

# Zweckverband Veterinär- und Lebensmittel- überwachungsamt Jena-Saale-Holzland (ZVL J-SH)



## **Wichtigste Regeln für eine gute Lebensmittelhygienepaxis bei der Abgabe von pasteurisierter Milch über automatische Systeme (Milchabgabeautomaten im Einzelhandel)** (Stand: Juni 2018)

Das Selberzapfen von regionaler pasteurisierter Milch (Kuhmilch) mit natürlichem Fettgehalt in diversen Einzelhandels-Ketten (→ Aufstellung der Zapfautomaten zumeist im Vorkassen-Bereich) gewinnt zunehmende Bedeutung. Diese besondere Form der lokalen Vermarktung besitzt für den Verbraucher eine hohe Attraktivität.

Mit diesem Merkblatt werden die wichtigsten Grundsätze für die Erzeugung und den hygienisch einwandfreien Umgang mit Milchausgabeautomaten für pasteurisierte Milch gegeben.

### **1. Allgemeines**

- Die Herstellung, der Transport und die Abgabe der pasteurisierten Milch müssen bei den zuständigen Behörden angemeldet sein. Die Milch wird nach der Wärmebehandlung (Pasteurisierung z. B. als Kurzzeiterhitzung → 72 °C für 15 sec) und Abfüllung - in der Regel in mobile Tankbehälter - schnellstmöglich wieder abgekühlt (< 7 °C). Es empfiehlt sich, hier bereits niedrige Ziel-Temperaturen (< 4°C) anzusetzen. Die Behandlung und Abfüllung erfolgt in geschlossenen Systemen in speziell dafür hygienisch hergerichteten Räumen beim Landwirt. Die Reinigung und Desinfektion der mobilen Tanks und Rohrleitungssysteme erfolgt im CIP-Verfahren ebenfalls in dafür separaten hygienisch hergerichteten Räumen („kleine Molkereien“) beim Landwirt.
- Die Kühltemperatur der pasteurisierten Milch im mobilen Tank ist während des Transports bis zum Zielort im Einzelhandel aufrecht zu erhalten. Daher wird favorisiert, dass der Transportweg zwischen Hersteller der pasteurisierten Milch und Milchausgabeautomat im Einzelhandel möglichst kurz und/ oder geeignetes Equipment vorhanden ist, dass die Kühllhaltung der Milch < 4°C sicherstellt (Temperaturlogger-Aufzeichnungen!).
- Der Pasteurisator sollte durch einen technischen Sachverständigen zuvor geprüft und abgenommen worden sein.
- Der Milchzapf-Automat im Einzelhandel muss ordnungsgemäß gekennzeichnet sein. Hierzu müssen die Angabe des verantwortlichen Inverkehrbringers (i.d.R. Name und Adresse des Landwirts) an gut sichtbarer Stelle auf der Vorderseite und die LMIV-Pflichtangaben am Automaten angegeben werden. Eine Nährwertdeklaration ist entbehrlich. Ebenfalls sollte der Verbraucher über den korrekten Umgang mit dem Automaten informiert werden. Dazu empfiehlt sich, die richtige Handhabung direkt am Automaten in Bild- und Textform zu erläutern.
- Es sollten technische Vorkehrungen geschaffen werden, die bei Temperaturüberschreitungen oder bei Stromausfall die Abgabe von Milch verhindern (Klappe darf sich nicht manuell öffnen lassen).

### **2. Ausstattungsmäßige Anforderungen**

- 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 automatische Kühllhaltung verfügen (→ Kühllhaltung der Milch in allen produktführenden Anlagenteilen). Die aktuelle Kühlltemperatur sollte außen am Automaten sichtbar sein.
- Die angebotenen leeren Flaschen sind hygienisch einwandfrei und unversehrt bereitzustellen.
- Nach jedem Zapfvorgang werden die Leitungen mit Trinkwasser gespült. Dazu ist die Klappe automatisch zu schließen und bis zur Beendigung des Spülvorganges zu warten.

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  
IBAN: DE65830530300000002640  
BIC: HELADEF1JEN

Haus- und Lieferanschrift:  
Kirchweg 18, 07646 Stadtroda  
Tel.: 036428/5409-840  
Fax: 036428/13391

- Um das Eindringen von Fluginsekten zu vermeiden, muss die Klappe außer beim Zapfvorgang immer geschlossen sein.
- Der Automat sollte mindestens 1 x täglich gemäß den Angaben des Herstellers gründlich gereinigt und desinfiziert werden. Vorhandene Restmilch der pasteurisierten Milch darf nicht mehr als Lebensmittel abgegeben werden – d.h. nicht verkaufte Milch ist täglich vom Landwirt abzuholen.
- Bei der Reinigung und Desinfektion des Milchausgabeautomaten sind die vom Hersteller empfohlenen Reinigungs- und Desinfektionsmittel in der vorgeschriebenen Konzentration und Häufigkeit 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 der Herstellerangaben durchgeführt und dokumentiert werden.
- Die Bedienungsanleitung des Herstellers sollte vorhanden und jederzeit verfügbar sein.

### **5. Eigenkontrollen**

Der Betreiber hat den Pasteurisierungsprozess (Temperatur-Zeit-Aufzeichnungen) zu dokumentieren und das Abkühlprocedere sowie die Beibehaltung der Kühltemperatur während des Transports nachweisbar zu überprüfen.

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 (→ Untersuchung auf den allgemeinen Keimgehalt und Enterobacteriaceae) sowie die Untersuchung von pasteurisierter Milch (→ auf Enterobacteriaceae nach VO(EG) Nr. 2073/2005) durchzuführen.

Werden Aussagen zur Mindesthaltbarkeit der pasteurisierten Milch gemacht, müssen diese durch entsprechende mikrobiologische Stufenkontrollen in Lagerungsversuchen bestätigt sein.

#### **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-Informationsverordnung (LMIV) VO (EU) Nr. 1169/2011
- LFGB Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch §§ 3,5, 10, 43, 44
- Infektionsschutzgesetz §§ 42, 43