



Wichtigste Regeln für eine gute Lebensmittelhygienepraxis bei der Rohmilchabgabe über automatische Systeme (Rohmilchautomaten - Milch ab Hof) (Stand: Juni 2018)

Das Selberzapfen von regionaler Rohmilch (Kuhmilch) mit natürlichem Fettgehalt hat in den letzten Jahren stark zugenommen, so auch in Thüringen. Diese besondere Form der lokalen Vermarktung durch den Landwirt führte beim Verbraucher zu einer gestiegenen Attraktivität.

Leider haben seitdem auch Erkrankungen mit potentiell in der Rohmilch vorhandenen Infektionserregern zugenommen (RFL 5/2017, BfR Stellungnahme 13.04.2016), was entgegen des gesetzlich vorgeschriebenen Erhitzungshinweises „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ dafür spricht, dass nicht alle Verbraucher diesem Hinweis folgen.

Mit diesem Merkblatt werden die wichtigsten Grundsätze für die Aufstellung und den hygienisch einwandfreien Umgang mit Rohmilchabgabeautomaten gegeben.

Bei Beachtung des Erhitzungshinweises besteht für den Verbraucher keine Gesundheitsgefahr.

1. Allgemeines und Anforderungen an den Aufstellungsort

- Die Abgabe von Rohmilch ist zuvor der zuständigen Behörde anzuzeigen.
- Die Rohmilch ist im eigenen Betrieb gewonnen und behandelt worden. Die gewonnene Rohmilch entspricht den Anforderungen gemäß Anh. III, Abschnitt IX der VO (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (→ Keimzahl: $\leq 100\ 000$ KbE/ml, $\leq 400\ 000$ somatische Zellen/ml, keine Rückstände von Antibiotika über dem Höchstwert).
- Die Rohmilch ist am Tag der Abgabe ($\leq 8\ ^\circ\text{C}$) bzw. am Tag zuvor ($\leq 6\ ^\circ\text{C}$) gewonnen worden (Temperaturvorgaben des Gesetzgebers beim Beschicken des Automaten bis zur Abgabe an den Verbraucher).
- Der Automat ist auf dem Betriebsgelände aufzustellen und vor unbefugtem Zutritt zu schützen (Videoüberwachung ist empfehlenswert).
- Ungünstige Umwelteinflüsse (wie Erwärmung durch Sonneneinstrahlung, Staubeintrag, Verschmutzungen durch Ungeziefer und Tiere) sind zu vermeiden (Einhausung des Automaten ist empfehlenswert).
- Bei Abgabe von Rohmilch muss außen am Automaten gut lesbar ein Hinweisschild „**Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen**“ angebracht sein.
- Es ist alles zu vermeiden, was den Verbraucher verleiten könnte, die Rohmilch unerhitzt zu verzehren (z.B. Bereitstellen von Trinkbechern, Trinkhalmen, entsprechende Werbeaussagen, Bereitstellen von Flaschen mit voreingefülltem Kakaopulver etc.).

2. Ausstattungsmäßige Anforderungen

- Räumlichkeiten (Wände, Decken) sind in einem sauberen und guten Zustand zu halten, Fremdgerüche und Schmutzansammlungen sind zu vermeiden. Weiterhin ist auf eine Vermeidung von Kondenswasser- und Schimmelbildung sowie von sich ablösenden Materialien zu achten.
- Anlagenteile bestehen aus lebensmitteltauglichen Materialien (DIN EN 1672), die leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind. Alle nicht im Durchlaufverfahren (CIP) zu reinigenden Anlagenteile müssen für Reinigungszwecke leicht zu demontieren sein.
- Der Automat muss über eine Einrichtung verfügen, die eine Aufräumung verhindert (z.B. Rührwerk).
- Der Automat muss über eine automatische Kühllhaltung verfügen (→ Kühllhaltung der Milch in allen produktführenden Anlagenteilen auch bei ungünstigen Temperaturen). Die aktuelle Kühlltemperatur sollte außen am Automaten sichtbar sein.
- Die angebotenen leeren Flaschen sind hygienisch einwandfrei und unversehrt bereitzustellen.

- Es ist eine hygienisch einwandfreie Befüllung und Verbringung von Rohmilch aus dem Milchlagertank zum Milchausgabeautomaten sicherzustellen.
- Der Automat sollte mindestens 1 x täglich, besser alle 12 Stunden und nach längeren Betriebspausen gemäß den Angaben der Hersteller gründlich gereinigt und desinfiziert werden. Vorhandene Restmilch, die nicht am Tage der Abgabe oder am Tag zuvor gewonnen wurde, darf nicht mehr als Lebensmittel abgegeben werden.
- Bei der Reinigung und Desinfektion des Milchausgabeautomaten sind die vom Hersteller empfohlenen Reinigungs- und Desinfektionsmittel in der vorgeschriebenen Konzentration zu verwenden.

3. Personelle Voraussetzungen

- Die Befüllung und Reinigung der Anlage hat in sauberer Kleidung (Wechselkittel) und mit gereinigten Händen (Personalhygiene) zu erfolgen.
- Mitarbeiter, die mit der Befüllung des Automaten befasst sind, müssen über eine Gesundheitsbescheinigung nach Infektionsschutzgesetz verfügen.

4. Wartung

- Die Wartung muss gemäß den Herstellerangaben durchgeführt und dokumentiert werden.
- Die Bedienungsanleitung des Herstellers sollte vorhanden und jederzeit verfügbar sein.

5. Eigenkontrollen

Der Betreiber hat mindestens täglich die Milchtemperaturen im Vorratstank und am Auslauf mit einem geeigneten Thermometer zu überprüfen (Dokumentationsnachweise sind erforderlich).

Durchgeführte Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen sind zu dokumentieren.

Der Umfang mikrobiologischer Eigenkontrollen erfolgt in Abstimmung mit dem ZVL Stadtroda.

U.a. sind regelmäßige Tupferprobenahmen zur Kontrolle des Reinigungs- und Desinfektionserfolges von milchführenden Teilen erforderlich (→ Untersuchung auf den allgemeinen Keimgehalt und Enterobacteriaceen).

Es sollten technische Vorkehrungen geschaffen werden, die bei Temperaturüberschreitungen oder bei Stromausfall die Abgabe von Milch verhindern (Klappe darf sich nicht manuell öffnen lassen)

Einschlägige Rechtsgrundlagen

- VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene, Art. 4-6, Anh. II Allgemeine Hygienevorschriften für alle Lebensmittelunternehmer
- VO (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs; Anh. III, Abschnitt IX Rohmilch, Kolostrum, verarbeitete Milcherzeugnisse
- VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- Lebensmittel-Hygieneverordnung (LMHV), Anlage 2: Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen
- Tierische Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LMHV), § 14, § 17 (4), § 21 (3), Anl. 5 Kap. V
- LFGB Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch §§ 3, 5 10, 43, 44
- Infektionsschutzgesetz §§ 42, 43