



Milchprüfung Bayern e.V.



Arbeitsgemeinschaft Landtechnik und  
landwirtschaftliches Bauwesen in Bayern e.v.

ALB Frühjahrstagung 2006

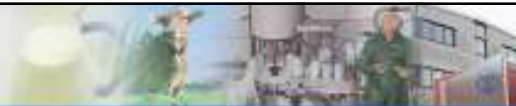
Grub 21.03.2006

Anton Meißner

Milchprüfung Bayern e.V.



Milchprüfung Bayern e.V.



## Gesetzliche Grundlagen

- Bis Ende des Jahres 2005 mit „Nachwirken“  
Milchverordnung
- Seit 01.01.2006  
Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des  
Europäischen Parlamentes und des Rates  
mit spezifischen Hygienevorschriften für  
Lebensmittel tierischen Ursprungs



## 853/2004 Anhang III

### – Abschnitt IX: Rohmilch und verarbeitete Milcherzeugnisse

- Kapitel I: Rohmilch – Primärerzeugung
  - I. Hygienevorschriften für die Rohmilcherzeugung
  
  - II. Hygienevorschriften für die Milcherzeugerbetriebe
    - » A. Vorschriften für Betriebsstätten und Ausrüstungen
    - » B. Hygienevorschriften für das Melken, die Abholung/Sammlung und Beförderung
    - » C. Personalhygiene
  
  - III. Kriterien für Rohmilch



## 853/2004 Anhang III

### – Abschnitt IX: Rohmilch und verarbeitete Milcherzeugnisse

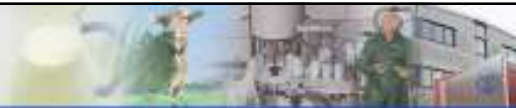
- **Kapitel I: Rohmilch – Primärerzeugung**
  - **I. Hygienevorschriften für die Rohmilcherzeugung**
  
  - II. Hygienevorschriften für die Milcherzeugerbetriebe
    - » A. Vorschriften für Betriebsstätten und Ausrüstungen
    - » B. Hygienevorschriften für das Melken, die Abholung/Sammlung und Beförderung
    - » C. Personalhygiene
  
  - III. Kriterien für Rohmilch



## Hygienevorschriften für die Rohmilcherzeugung

- 1. Rohmilch muss von Tieren stammen,
  - a) die frei sind von Anzeichen einer Infektionskrankheit, die über die Milch auf den Menschen übertragen werden kann

Alt: MilchVO: Kühe, ... , von denen Milch als Lebensmittel gewonnen wird,  
Sie dürfen keine Anzeichen von ansteckenden, durch die Milch auf Menschen übertragbare Krankheiten aufweisen.



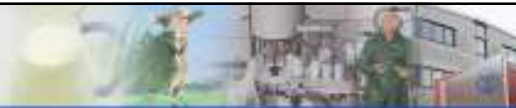
## Rohmilch muss von Tieren stammen,

- b) deren allg. Gesundheitszustand gut ist, die keine Anzeichen von Krankheiten aufweisen, welche eine Kontamination der Milch zur Folge haben können, und insbesondere nicht an eitrigen Genitalinfektionen, an Magen-Darm- ...
- MilchVO: Sie dürfen keine erkennbaren Anzeichen einer Störung des allg. Gesundheitszustandes aufweisen und nicht an Krankheiten der Geschlechtsorgane mit Ausfluss,...



## Rohmilch muss von Tieren stammen,

- c) die keine Euterwunden haben, die die Milch nachteilig beeinflussen könnten
- MilchVO: Sie dürfen keine Wunden am Euter aufweisen, die die Milch verunreinigen könnten.



## Rohmilch muss von Tieren stammen,

- d) denen keine nicht zugelassenen Stoffe oder Erzeugnisse verabreicht worden sind bzw. die keiner vorschriftswidrigen Behandlung im Sinne der Richtlinie 96/23/EG unterzogen wurden und
- e) bei denen nach Verabreichung zugelassener Erzeugnisse oder Stoffe die vorgeschriebene Wartezeit eingehalten worden ist.

Bisher nicht in der Milchverordnung enthalten,  
in anderen EU Richtlinien festgeschrieben.  
Hemmstoffhaltige Milch nicht verkehrsfähig.



2. a) Insbesondere muss Rohmilch, was Brucellose betrifft, von folgenden Tieren stammen,...

2. b) Was Tuberkulose anbelangt, so muss Rohmilch von folgenden Tieren stammen, ...  
(Ausnahme: Genehmigung der Behörden: Pkt. 3 und 4)

MilchVO: Sie müssen einem amtlich anerkannt tuberkulosefreien sowie amtlich anerkannt brucellosefreien Bestand angehören,...



Tiere, die mit einer der in Nummer 1 oder 2 genannten Krankheiten infiziert oder infektionsverdächtig sind, müssen so isoliert werden, dass eine nachteilige Beeinflussung der Milch anderer Tiere vermieden wird.

MilchVO: Sie müssen von Tieren abgesondert sein, die von einer ansteckenden, durch die Milch auf Menschen übertragbaren Krankheit befallen sind oder bei denen ein entsprechender Verdacht besteht, die erkennbare Anzeichen,...



## 853/2004 Anhang III

### – Abschnitt IX: Rohmilch und verarbeitete Milcherzeugnisse

- Kapitel I: Rohmilch – Primärerzeugung
  - I. Hygienevorschriften für die Rohmilcherzeugung

### – **II. Hygienevorschriften für die Milcherzeugerbetriebe**

#### » **A. Vorschriften für Betriebsstätten und Ausrüstungen**

- » B. Hygienevorschriften für das Melken, die  
Abholung/Sammlung und Beförderung
- » C. Personalhygiene

### – III. Kriterien für Rohmilch



## Vorschriften für Betriebsstätten und Ausrüstungen

- 1. Melkgeschirr und Räume, in denen Milch gelagert wird, müssen so gelegen und beschaffen sein, dass das Risiko einer Milchkontamination begrenzt ist.
- MilchVO: Die Räume müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren und so gelegen sein, dass die Milch nicht nachteilig beeinflusst wird.



## Vorschriften für Betriebsstätten und Ausrüstungen

- 2. Die Milchlagerräume müssen vor Ungeziefer geschützt sein, von Räumen in denen Tiere untergebracht sind, räumlich getrennt sein und – soweit ... eine geeignete Kühlanlage verfügen.
- MilchVO: Die Räume müssen gegen Ungeziefer geschützt sein und eine ausreichende Abschirmung gegenüber Räumen haben, in denen Tiere untergebracht sind. Tiere aller Art sind von diesen Räumen fernzuhalten.



## Vorschriften für Betriebsstätten und Ausrüstungen

- 3. Ausrüstungsoberflächen, die mit Milch in Berührung kommen (Melkgeschirr, Behälter, Tanks usw. zur Sammlung und Beförderung von Milch) müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein und einwandfrei instand gehalten werden. Dies erfordert die Verwendung von glatter, waschbarer und nicht toxischer Materialien.
- MilchVO: Die Oberfläche der Geräte und Gegenstände, die mit Milch in Berührung kommen, muss aus korrosionsbeständigem Material bestehen, das glatt, leicht zu reinigen und desinfizieren ist.



## Vorschriften für Betriebsstätten und Ausrüstungen

- 5. Nach Verwendung müssen diese Oberflächen gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Nach jeder Benutzung,... auf jeden Fall einmal pro Arbeitstag, müssen die Behälter und Tanks, die zur Beförderung der Rohmilch verwendet werden, entsprechend gereinigt und desinfiziert werden, bevor sie erneut verwendet werden.
- MilchVO: Nach Gebrauch müssen die in Anlage 2 Nr. 4 genannten Geräte und Gegenstände gereinigt, desinfiziert und mit Wasser von Trinkwasserqualität gespült werden.



## 853/2004 Anhang III

– Abschnitt IX: Rohmilch und verarbeitete Milcherzeugnisse

- Kapitel I: Rohmilch – Primärerzeugung
  - I. Hygienevorschriften für die Rohmilcherzeugung

### – II. Hygienevorschriften für die Milcherzeugerbetriebe

» **A. Vorschriften für Betriebsstätten und Ausrüstungen**

» **B. Hygienevorschriften für das Melken, die Abholung/Sammlung und Beförderung**

» C. Personalhygiene

– III. Kriterien für Rohmilch



### Hygienevorschriften für das Melken, die Abholung/Sammlung und Beförderung

Das Melken muss unter hygienisch  
einwandfreien Bedingung erfolgen,  
insbesondere muss gewährleistet sein

- dass die Zitzen, Euter und angrenzenden Körperteile sauber sind
- MilchVO: Das Euter von Tieren, von denen Milch als Lebensmittel gewonnen wird, muss zu Beginn des Melkens sauber sein



### Hygienevorschriften für das Melken, die Abholung/Sammlung und Beförderung

- dass die Milch jedes Tieres vom Melker nach einer Methode, die zu gleichen Ergebnissen führt, auf organoleptische sowie abnorme physikalisch-chemische Merkmale kontrolliert wird; Milch mit solchen Merkmalen darf nicht für den menschlichen Verzehr verwendet werden.
- MilchVO: Die ersten Milchstrahlen aus jeder Zitze sind gesondert zu melken, um sich durch Prüfen des Aussehens von der einwandfreien Beschaffenheit der Milch von jedem Tier zu überzeugen.



## Hygienevorschriften für das Melken, die Abholung/Sammlung und Beförderung

- Dass die Milch von Tieren mit klinischen Anzeichen einer Eutererkrankung nur nach Anweisung eines Tierarztes für den menschlichen Verzehr verwendet wird.
- dass Tiere, die infolge einer tierärztlichen Behandlung Rückstände in die Milch übertragen können, identifiziert werden und dass Milch, die vor Ablauf der vorgeschriebenen Wartezeit gewonnen worden ist, nicht für den menschlichen Verzehr verwendet wird.



## Hygienevorschriften für das Melken, die Abholung/Sammlung und Beförderung

- dass Zitzenbäder oder –sprays nur verwendet werden, wenn sie von der zuständigen Behörde zugelassen wurden, und nur so, dass sie nicht in unannehmbarem Ausmaß Rückstände in der Milch hinterlassen.



### Hygienevorschriften für das Melken, die Abholung/Sammlung und Beförderung

- Unmittelbar nach dem Melken muss die Milch an einen sauberen Ort gebracht werden, der so konzipiert und ausgerüstet ist, dass eine Kontamination der Milch ausgeschlossen ist. (Temp. 8°C/6°C)
- MilchVO: Nach dem Melken ist die Milch an einen sauberen Ort nach Anlage 2 Nr. 3 zu befördern. (Temp. 8°C/6°C)



### Hygienevorschriften für das Melken, die Abholung/Sammlung und Beförderung

- Während der Beförderung muss die Kühlkette aufrecht erhalten bleiben und am Bestimmungsgebiet darf die Milchttemperatur nicht mehr als 10°C betragen
- Die Lebensmittelunternehmer brauchen den in den Nr. 2 und 3 enthaltenen Temperaturanforderungen nicht nachzukommen, wenn die Milch die Kriterien von Teil III (Keime,..) und innerhalb von 2 Stunden nach dem Melken verarbeitet wird oder aus technischen Gründen im Zusammenhang mit der Herstellung,.....



## 853/2004 Anhang III

### – Abschnitt IX: Rohmilch und verarbeitete Milcherzeugnisse

- Kapitel I: Rohmilch – Primärerzeugung
  - I. Hygienevorschriften für die Rohmilcherzeugung

### –II. Hygienevorschriften für die Milcherzeugerbetriebe

- » A. Vorschriften für Betriebsstätten und Ausrüstungen
- » B. Hygienevorschriften für das Melken, die  
Abholung/Sammlung und Beförderung

### »C. Personalhygiene

- III. Kriterien für Rohmilch



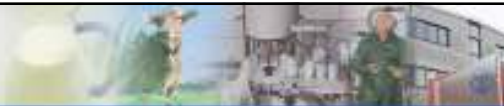
## Personalhygiene

- Personen, die für das Melken und/oder die weitere Behandlung der Rohmilch zuständig sind, müssen geeignete saubere Arbeitskleidung tragen
- MilchVO: Personen, die Melken, haben während des Melkens saubere, waschbare Oberbekleidung zu tragen.



## Personalhygiene

- Die Melker müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten. Zu diesem Zweck müssen am Melkplatz geeignete Waschvorrichtungen vorhanden sein, damit die für das Melken oder die Behandlung der Rohmilch zuständigen Personen ihre Hände und Arme reinigen können.
- MilchVO: sich vor dem Melken die Hände und Unterarme mit Wasser und einem Handreinigungsmittel zu reinigen und dies nach Bedarf zu wiederholen



## 853/2004 Anhang III

### – Abschnitt IX: Rohmilch und verarbeitete Milcherzeugnisse

- Kapitel I: Rohmilch – Primärerzeugung
  - I. Hygienevorschriften für die Rohmilcherzeugung
  - II. Hygienevorschriften für die Milcherzeugerbetriebe
    - » A. Vorschriften für Betriebsstätten und Ausrüstungen
    - » B. Hygienevorschriften für das Melken, die Abholung/Sammlung und Beförderung
    - » C. Personalhygiene

### –III. Kriterien für Rohmilch



### Kriterien für Rohmilch

- Eine repräsentative Anzahl Proben Rohmilch aus Milcherzeugungsbetrieben, die nach dem Zufallsprinzip gezogen werden, muss auf Übereinstimmung mit Nr. 3 und 4 kontrolliert werden. ...  
Keimzahl: 100 000  
Zellzahl : 400 000  
(aus Pkt. 1 bis 3)
- MilchVO: analog



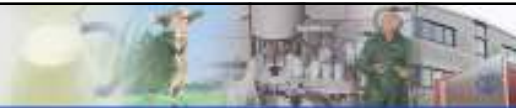
### Kriterien für Rohmilch

- 4. Unbeschadet der Richtlinie 96/23/EG müssen die Lebensmittelunternehmer mit geeigneten Verfahren sicherstellen, dass Rohmilch nicht in Verkehr gebracht wird, wenn ihr
  - Gehalt an Rückständen von Antibiotika über den zugelassenen Mengen für einen der Stoffe der Anhänge I und III der VO (EWG) Nr. 2377/90 liegt
  - oder die Gesamtrückstandsmenge aller antibiotischen Stoffe den höchstzulässigen Wert überschreitet



## Kriterien für Rohmilch

- 5. Genügt Rohmilch nicht den Anforderungen der Nr. 3 und 4, so muss der Lebensmittelunternehmer dies der zuständigen Behörde melden und durch geeignete Maßnahmen Abhilfe schaffen.



## Erfahrungen aus der Betriebsbegehung gem. Milchverordnung

- Abgrenzung zum Laufbereich:  
knappe Durchgänge erforderlich, aber immer wieder Verkotung der Melkzeuge außerhalb der Melkzeiten



## Erfahrungen aus der Betriebsbegehung gem. Milchverordnung

- Direkter Zugang zur Milchammer: häufig vorhanden, es fehlt aber der erforderliche Türschließer, oder wenn vorhanden oft ausgehängt



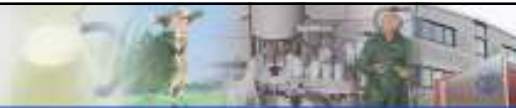
## Erfahrungen aus der Betriebsbegehung gem. Milchverordnung

- Anbindestall: Krankenstand oder Krankenbox fehlt  
geforderte Isolierung schwierig
- Laufstall: Abkalbebox meist vorhanden, aber oft belegt, wohin mit dem kranken Tier?



## Erfahrungen aus der Betriebsbegehung gem. Milchverordnung

- Abwasseranlagen im Melkstand:  
schlechter Geruch, da die Pumpen oft  
nicht funktionieren



## Erfahrungen aus der Betriebsbegehung gem. Milchverordnung

- Milchammer: Unterfluranlagen  
Reste im Pumpenschacht häufig  
übelriechend



## Erfahrungen aus der Betriebsbegehung gem. Milchverordnung

- Milchammer  
Ungezieferschutz fehlt
- Unterbringung des Tanks unter dem  
Vordach



## Erfahrungen aus der Betriebsbegehung gem. Milchverordnung

- Anbindestall  
immer häufiger defekte Gitterroste  
(durchgehender Stab fehlt)  
abgebrochene Trennbügel im  
Anbindebereich  
wacklige Aufstallung  
nasser Liegebereich durch defekte  
Tränkebecken



## Erfahrungen aus der Betriebsbegehung gem. Milchverordnung

- Anbindeställe
  - häufig schlechtes Stallklima
  - schlecht angepasste Standlängen
  - zu schmale Stände (ehem. Jungvieh, jetzt Kühe)
  - insg. Kälberhaltung!
  - zu dichte Belegung



## Erfahrungen aus der Betriebsbegehung gem. Milchverordnung

- Ältere Laufställe
  - Glatte Spaltenböden im Bereich Laufflächen
  - Gummiauflagen für diese Spaltenböden halten nicht
  - Liegeboxen zu kurz, zu schmal nicht an die Tiere angepasst



## ZUSAMMENFASSUNG

- Keine produktionstechnischen Neuerungen in der 853/2004 für den Landwirt
- Nicht mehr so ins Detail geregelt, mehr allg. gehalten
- Problematik Antibiotika oder nicht zugelassene Stoffe in Milchhygienebereich aufgenommen



## Zusammenfassung

- **Verantwortung des Lebensmittelunternehmers** festgelegt und durch alle Bereiche herausgestellt
- Dies stellt das „Neue“ dar
- Verantwortung bis hin zur Produkthaftung