierische Lebensmittel-
Hygieneverordnung)

§ 17: Abgabe von Rohmilch oder Rohrahm an
Verbraucher

Es ist verboten, Rohmilch oder Rohrahm an
Verbraucher abzugeben.

Ausnahme:

Rohmilch darf unmittelbar an Verbraucher abgegeben
werden, wenn:

Rechtliche Grundlagen

Tier-LMHV § 17 (4):

Ausnahmen vom Rohmilchabgabeverbot

Abgabe im Milcherzeugungsbetrieb

Rohmilch im eigenen Betrieb gewonnen/behandelt

Rohmilch am Tag der Abgabe oder am Tag zuvor
gewonnen

Gut sichtbarer und lesbarer Hinweis:

„Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“

Anzeige bei zuständiger Behörde (Vet-Amt)

Arbeitsgruppe „Rohmilchausgabeautomaten“

Hr. B. Freymuth, Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersachsen e.V.

Fr. E. Thier, Tierärztin, LAVES

Fr. Dr. K. Schumann, Tierärztin, LAVES

Hr. K. Könneke, technischer Sachverständiger, LAVES

Erstellung eines Merkblatts und einer Checkliste zur
Aufstellung und Betrieb von Rohmilchausgabeautomaten

- einheitliche Vorgehensweise bei der Beurteilung neu angezeigter
Automaten

Merkblatt

1. Anforderungen an den Aufstellungsort
2. Anforderungen an die Ausstattung
3. Anforderungen an den Betrieb
4. Wartung
5. Eigenkontrolle

Checkliste

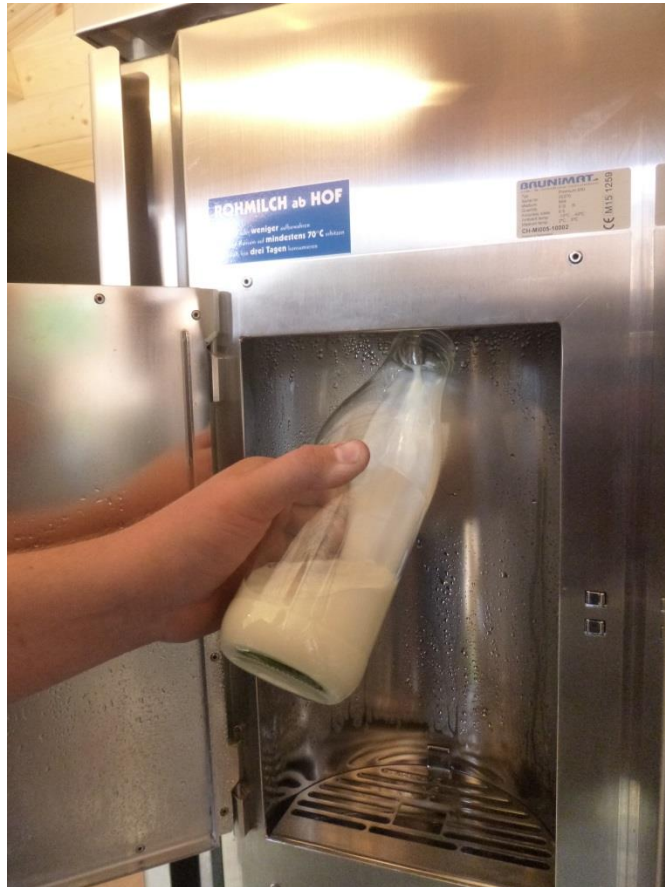
1. Gerätedaten
2. Aufstellungsort
3. Anlagenbeschaffenheit
4. Anlagenprüfung
5. Reinigung, Desinfektion und Wartung
6. Dokumentation
7. Probenahme

Beispiele 1 für Milchausgabeautomaten



Standort der Anlage auf dem Milcherzeugerbetrieb

Abfüllbereich



Hinweisschild



Info zum Thema Abkochen:

Der Hinweis "**Rohmilch vor dem Verzehr abkochen**" ist an Rohmilchabgabestellen, wie unserer Milchtankstelle, gesetzlich vorgeschrieben. Vor allem für kleine Kinder und Schwangere sollte dies beachtet werden.

Beim Abkochen genügt es jedoch, die Milch kurzzeitig (ca. 20 - 30 Sekunden) auf 72°C zu erhitzen - dabei werden die Keime abgetötet, der einmalige Geschmack der Milch und die Nährstoffe bleiben jedoch weitestgehend erhalten.

Viele Menschen verzichten jedoch ganz auf das Abkochen und haben dennoch nie Probleme mit der Verträglichkeit gehabt.

Wie Sie Ihre frische Milch genießen liegt ganz bei Ihnen!



ROHMILCH ab HOF

- bei **5°C** oder **weniger** aufbewahren
- vor dem Konsum auf **mindestens 70°C** erhitzen
- innerhalb von **drei Tagen** konsumieren

Der Hinweis "*Rohmilch vor dem Verzehr abkochen*" ist an Rohmilchabgabestellen, wie unserer Milchtankstelle, gesetzlich vorgeschrieben.

Vor allem für kleine Kinder sollte dies beachtet werden.

Beim Abkochen genügt es jedoch, die Milch kurzzeitig (ca. 20 – 30 Sekunden) auf 72°C zu erhitzen – dabei werden die Keime abgetötet, der urtümliche Geschmack der Milch und die Nährstoffe bleiben jedoch weitestgehend erhalten.

Viele Menschen verzichten jedoch ganz auf das Abkochen und haben dennoch nie Probleme mit der Verträglichkeit gehabt.

Wie Sie Ihre frische Milch genießen liegt ganz bei Ihnen!

Innenansicht Milchausgabeautomaten



Reinigung und Desinfektion

Reinigung und Desinfektion des Automaten gemäß Herstellerangaben
(mind. täglich, nach Betriebspausen)

Beispiel (aus Ergänzung der Österreichischen Richtlinie zur Ausstattung
und Prüfung von Milchausgabeautomaten 2002):

Zeitschaltuhr

Automatische Abschaltung der Anlage,
wenn nicht nach spätestens 5 Stunden
etwa 1 Liter entnommen wurde

Schwachstellen



Vorratsbehälter
keine Abdeckung des Behälters
Rührwerk erreicht nicht den
Behälterboden (Lufteinschluss beim
Rührvorgang)



Schlauchpumpe
Schlauchverbindungen Milchreste
können in den Zwischenräumen
verbleiben



Kühlaggregat ohne Schutz gegen
Verschmutzung und Ungeziefer

Vögel können ungehindert
hineinfliegen und Nester bauen



Milch bleibt an der Auslauffülle
nach dem Zapfvorgang zurück



Reinigung des Wassertanks
vergessen



Das geht nicht!!

Abgabe von Rohmilch ab Hof in
Flaschen mit vorabgefülltem
Getränkepulver

„Rohmilch“: das unveränderte Gemelk von
Nutztieren, nicht über 40 °C erhitzt, (...)

Rohmilch mit Getränkepulver ist
keine Rohmilch, sondern ein
Rohmilchmischerzeugnis

Die Abgabe eines Rohmilchmischerzeugnisses unmittelbar durch den
Erzeuger ist nicht zulässig

Empfehlungen für die Probenahme

Milchausgabeautomat :

Zapfen einer Doppelprobe in sterile Behälter. Messung der Milchttemperatur im Vorratstank. Die Behälter so kennzeichnen, dass die Zapfreiherfolge eindeutig erkennbar ist.

Milchsammeltank in der Milchammer:

Doppelprobe möglichst über das Mannloch im Sammeltank mit steriler Kelle entnehmen und in sterile Behälter füllen. Sollte dies nicht möglich sein, dass Ablassventil vor der Probenahme gründlich reinigen und desinfizieren.

Vor der Probenahme Einmalhandschuhe und Handdesinfektion nicht vergessen.

Achtung: Nicht den Landwirt die Probe ziehen lassen!

Wenn sie dann schon mal in der
Milchkammer sind, schauen sie
sich um!

So sollte es nicht aussehen.



Fazit

Die Beispiele weisen Schwachstellen auf, die zu einer nachteiligen Beeinflussung des Produktes führen können.

In Deutschland existieren keine Normen, die die Mindestanforderungen an die Beschaffenheit von Milchausgabeautomaten festlegen.

Es ist somit jeder Einzelfall zu prüfen, ob der Automat für die Abgabe von Milch im Selbstbedienungsverkauf geeignet ist.

Die Checkliste soll ihnen bei dieser Prüfung eine Hilfe sein.

Verbesserungsvorschläge werden gern angenommen.