	Informationsblatt	Stand: 2025-02-28
	Direktvermarktung-Käsereien	Lebensmittelüberwachung

Hinweise für Direktvermarkter / Betreiber von kleinen Käsereien

1. Rechtsgrundlagen

Einschlägige Vorschriften 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. Sachkundige Person/ Fachkenntnisse

Nach § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) 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 einen Milch-Sachkunde-Lehrgang unabdingbar.

3. Nachweise

Des Weiteren benötigen Direktvermarkter die Gesundheitsbescheinigung nach § 43 Abs. 1 des Infektionsschutzgesetzes (Erstausstellung erfolgt durch das Gesundheitsamt! → Tel. Gesundheitsamt Jena: 03641- 493200, Tel. Gesundheitsamt SHK: 036691- 70833).

4. 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 Milcherzeugnisse (Art. 5 der VO (EG) Nr. 852/2004) verpflichtend. Die mikrobiologischen Anforderungen bei 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 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 nach der 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*	

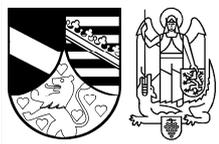
allgemeine Sprechzeiten:

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 16:30 Uhr

Haus- und Lieferanschrift:

Kirchweg 18, 07646 Stadtroda
Tel.: 036428/5409-840
Fax.: 036428/13391
E-Mail: info@zvl.thueringen.de

	Informationsblatt	Stand: 2025-02-28
	Direktvermarktung-Käsereien	Lebensmittelüberwachung

* 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 (inkl. Butter und Sahne):
 Untersuchung auf Salmonellen,
 koagulasepositive Staphylokokken
 Listerien
- für Käse aus Milch, die einer Wärmebehandlung unterzogen wurde:
 Untersuchung auf E. coli,
 koagulasepositive Staphylokokken
 Listerien

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.

5. Verbände

In Thüringen gibt es eine Interessengemeinschaft Thüringer Direktvermarkter von Milch und Milcherzeugnissen. 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.

6. Zulassungspflicht?

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

6. 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.

6. b) Zukauf von Milch

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

7. Leitlinie

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

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 16:30 Uhr

Haus- und Lieferanschrift:

Kirchweg 18, 07646 Stadtroda

Tel.: 036428/5409-840

Fax.: 036428/13391

E-Mail: info@zvl.thueringen.de