



Hinweise für Direktvermarkter und Betreiber von kleinen Käsereien

1. Rechtsgrundlagen

Die Rechtsquellen für diese Hinweise sind die VO (EG) Nr. 853/2004 in der geltenden Fassung, die VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel und die tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung sowie die entsprechenden Durchführungsverordnungen der Kommission und die Leitlinien-Dokumente zu den EU-Verordnungen Nr. 852/2004, 853/2004 und zur Umsetzung von HACCP.

2. Wer ist verantwortlich?

Für die Umsetzung des Hygienerechts ist der Verfügungsberechtigte (Lebensmittelunternehmer) verantwortlich.

3. Sachkundige Person/ Fachkenntnisse

Wenngleich gemäß § 1a der Milch-Sachkunde-Verordnung in Verbindung mit der durchschnittlichen jährlichen Menge von weniger als 500 Liter Milch oder eine entsprechende Menge an Milcherzeugnissen die Erlangung eines Sachkunde-Nachweises zunächst entbehrlich erscheint, wird auf die Rechtsvorschrift nach § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) hingewiesen. Danach sind Fachkenntnisse für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von leichtverderblichen Lebensmitteln erforderlich. Wenn die gewerbliche Herstellung von Milcherzeugnissen erstmalig aufgenommen wird und der Lebensmittelunternehmer nicht in einem Molkereiberuf ausgebildet ist (z. B. Molkereifachgehilfe, milchwirtschaftlicher Laborant), ist die Teilnahme an einem Milch-Sachkunde-Lehrgang (Angebote nach hiesiger Kenntnis in anderen Bundesländern – z. B. Kempten, Weihenstephan, Wangen, Oldenburg) unabdingbar. Mit dem Erwerb der Milch-Sachkunde durch einen betreffenden Lehrgang würde am besten nachgewiesen werden können, dass der neu einsteigende Direktvermarkter über die erforderlichen Fachkenntnisse nach § 4 LMHV verfügt.

4. Nachweise

Desweiteren benötigen Direktvermarkter die Gesundheitsbescheinigung nach § 43 Abs. 1 des Infektionsschutzgesetzes (Erstausstellung erfolgt durch das Gesundheitsamt! Zwecks Termine für die Schulung durch das Gesundheitsamt als Voraussetzung für die Ausstellung der Gesundheitsbescheinigung melden Sie sich bitte entsprechend an → Tel. Gesundheitsamt Jena: 03641-493200, Tel. Gesundheitsamt SHK: 036691-70833).

5. Wichtige Kriterien für Milch und Milcherzeugnisse

Nach den hygienerechtlichen Vorschriften (wie Hygienevorschriften für das Melken, die Sammlung der Milch, Kühlvorschriften) sind außer der Einhaltung von Kriterien für die Rohmilch nach der VO (EG) Nr. 853/2004 auch Eigenkontrollen (chemische, mikrobiologische) der Fertigprodukte (Art. 5 der VO (EG) Nr. 852/2004) verpflichtend. Die mikrobiologischen Anforderungen von Milcherzeugnissen ergeben sich aus der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005, wie die Untersuchung auf Salmonellen und Listerien.

- Milch muss im Fall der täglichen Abholung unverzüglich auf eine Temperatur von nicht mehr als 8 °C und bei nicht täglicher Abholung auf nicht mehr als 6 °C abgekühlt werden
- Die Kühlkette während der Beförderung ist sicherzustellen. Die Temperatur der Milch darf dabei nicht höher als 10 °C sein oder
 - innerhalb von zwei Stunden nach dem Melken erfolgt die Verarbeitung oder

allgemeine Sprechzeiten:
Vormittag
Mo, Di 8.30 bis 12.00 Uhr
Do, Fr 8.30 bis 12.00 Uhr
(Mittwoch keine Sprechzeit)

Nachmittag
Di 13.30 bis 15.30 Uhr
Do 13.30 bis 17.30 Uhr

Bankverbindung:
Sparkasse Jena-Saale-Holzland
BLZ 830 530 30
Kto. 2640

IBAN: DE65830530300000002640
BIC: HELADEF1JEN

Haus- und Lieferanschrift:
Kirchweg 18, 07646 Stadtroda
Telefon: 036428 5409-840
Telefax: 036428 13391
E-mail: info@zvl.thueringen.de

- aus technologischen Gründen im Zusammenhang mit der Herstellung bestimmter Milcherzeugnisse ist eine höhere Temperatur erforderlich und die zuständige Behörde erteilt eine entsprechende Genehmigung.
- Die Wärmebehandlung von Rohmilch kann erfolgen durch
 - eine Kurzzeiterhitzung (mindestens 72 °C für 15 Sekunden) oder
 - eine Dauererhitzung (mindestens 63 °C für 30 Minuten) oder
 - andere Zeit-Temperatur-Kombination mit gleicher Wirkung
- Lebensmittelunternehmer, die Milcherzeugnisse herstellen, müssen mit geeigneten Verfahren sicherstellen, dass unmittelbar vor der Hitzebehandlung und bei Überschreitung der in den HACCP-gestützten Verfahren festgelegten annehmbaren Frist
 - rohe Kuhmilch, die für die Herstellung von Milcherzeugnissen verwendet wird, bei 30 °C eine Keimzahl von weniger als 300 000 pro ml hat,
 - hitzebehandelte Kuhmilch, die zur Herstellung von Milcherzeugnissen verwendet wird, bei 30 °C eine Keimzahl von weniger als 100 000 pro ml hat und
 - stichprobenweise Phosphatase-Tests durchgeführt werden

Zusammenfassung *Kriterien für Rohmilch (VO (EG) Nr. 853/2004):*

Milchart	Keimzahl	Zellzahl
rohe Kuhmilch	≤ 100 000*	≤ 400 000**
Rohmilch anderer Tierarten	≤ 1 500 000*	
Rohmilch anderer Tierarten bestimmt für die Herstellung von Rohmilcherzeugnissen	≤ 500 000*	

* als geometr. Mittelwert über 2 Monate (mind. 2 Proben/ Monat)

** als geometr. Mittelwert über 3 Monate (mind. 1 Probe/ Monat)

Zudem sind Untersuchungen auf Hemmstoffe erforderlich.

Untersuchungsparameter nach der (VO (EG) Nr. 2073/2005):

- für Rohmilchkäse:

Käse (auch Butter und Sahne) aus Rohmilch sind auf Salmonellen, koagulasepositive Staphylokokken und Listerien zu untersuchen.

- für Käse aus Milch, die einer Wärmebehandlung unterzogen wurden:

Käse aus wärmebehandelter Milch sind auf E. coli, koagulasepositive Staphylokokken und Listerien zu untersuchen.

Die Temperaturanforderungen an die Herstellung von Milcherzeugnissen sowie die Kennzeichnungsvorschriften von aus oder unter Verwendung von Rohmilch hergestellten Lebensmitteln ergeben sich u. a. aus Anlage 5 Kap. V und VI der Tier-LMHV.

6. Verbände

In Thüringen gibt es eine Interessengemeinschaft Thüringer Direktvermarkter von Milch und Milcherzeugnissen. Diese Interessengemeinschaft ist ein freiwilliger Zusammenschluss, deren Mitglieder gemeinsam interessierende Fragen besprechen. Frau Landwirtin Dr. Peter (Tel. 03636-701641) ist Vorsitzende dieses Interessenverbandes. Zur Unterstützung der Eigenkontrollen sind die Direktvermarkter in die amtliche Qualitätsprüfung eingebunden. Danach werden Erzeugnisse dieser Direktvermarkter sensorisch, chemisch-physikalisch und mikrobiologisch geprüft.

7. Zulassungspflicht?

Je nach Vermarktungsweg (Abgabe an Endverbraucher oder Abgabe an andere Betriebe) stellt sich die Frage der Zulassungspflicht.

7.a) eigene Erzeugung

Rohmilch darf an Endverbraucher nur abgegeben werden, wenn (§ 17 Abs. 4 der Tier-LMHV)

- die Abgabe im Milcherzeugungsbetrieb erfolgt
- die Rohmilch im eigenen Betrieb gewonnen und behandelt worden ist,
- die Rohmilch am Tag der Abgabe oder am Tag zuvor gewonnen wurde,
- an der Abgabestelle der Hinweis angebracht ist „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“
- die Abgabe von Rohmilch der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde angezeigt worden ist.

7. b) Zukauf von Milch

Wird Rohmilch von anderen Erzeugern oder Milchunternehmen zugekauft und nicht ausschließlich von nur eigenen Tieren gewonnen, um daraus Milcherzeugnisse herzustellen, ergibt sich die Zulassungspflicht nach der VO (EG) Nr. 853/2004.

8. Leitlinie

Die Leitlinie für Ziegenhalter vom Verband für handwerkliche Milchverarbeitung wird für die Dokumentation und die Vorbereitung eines EU-Zulassungsverfahrens als sehr hilfreich angesehen.

Zur Klärung von weiteren Fragen stehen die Mitarbeiter des Zweckverbandes Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Jena-Saale-Holzland (Tel. 036691-70840) zur Verfügung.