



Informationen über die Milch-ab-Hof-Abgabe und Erzeugnisse aus Milch

Infoblatt Nr.: 07 Stand 08.06.2006

Milch-ab-Hof-Abgabe:

Die Abgabe von Rohmilch (an Personen außerhalb der Familie) **muß** der zuständigen Behörde (z.B. Veterinäramt / in Bremen: Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen) angezeigt werden.

Die Rohmilch muß im eigenen Betrieb unter Einhaltung der folgenden Anforderungen gewonnen und behandelt werden:

- Der Tierbestand darf keine Anzeichen von ansteckenden, durch die Milch auf Menschen übertragbare Krankheiten oder erkennbare Anzeichen einer Störung des allgemeinen Gesundheitszustandes, insbesondere erkennbare Wunden oder Entzündung des Euters, Magen-Darm-Krankheiten mit Durchfall und Fieber usw., aufweisen. Der Tierbestand muß von kranken Tieren abge sondert sein. Kühe, von denen Milch als Lebensmittel gewonnen wird, müssen zusätzlich einem amtlich anerkannt tuberkulose- und brucellosefreien Bestand angehören. Kühe müssen mind. 2 l Milch pro Tag geben. Schafe und Ziegen müssen einem amtlich anerkannt brucellosefreien Bestand angehören (außer die Milch ist zur Herstellung von Käse mit einer Reifedauer von mind. 60 Tagen bestimmt). Werden Ziegen zusammen mit Rindern gehalten, so müssen sie einer Kontrolle auf Tuberkulose unterzogen werden.
- Räume, in denen Tiere gemolken werden, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren und so gelegen sein, daß die Milch nicht nachteilig beeinflusst wird. Ferner müssen ausreichende Einrichtungen zur Ableitung flüssiger Abgänge und von Abwasser sowie zur Entmistung und zur Aufbewahrung von Abfällen, ausreichende Lüftungs- und Lichtverhältnisse, eine geeignete und ausreichende Versorgung mit Wasser von Trinkwasserqualität, eine ausreichende Abtrennung gegenüber Kontaminationsquellen wie Toiletten und Dungstätten sowie eine Handwascheinrichtung vorhanden sein. Einrichtung und Oberflächen müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Melkplätze müssen ausreichend von den Liegeflächen getrennt sein, wenn die Tiere nicht angebunden sind. Für mobile Melkeinrichtungen und Milchkuhlaufstallhaltung gelten die o.g. Vorschriften.
- Räume, in denen Milch behandelt wird, müssen hell, frei von zweckfremden Gegenständen, leicht zu reinigen und zu desinfizieren und so gelegen sein, daß die Milch nicht nachteilig beeinflusst wird. Reinigungs- sowie Desinfektionsgeräte und -mittel sind abgetrennt separat zu lagern. Die Räume müssen über Einrichtungen zur ausreichenden Ableitung von Abwässern, ausreichender Beleuchtung, Be- und Entlüftung, Versorgung mit Trinkwasser, Handwaschgelegenheit sowie Schutzeinrichtungen vor unberechtigtem Zutritt verfügen. Die Räume müssen gegen Ungeziefer geschützt und eine ausreichende Abschirmung gegenüber Räumen haben, in denen Tiere untergebracht sind. Tiere aller Art sind von diesen fernzuhalten. Die Oberflächen der Geräte und Gegenstände, die mit Milch in Berührung kommen, müssen aus korrosionsbeständigem Material bestehen, das glatt, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist. Räume, in denen Milch länger als zwei Stunden gelagert wird, müssen über eine Vorrichtung zur Kühlung der Milch verfügen.
- Personen, die über die Milch Krankheiten übertragen können, dürfen nicht mit Milch umgehen. Das Euter von Tieren muß zu Beginn des Melkens sauber sein. Personen, die melken, haben während des Melkens saubere, waschbare Oberkleidung zu tragen, sich vor dem Melken Hände und Unterarme mit Wasser und Handreinigungsmittel zu reinigen und dies nach Bedarf zu wiederholen. Die ersten Milchstrahlen aus jeder Zitze sind gesondert zu melken, um sich durch Prüfung des Aussehens von der einwandfreien Beschaffenheit der Milch von jedem Tier zu überzeugen. Tiere, die keine einwandfreie Milch geben und solche, die abgesondert gehalten





werden müssen, sind gesondert und nach den anderen zu melken. Nach dem Melken ist die Milch in den Milchbehandlungsraum zu befördern. Wird die Milch nicht innerhalb von zwei Stunden abgegeben, so muß sie im Falle der täglichen Abgabe auf eine Temperatur von max. 8°C und bei nicht täglicher Abgabe auf max. 6°C gekühlt werden. Nach dem Gebrauch müssen die Geräte und Gegenstände gereinigt, desinfiziert und mit Wasser von Trinkwasserqualität gespült werden. Die Milch darf weder mittelbar noch unmittelbar einer nachteiligen Beeinflussung, insbesondere durch Stallarbeiten, ausgesetzt werden.

- Die Rohmilch muß nach den Vorschriften der Milch-Güteverordnung kontrolliert werden und die entsprechenden Anforderungen erfüllen. Falls nicht die gesamte Milch "ab-Hof" abgegeben wird, erfolgen die Untersuchungen in der Regel durch die Molkereien.
- Die Rohmilch muß am Tag der Abgabe oder am Tag zuvor gewonnen werden.
- An der Abgabestelle muß gut sichtbar und lesbar der **Hinweis** "Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen" angebracht sein.

Die Abgabe, Herstellung und Behandlung von **Vorzugsmilch** bedarf der **Zulassung** der zuständigen Behörde. Die Zulassung wird auf Antrag erteilt, hierbei sind weitergehende Anforderungen zu erfüllen!

Für die Herstellung und Abgabe von Milcherzeugnissen, Butter und Käse gelten besondere Vorschriften. Diese können Sie bei Ihrer zuständigen Behörde erfragen.

Die Ausführungen dieses Informationsblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Weitere und eingehende Informationen erhalten Sie:

für Bremen		für Bremerhaven	
Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienst des Landes Bremen			
Dienststelle Bremen		Dienststelle Bremerhaven	
Lötzener Str. 3		Freiladestr. 1	
28207 Bremen		27572 Bremerhaven	
 0421/361 15240		 0471/596 15240	
Fax 0421/361 15244		Fax 0471/596 13881	
e-Mail: office@lmtvet.bremen.de		e-Mail: officebhv@lmtvet.bremen.de	