

MIT UNTERSTÜTZUNG VON



EUROPÄISCHE UNION



lebensministerium.at

Das neue Milchhygienerecht

Qualität erzeugen und sichern



I M P R E S S U M

Medieninhaber und Herausgeber:

Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft
Stubenring 1, A-1012 Wien
Österreichisches Kuratorium für Landtechnik und Landentwicklung – ÖKL
Gußhausstrasse 6, A-1040 Wien

Gesamtkoordination:

DI Mathias Janko BMLFUW

Redaktionsteam:

Othmar Bereuter LK-Vorarlberg
DI Johannes Fankhauser LK-Österreich
Dr. Martina Ortner LK-Österreich
Anja Puchta BMLFUW
DI Christian Rosenwirth BMLFUW
DI Franz Schallerl LK-Steiermark
Dipl.-Päd. Ing. Josef Weber LK-Niederösterreich
DI Michael Wöckinger LK-Oberösterreich

Titelbild:

LKNÖ

Gestaltung:

G&L Werbe und Verlags GmbH

Druck:

Gugler, Melk





Liebe Bäuerinnen, liebe Bauern!

Die österreichische Milchwirtschaft hält mit etwa 15 % den größten Anteil am gesamten landwirtschaftlichen Produktionswert in Österreich. Von den Milchbauern werden etwa 540.000 Milchkühe und 50.000 Milchschafe und -ziegen mit einer Milchproduktion von etwa 3,1 Mio. t Rohmilch gehalten. Die Rohmilchqualität befindet sich auf sehr hohem Niveau und hat positiven Einfluss auf die Verwertungsmöglichkeiten und die Höhe des Milchgeldes. Nahezu 99 % der Rohmilch erfüllen die Anforderungen der 1. Qualität.

Mit 1. Jänner 2006 ersetzte das so genannte „EU-Hygienepaket“ die seit 1993 gültige Milchhygieneverordnung. Darin sind die neuen Hygienevorschriften für die Erzeugung und Verarbeitung von Milch enthalten. Die Vereinheitlichung der Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit in der Europäischen Gemeinschaft hat das Ziel, größtmögliche Lebensmittelsicherheit bei gleichen Wettbewerbsbedingungen der Landwirtschaft in Europa zu erreichen.

Für den Milcherzeuger als Lebensmittelunternehmer wird ein größeres Maß an Flexibilität, aber auch mehr Eigenverantwortung im Sinne der Lebensmittelsicherheit geschaffen. Die Vorschriften der Lebensmittelhygiene sind auch relevant bei der Betriebsprämie im Zusammenhang mit Cross Compliance.

Diese Broschüre soll alle österreichischen Milchbäuerinnen und Milchbauern über die neuen hygienerechtlichen Grundlagen und Hintergründe informieren und mit dazu beitragen, die Milchqualität auf diesem hohen Niveau zu halten. Dies ist die Basis, um wirtschaftlich noch erfolgreicher Milch zu produzieren. Weitere, über den Inhalt der Broschüre hinausreichende Hilfestellung gibt die Beratung durch die Landwirtschaftskammern.

Josef Pröll, Landwirtschaftsminister

Inhaltsverzeichnis

Was sind die Ziele des neuen EU-Hygienerichts?	5
Geltungsbereich	6
Begriffsbestimmungen	6
Eintragung oder Zulassung von Milcherzeugerbetrieben.....	7
Spezifische Hygienevorschriften für Milcherzeugerbetriebe	8
Amtliche Überwachung der Milcherzeugerbetriebe	13
Einstufung der Rohmilch nach Qualitätsmerkmalen	14
Hygienebestimmungen für Direktvermarkter.....	14
Rohmilchverordnung	20
Weiterführende Quellen zur Lebensmittelhygiene	22
Kontaktadressen	24

Mit 1. Jänner 2006 sind zwei EU-Verordnungen zur Lebensmittelhygiene in Kraft getreten, die unmittelbar für die Milcherzeuger gültig sind. Diese gesetzlichen Bestimmungen sind nicht nur bei der Anlieferung an die Molkerei oder bei der Direktvermarktung einzuhalten. Sie sind auch prämierelevant im Zusammenhang mit den Kontrollen zu Cross Compliance. Im Vergleich zur bisher gültigen Milchhygieneverordnung sind die Vorschriften größtenteils unverändert geblieben.

Was sind die Ziele des neuen EU-Hygienerichts?

- Das **Vertrauen der Konsumentinnen und Konsumenten** soll durch sichere Lebensmittel erhalten und weiter gestärkt werden.
- Die **Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit** in der gesamten Herstellungskette von der Primärproduktion bis zum Verkauf an den Endverbraucher.
- Gewährleistung von **gleichen Wettbewerbsbedingungen** für alle Milcherzeuger in der EU durch einheitliches Lebensmittelhygienerecht.

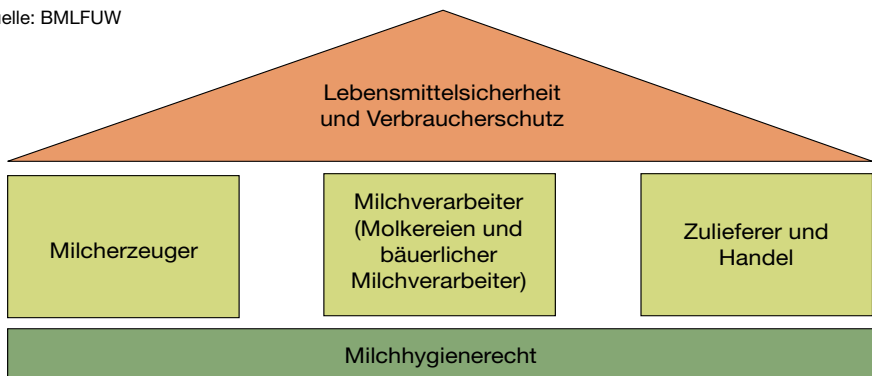
- Schaffung von Voraussetzungen für die **Rückverfolgbarkeit von unsicheren Lebensmitteln** bei Lebensmittel- und Futtermittelunternehmen.

Was bedeutet das für mich als Milcherzeuger?

- Milcherzeuger sind Lebensmittelunternehmer und damit für die Sicherheit der Rohmilch bis zur Abholung durch den Milchsammelwagen verantwortlich.
- Die **Einhaltung der Bestimmungen des Hygienerichts sind Cross Compliance (CC) relevant** und damit Voraussetzung für den Erhalt der vollen Einheitlichen Betriebsprämie (EBP). Die CC Kontrollpunkte Lebensmittelsicherheit betreffend Rohmilch sind in der Broschüre gesondert angeführt.
- Die Verbesserung der Milchqualität führt zu einem höheren Milchgeld und sichert den wirtschaftlichen Erfolg des Milcherzeugerbetriebes.

„Milchqualität (sichern) macht sich bezahlt!“

Quelle: BMLFUW



Geltungsbereich

Das neue **Milchhygienerecht gilt für alle Milcherzeugerbetriebe**. Es umfasst die Tierhalter von Kühen, Schafen, Ziegen, Büffeln und weiblichen Tieren anderer Tierarten (z.B. Stuten). Die Rechtsbestimmungen betreffen folgende Tätigkeiten:

- Produktion von Rohmilch.
- Abgabe beziehungsweise Verkauf von Rohmilch und Rohrahm.
- Herstellung und die Abgabe beziehungsweise den Verkauf von Milcherzeugnissen.

Das neue Milchhygienerecht gilt jedoch **nicht** für die Produktion, Verarbeitung und Lagerung von Rohmilch für den **privaten häuslichen Gebrauch**.

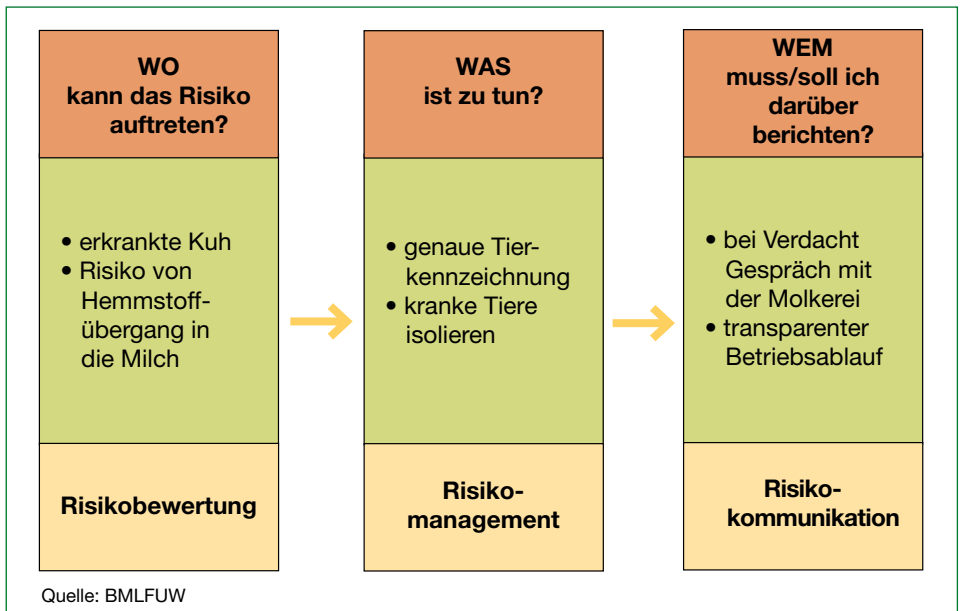
Begriffsbestimmungen

- **Primärproduktion** umfasst die Erzeugung, Aufzucht und den Anbau von Primärprodukten einschließlich Melken, landwirtschaftliche Nutztierproduktion vor dem Schlachten, Ernten auch wild wachsender Erzeugnisse, Jagen und Fischen.
- **Lebensmittelunternehmer** sind alle Personen (natürliche oder juristische), die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in ihrem Unternehmen erfüllt werden.
- **Milcherzeugungsbetrieb** ist ein Be-

trieb mit einem oder mehreren Nutztieren, welche zur Erzeugung von Milch gehalten werden, die als Lebensmittel abgegeben wird.

Der Milcherzeuger ist ein Lebensmittelunternehmer und damit verantwortlich für die Einhaltung der Anforderungen des Lebensmittelrechts.

- **Rohmilch** ist das unveränderte Gemelk von Nutztieren, das nicht über 40 °C erhitzt und keiner Behandlung mit ähnlicher Wirkung unterzogen wurde.
- **Milcherzeugnisse** sind Verarbeitungserzeugnisse aus der Verarbeitung von Rohmilch oder der Weiterverarbeitung solcher Verarbeitungserzeugnisse.
- **Endverbraucher** ist der letzte Verbraucher, der das Lebensmittel nicht im Rahmen der Tätigkeit eines Lebensmittelunternehmers verwendet.
- **Einzelhandel** ist die Handhabung und/oder Be- oder Verarbeitung von Lebensmitteln und ihre Lagerung am Ort des Verkaufs oder die Abgabe an den Endverbraucher. Einzelhandelsunternehmen sind beispielsweise Betriebskantinen, Großküchen, Restaurants, Lebensmittelgeschäfte, Supermarktvertriebszentren und Großhandelsverkaufsstellen.
- **Rückverfolgbarkeit** ist die Möglichkeit, Lebens- oder Futtermittel oder die Nutzung der zur Lebensmittelgewinnung dienenden Tiere durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen nachzuvollziehen.



- **Risiko** ist die Wahrscheinlichkeit und das Ausmaß einer gesundheitsschädigenden Wirkung durch unsichere Lebensmittel.
- **Risikoanalyse** ist ein Prozess aus drei miteinander verbundenen Einzelschritten (s. Grafik oben).
- **Zuständige Behörde** ist der Landeshauptmann; die **Veterinärkontrollen** werden vom Amtstierarzt und die **Lebensmittelkontrollen** von der Lebensmittelaufsicht durchgeführt.

Eintragung oder Zulassung von Milcherzeugerbetrieben

Alle Lebensmittelunternehmer müssen seit dem 1. Jänner 2006 beim Landeshauptmann beziehungsweise der Lebensmittelaufsicht der einzelnen Bundesländer eingetragen sein.

Milcherzeuger und bäuerliche Milchverarbeiter sind durch ihre LFBIS-Nummer automatisch als Lebensmittelunternehmer eingetragen.

Für bäuerliche Milchverarbeiter besteht unter bestimmten Voraussetzungen eine Zulassungspflicht. Diese Voraussetzungen und die aus der Zulassung resultierenden Konsequenzen, sind dem Abschnitt „Hygienebestimmungen für Direktvermarkter“ zu entnehmen.

Verantwortung der Lebensmittelunternehmer

- Lebensmittelunternehmer (auch Futtermittelunternehmer) überprüfen auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen die Anforderungen des Lebensmittelrechts und sorgen für deren Einhaltung.
- Die Kühlung der Lebensmittel darf

nicht unterbrochen werden (**Kühlketten einhalten**).

- Um Risiken durch Lebensmittel zu vermeiden, soll der Lebensmittelunternehmer mit der zuständigen Behörde zusammenarbeiten.

Die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels (Rohmilch) liegt beim Lebensmittelunternehmer (Milcherzeuger).

Dokumentations- und Aufzeichnungspflicht

Die Lebensmittelunternehmer müssen über die Maßnahmen zur Vermeidung und Reduzierung von Gefahren eine Reihe von Unterlagen aufbewahren und Aufzeichnungen tätigen. Jene Betriebe, die Tiere halten oder Primärerzeugnisse tierischen Ursprungs gewinnen, müssen insbesondere Buch führen über:

- Art und Herkunft der an die Tiere verfütterten Futtermittel (**z.B. Aufbewahrung von Rechnungen und Lieferscheinen**).
- Die den Tieren verabreichten Tierarzneimittel beziehungsweise sonstigen Behandlungen und die Daten der Verabreichung sowie deren Wartefristen.
- Aufgetretene Krankheiten, die die Sicherheit von Erzeugnissen tierischen Ursprungs beeinträchtigen können.
- Analyseergebnisse von Tiermaterialproben oder sonstiger für Diagnosezwecke entnommener Proben, wenn

sie für die menschliche Gesundheit von Belang sind.

- Berichte über Untersuchungen von Tieren oder von Erzeugnissen (**Milchqualitätsergebnisse**) tierischen Ursprungs.

CC! Der Nachweis über den Bezug von Futtermitteln, Betriebsmitteln und Rohstoffen sowie die Bestätigung über deren Eignung (Produktspezifikation) und der Nachweis über die Abgabe der eigenen Produkte oder Erzeugnisse liegen vor. Die Unterlagen sind plausibel und frei von Mängeln.

Alle Unterlagen sind auf Verlangen der zuständigen Behörde oder des belieferten Abnehmers zur Verfügung zu stellen. Die Unterlagen dienen gleichzeitig als Schutz der Milcherzeugerbetriebe vor unberechtigten Haftungsansprüchen.



Ein hygienischer Arbeitsplatz als Grundvoraussetzung für Qualitätsmilchproduktion. Foto: LMTZ

Spezifische Hygienevorschriften für Milcherzeugerbetriebe

Die Rohmilch darf nur von Tieren stammen

- Die frei sind von Anzeichen einer In-

fektionskrankheit, die über die Milch auf den Menschen übertragen werden kann.

- Deren allgemeiner Gesundheitszustand gut ist und die keine sonstigen Krankheitsanzeichen aufweisen (z.B. offensichtliche Euterentzündung, Magen-Darm-Erkrankung mit Durchfall, etc.).
- Die keine Euterwunden aufweisen.
- Denen nur zugelassene Stoffe oder Erzeugnisse (z.B. Arzneimittel) verabreicht wurden beziehungsweise bei denen keine vorschriftswidrige Behandlung durchgeführt wurde.
- Bei denen die vorgeschriebene Wartezeit nach Verabreichung zugelassener Stoffe oder Erzeugnisse eingehalten wurde.

Produktspezifikation (Unbedenklichkeitserklärung) beim Kauf von Stoffen oder Arzneimitteln unbedingt verlangen und aufbewahren.

Brucellose und Tuberkulose

- Rohmilch von Kühen, Schafen und Ziegen muss von brucellosefreien Tieren stammen.
- Kuh- und Büffelmilch muss von einem amtlich tuberkulosefreien Bestand stammen.
- Bei gemeinsamer Haltung von Ziegen und Kühen müssen Ziegen auf Tuberkulose untersucht werden.

Tiere, die mit Brucellose oder Tuberkulose infiziert oder infektionsverdächtig

sind, müssen so isoliert werden, dass eine negative Beeinflussung der Milch anderer Tiere vermieden wird.

Die Rohmilch von Tieren, welche die Anforderungen – Brucellose- und Tuberkulosefrei – nicht erfüllen, darf nicht für den menschlichen Verzehr verwendet werden.

CC! Der allgemeine Gesundheitszustand der Tiere ist gut. Der Tierbestand ist frei von Brucellose und Tuberkulose.

Betriebsstätten und Ausrüstungen

Das Melkgeschirr und die Räume, in denen Milch gelagert, behandelt oder gekühlt wird, müssen so beschaffen und gelegen sein, dass das Risiko einer Milchverunreinigung begrenzt ist.

- Die Milchlagerräume müssen vor Ungeziefer geschützt und von Räumen, in denen Tiere untergebracht sind, räumlich getrennt sein.
- Ebenso müssen die Milchlagerräume über eine geeignete Kühlanlage verfügen.

Die Ausrüstungsflächen, die mit Milch in Berührung kommen (z.B. Melkgeschirr, Milchtank) müssen leicht zu reinigen sein. Zur Vermeidung von Verunreinigungen ist erforderlichenfalls Trinkwasser oder sauberes Wasser zu verwenden. Für Milcherzeuger mit Direktvermarktung gelten diesbezüglich spezielle Anforderungen, diese sind dem Abschnitt Hygienebestimmungen für Direktvermarkter zu entnehmen.



Rechtzeitige und wirksame Fliegenbekämpfung.
Foto: LKNÖ

- Die Ausrüstungsflächen sind erforderlichenfalls zu desinfizieren sowie einwandfrei instand zu halten.

Nach jeder Verwendung sind die Ausrüstungsflächen, bei täglich mehrmaliger Nutzung mindestens einmal pro Tag, zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.

CC! Die verwendeten Reinigungsmittel sind für den Verwendungszweck geeignet (Produktspezifikation). Zum Reinigen der Oberflächen wird geeignetes Wasser verwendet.

Es ist unbedingt auf die Verwendung von glatten, waschbaren und nicht giftigen Materialien zu achten.

CC! Das Melkgeschirr, der Milchtank/Milchbehälter, der Milchlagerraum/Milchlagerort, an die die Milch nach dem Melken gebracht wird, entsprechen den Hygienevorschriften.



Rasche Kühlung sichert Milchqualität. Foto: LKNÖ

Was ist beim Melken zu beachten?

- Das Melken muss unter hygienisch einwandfreien Bedingungen erfolgen.
- Die Zitzen, Euter und angrenzende Körperteile sind zu Melkbeginn sauber.

CC! Die Zitzen, Euter und angrenzenden Körperteile werden zu Melkbeginn gereinigt.

- Die Milch jedes Tieres wird vom Melker auf sensorische (**Geruch, Aussehen, Geschmack**) sowie abnorme physikalisch-chemische Veränderungen kontrolliert (Mit dem **Vormelken der ersten Milchstrahlen** in einen Vormelkbecher wird diese Anforderung erfüllt).
- Milch mit abnormen Merkmalen wird nicht für den menschlichen Verzehr verwendet.
- Tiere, welche infolge einer **tierärztlichen Behandlung Rückstände in die Milch** übertragen können, werden **gekennzeichnet** und können **identifiziert** werden.



Überprüfung der Eutergesundheit mittels Schalmtest.
Foto: LKNÖ



Hände waschen und rein halten. Foto: LKNÖ

- Milch, die vor Ablauf der vorgeschriebenen Wartezeit gewonnen wird, wird nicht für den menschlichen Verzehr verwendet.
- Es werden nur von der zuständigen Behörde zugelassene Zitzenbäder oder -sprays verwendet.
- Die Milch wird nach dem Melken an einen sauberen Ort gebracht, wo eine Verunreinigung ausgeschlossen ist.

Kühlungsvorschriften

CC! Die Milch wird bei täglicher Abholung unverzüglich auf mindestens 8 °C und bei nicht täglicher Abholung auf mindestens 6 °C abgekühlt.

- Rohmilch, die innerhalb von zwei Stunden nach dem Melken verarbeitet wird, ist von den Kühlungsvorschriften ausgenommen.
- Ebenso ist Rohmilch ausgenommen für die Herstellung bestimmter Milcherzeugnisse, die eine höhere Temperatur erfordern. Aus technologischen Gründen kann die zuständi-

ge Behörde (BMGF) dafür eine Genehmigung erteilen.

Die Rohmilch zur Herstellung von Käse mit einer Reifezeit von mindestens 60 Tagen ist bei täglicher Abholung lediglich auf mindestens 12 °C zu kühlen, jedoch darf am Bestimmungsort (Käserei) die Temperatur nicht mehr als 14 °C betragen (Erlass BMFG 28. März 2006).

Personalhygiene ist wichtig

- Verwendung von **geeigneter und sauberer Arbeitskleidung** für das Melken beziehungsweise für die weitere Behandlung der Rohmilch.
- Melker müssen ein **hohes Maß** an persönlicher **Sauberkeit** einhalten.
- Am **Melkplatz sind geeignete Waschvorrichtungen** erforderlich, damit Hände und Arme gereinigt werden können.
- Das an der Behandlung von Lebensmitteln beteiligte **Personal ist gesund** und in Bezug auf Gesundheitsrisiken geschult.

CC! Die Personen, die die Tiere betreuen, sind frei von meldepflichtigen Krankheiten (z.B. Salmonella, TBC, Hepatitis), die lebensmittelrechtlich relevant sind.

Empfehlenswerte Schulungen werden beispielsweise über das Ländliche Fortbildungsinstitut (LFI) angeboten.

Rohmilchkriterien für die Anlieferungsmilch

Gegenüber der bisher gültigen Milchhygiene-Verordnung bleiben die **zulässigen Grenzwerte für Zellzahl und Keimzahl unverändert** (s. Tab. 1).

Gleich geblieben ist auch die zulässige Keimzahl der Rohmilch für die Herstellung von Rohmilcherzeugnissen aus Schaf-, Ziegen- oder Büffelmilch. Allerdings wurde die zulässige Keimzahl für Rohmilch dieser Tiere für wärmebehandelte Erzeugnisse von bisher 1,0 auf 1,5 Mio Keime erhöht.

CC! Die Rohmilchanalyseergebnisse entsprechen den vorgeschriebenen Kriterien und liegen vor (z.B. Milchgeldabrechnung).

Keimzahlermittlung: Geometrischer Durchschnitt von zwei Proben pro Monat über 2 Monate.

Zellzahlermittlung: Geometrischer Durchschnitt von mindestens einer Probe pro Monat über 3 Monate.

Weiters ist sicher zu stellen, dass keine Rohmilch in Verkehr gebracht wird, wenn der Gehalt an Antibiotikarückständen über den zugelassenen Mengen lt. VO (EG) Nr. 2377/90 (Höchstmengen für Tierarzneimittelrückstände in Nahrungsmitteln tierischen Ursprungs) liegt.

Vorgeschriebene Wartezeit für Milchlieferung nach Behandlung mit Arzneimitteln unbedingt einhalten.

Entspricht die Rohmilch nicht den hygienischen Anforderungen (Keimzahl, Zellzahl, Rückstände), hat der Abnehmer dies der Lebensmittelaufsicht **zu melden**. Der Milcherzeuger ist verpflichtet, durch **geeignete Maßnahmen** Abhilfe schaffen.

Anlieferungsmilch	Keimzahl bei 30 °C pro ml	Zellzahl bei 30 °C pro ml
Rohe Kuhmilch	≤ 100.000	≤ 400.000
Rohmilch von anderen Tierarten als Kühen zur Herstellung von Rohmilcherzeugnissen	≤ 500.000	–
Rohmilch von anderen Tierarten als Kühen	≤ 1.500.000	–

Tab. 1

Amtliche Überwachung der Milcherzeugerbetriebe

- Tiere in Milcherzeugerbetrieben müssen einer amtlichen Überwachung unterzogen werden, insbesondere in Bezug auf den Gesundheitszustand der Tiere und die Verwendung von Tierarzneimitteln.
- Die Überprüfungen können anlässlich tierärztlicher Untersuchungen erfolgen und von einem zugelassenen Tierarzt durchgeführt werden.
- Liegt der Verdacht nahe, dass die Anforderungen an die Tiergesundheit nicht erfüllt werden, ist der allgemeine Gesundheitszustand der Tiere zu überprüfen.
- Die amtliche Überwachung der Milcherzeugerbetriebe kann Inspek-

tionen und/oder das Monitoring durchgeführter Kontrollen umfassen. Zeigt sich, dass der Hygienezustand unzureichend ist, muss die zuständige Behörde sich vergewissern, dass durch geeignete Maßnahmen Abhilfe geschaffen wird.

Kontrolle der Rohmilch bei der Abholung

- Die zuständige Behörde (Lebensmittelaufsicht oder der Amtstierarzt je nach Bundesland) überwacht die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 durchgeführten Rohmilchkontrollen.
- Hat der Milcherzeuger drei Monate nach der ersten Unterrichtung über die Nichteinhaltung der Kriterien hinsichtlich des Keim und/oder Zellgehalts keine Abhilfe geschaffen, so kann die Lieferung von Rohmilch aus

Melkstand, Foto: LKNÖ



dem Milcherzeugerbetrieb ausgesetzt werden (Lieferverbot) oder der Milcherzeugerbetrieb hat sich bestimmten Anforderungen hinsichtlich der Behandlung und Verwendung der Rohmilch zu unterwerfen. Diese werden von der zuständigen Behörde bekannt gegeben.

- Das Lieferverbot oder die Anforderungen sind so lange einzuhalten, bis der Milcherzeuger nachweist, dass die Rohmilch den festgesetzten Kriterien wieder entspricht.

Einstufung der Rohmilch nach Qualitätsmerkmalen

Für die Einstufung der Anlieferungsroh-milch nach Qualitätsmerkmalen gelten nach der Milch-Garantiemengen-Verordnung 1999 drei Bewertungsstufen. Diese bilden die Basis für die grundsätzliche Berechnung des Milcherzeugerpreises (s. Tab. 2).

Keimzahl je ml	Zellzahl je ml	Bewertungsstufe
bis 50.000	bis 250.000	S
bis 100.000	bis 400.000	1
über 100.000	über 400.000	2
Tab. 2		

Eine Einstufung in die Bewertungsstufe S oder 1 kann nicht erfolgen, wenn für die Milch im Untersuchungsmonat eine hemmstoffpositive Probe, Fremdwasserzusatz oder rechtskräftig festgestellte Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen vorliegen.

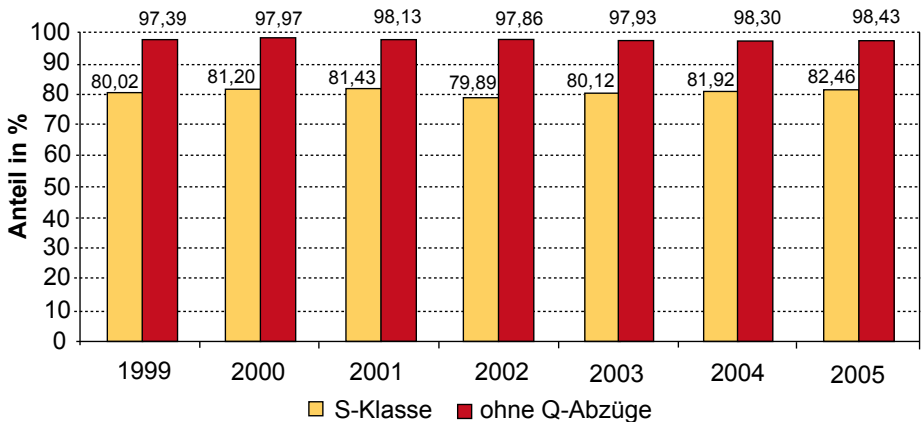
Qualitätsabschläge erfolgen für die gesamte Monatslieferung, wenn die Rohmilch in einem Qualitätskriterium nicht mindestens den Anforderungen der Bewertungsstufe 1 entspricht. Bei Erreichen der S-Qualität werden Qualitätszuschläge gewährt.

Die Rohmilchqualität in Österreich befindet sich seit Jahren auf sehr hohem Niveau (s. Abbildung). Im Jahr 2005 entsprachen annähernd **98,5 %** der angelieferten Milch der Bewertungsstufe 1 und es erfolgten somit für die betreffende Milchmenge keine Qualitätsabzüge.

Hygienebestimmungen für Direktvermarkter

Landwirte sind **Direktvermarkter**, wenn sie ihre Primärprodukte oder Verarbeitungserzeugnisse im eigenen Namen, auf eigene Rechnung und auf eigene Verantwortung direkt an den Endverbraucher, an Wiederverkäufer, Gemeinschaftsversorger oder an die Gastronomie abgeben. Dabei muss der Milcherzeuger über eine D-Quote verfügen. Der Direktvermarkter als Lebensmittelunternehmer ist für die

Qualität der Rohmilch in Österreich



Quelle: AMA, 2006

Sicherheit der von ihm in Verkehr gebrachten Lebensmittel verantwortlich. Wenn Direktvermarkter spezielle Pro-

dukte herstellen oder Erzeugnisse an Unternehmen abgeben, die den Status eines Einzelhandelsunternehmens überschreiten, gilt für sie Zulassungspflicht.



Gute Präsentation ist ein wesentlicher Teil des Verkaufserfolges. Foto: BMLFUW

Bäuerliche Milchverarbeitungsbetriebe, die bisher schon zugelassen waren, gelten weiterhin automatisch als zugelassen. Jene, die nicht mehr zugelassen sein müssen, gelten ebenso automatisch als eingetragen (LFBIS-Nummer).

Was darf ein Direktvermarkter als eingetragener Lebensmittelunternehmer abgeben?

- Die am eigenen Betrieb produzierte Rohmilch und Rohrahm an Endverbraucher und an örtliche Einzelhandelsunternehmen und Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung.

- Milcherzeugnisse, hergestellt aus Milch von Tieren aus eigener Haltung an Endverbraucher und an örtliche Einzelhandelsunternehmen und Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung.

Wann besteht Zulassungspflicht?

- Bei Herstellung von wärmebehandelter (pasteurisierter) Trinkmilch, nicht fermentierten Flüssigerzeugnissen (z.B. Kakao-, Vanille-, Erdbeermilch).
- Bei Speiseeis aus Rohmilch.
- Bei Abgabe von Rohmilch und Rohrahm oder Milcherzeugnissen an Lebensmittelunternehmer, die den Status als Einzelhandelsunternehmen überschreiten.
- Bei Abgabe von Milch und Milcherzeugnissen auf nicht lokaler Ebene (z.B. Verkauf an ein Spezialitätengeschäft in Hamburg).

Die Hygienevorschriften für die Erzeugung von Milch und Milcherzeugnissen sind im neuen EU-Hygienerecht und in nationalen Verordnungen geregelt. Jeder Lebensmittelunternehmer muss die lebensmittelrechtlichen Vorschriften einhalten und deren Einhaltung durch **Eigenkontrollen** überprüfen. Als Hilfsmittel zur praktischen Umsetzung dieser Vorschriften und zur Einrichtung eines Eigenkontrollsystems wurden **Leitlinien für bäuerliche Milchverarbeitung und Milchverarbeitung auf Almen** erstellt. Diese können bei den

angeführten Beratungsstellen angefordert werden.

Allgemeine Hygieneanforderungen zum Schutz der Primärerzeugnisse vor Verunreinigungen

- Sauberkeit von verwendeten Anlagen, Behältern, Transportkisten, Ausrüstungen und Fahrzeugen.
- Bei der Abgabe von Milch durch Milchautomaten ist die Richtlinie zur Ausstattung und Prüfung von Milchausgabeautomaten zu beachten. Die Richtlinie kann bei den angeführten Beratungsstellen angefordert werden.

Spezifische Hygienevorschriften für Milcherzeugnisse

- Die Milchverarbeitung hat in einem Milchverarbeitungsraum zu erfolgen (getrennt von Milchgewinnung und -lagerung).
- Verarbeitungs-, Reife- und Lagerräume müssen so angelegt sein, dass jede Verunreinigung der Erzeugnisse vermieden wird.
- Die Käsureifung bei Kleinproduktionen kann in Reifeschränken, ansonsten in Reiferäumen geschehen.
- Die gesamte Ausstattung muss in einwandfreiem Zustand sein. Das heißt, alle verwendeten Materialien müssen für die Milchverarbeitung geeignet, abriebfest, glatt und leicht zu reinigen bzw. zu desinfizieren sein.

- Die richtige Reinigung, Desinfektion, Schädlingsbekämpfung und der Umgang mit Rohstoffen, Zutaten und Abfällen sind definiert. Musterpläne können aus den Leitlinien entnommen werden und für den eigenen Betrieb, im Rahmen der Eigenkontrollmaßnahmen, angepasst werden.

Trinkwasser muss in ausreichender Menge zur Verfügung stehen; bei Verwendung von Brunnen- oder Quellwasser ist jährlich ein Befund über die Einhaltung der Anforderungen der Trinkwasserverordnung erforderlich.

- Regelmäßige Schulung (alle drei Jahre): Milch verarbeitende Personen müssen sich bezüglich Tätigkeit, Lebensmittelhygiene und Anwendung der Eigenkontrolle aus- und weiterbilden. Entsprechende Fortbildungsveranstaltungen werden vom

Ländlichen Fortbildungsinstitut und den Landwirtschaftskammern angeboten.

- Die Produktion von Milcherzeugnissen muss gemäß der „guten Herstellungspraxis“ nach HACCP-Grundsätzen erfolgen. Dazu gehören hygienisches Arbeiten (Sauberkeit, Gesundheit, etc.) und die entsprechende Kühlung von Rohstoffen und fertigen Produkten (6 °C). Herstellungsabläufe für Milcherzeugnisse dienen als Hilfsmittel für die Produktion sicherer Lebensmittel. Die Herstellungsabläufe aus den Leitlinien können im Sinne der Eigenkontrolle an die eigene Produktion angepasst werden. Es sind die wichtigen Hygienepunkte, Anleitungen zur Überwachung sowie mögliche Maßnahmen bei Abweichungen erläutert und anzuwenden.

Richtige Lagerung und Pflege machen Milchprodukte zu Spezialitäten. Foto: BMLFUW





Milchlagerraum getrennt vom Stallbereich. Foto: LMTZ



Gute Erreichbarkeit der Milchammer erleichtert die Milchabholung. Foto: LMTZ

- Die Wirksamkeit der Eigenkontrollen und des Hygienekonzeptes des Betriebes sind durch Produktuntersuchungen nachzuweisen. Die Häufigkeit und die zu untersuchenden Kriterien sind abhängig vom Hygienierisiko der erzeugten Produkte, der Verarbeitungsmenge und dem Hygienierisiko am Betrieb. Beispielsweise liegt bei der Herstellung von ungesäuerten Milchprodukten oder Produkten aus Rohmilch ein höheres Risiko vor und damit sind häufigere Untersuchungen notwendig. Ebenso betrifft dies den Zukauf von Rohmilch (Ziegen- oder Schafmilch) oder wenn Ausnahmen bezüglich der Ausstattung beansprucht werden, z.B. offene porige Wände und Verwendung von Holz, sofern keine Hitzedesinfektion erfolgt.
- Die Toilette darf keinen direkten Zugang zu Räumen haben, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Wasserspülung und Kanalanschluss sind erforderlich. Einrichtungen zum Händewaschen müssen in der Nähe des Arbeitsplatzes vorhanden und mit fließendem, handwarmem Wasser und Mitteln zum Reinigen und Trocknen der Hände (z.B. Flüssigseife, Einweghandtücher) ausgestattet sein.
- Ausnahme: höhere Temperaturen sind erlaubt, wenn
 - die Verarbeitung unmittelbar nach dem Melken oder innerhalb von vier Stunden nach der Annahme im Verarbeitungsbetrieb beginnt,
 - eine Ausnahmegenehmigung aufgrund technischer Gegebenheiten für die Herstellung bestimmter Milcherzeugnisse vorliegt, z.B. für Käse mit einer Reifezeit von über 60 Tagen.
- Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Für den Verkauf von Hart- und Schnittkäse sind kurzfristig höhere Lagertemperaturen möglich.

Hitzebehandlungsvorschriften

- Spezielle Anforderungen an Hitzebehandlung von Rohmilch
 - Kurzzeiterhitzung: Erhitzung der Rohmilch für 15 Sekunden auf 72 °C.
 - Dauererhitzung: Erhitzung der Rohmilch für 30 Minuten auf 63 °C.
 - Oder jede andere Zeit und Temperaturkombination mit gleicher Wirkung.
 - Thermisierung: Erhitzung der Rohmilch für mindestens eine Minute auf 57° bis 68 °C.
 - Betriebe, die pasteurisierte Trinkmilch herstellen, sind zulassungspflichtig und müssen besondere Bestimmungen einhalten.

Temperaturvorschriften

- Die Milch ist bis zur Verarbeitung unverzüglich auf maximal 6 °C abzukühlen und zu halten.

Schon beim Kauf darauf achten, dass die Geräte der Ausstattungsrichtlinie für Behälter- und Durchflusspasteure entsprechen.

Kriterien für Milch zur Herstellung von Milcherzeugnissen

Die Kuhmilch zur Herstellung von Milcherzeugnissen darf vor der Verarbeitung den in Tab. 3 angegebenen zulässigen Grenzwert nicht überschreiten.

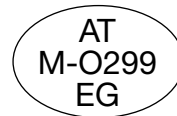
	Keimzahl bei 30 °C pro ml
Rohe Kuhmilch	< 300.000
Verarbeitete Kuhmilch (Wärmebehandelte Kuhmilch)	< 100.000

Tab. 3

Etikettierung/Kennzeichnung

- Verpackte Milch und Milcherzeugnisse, die zur Abgabe an den Endverbraucher oder für alle Formen der Gemeinschaftsversorgung (Gastronomie, Kantinen, Betriebsküchen) bestimmt sind, sind zu kennzeichnen.
- Was gehört auf das Etikett?
 - Sachbezeichnung
 - Name und Adresse des Erzeugers bzw. Vertreibers
 - Nettofüllmenge
 - Verbrauchs- oder Mindesthaltbarkeitsdatum (MDH) (eventuell Chargennummer, wenn das MHD nur auf Monat und Jahr angegeben wird)
 - Temperatur- und Lagerungshinweis
 - Zutaten und Allergene (wenn enthalten)

- Erforderliche Hinweise (laut Rohmilchverordnung) bei Abgabe an Endverbraucher: auf deutlich lesbarem und einsehbarem Aushang und bei Abgabe an Einzelhandelsunternehmen: auf Transportbehältern und auf Begleitdokumenten (z.B. Lieferschein, Rechnung)
 - „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“
 - „Rohrahm, nur zur Herstellung von durch erhitzten Speisen verwenden“
- Identitätskennzeichnung
 - Die Anbringung des Identitätszeichens ist erforderlich bei Betrieben mit Zulassung.
 - Das Identitätszeichen ist oval mit folgenden Angaben: das Land (Abkürzung AT für Österreich möglich), die Zulassungsnummer des Betriebes und die Abkürzung EG.



Rohmilchverordnung

Die Rohmilchverordnung BGBl. II Nr. 106/2006 regelt das **Inverkehrbringen von Rohmilch und Rohrahm für den unmittelbaren menschlichen Verzehr**. Die maximal zulässigen Grenzwerte der Rohmilch bleiben unverändert (s. Tab. 4).

Die Abgabe von Rohmilch oder Rohrahm an Schulen und Kindergärten ist verboten!

- Abgabemöglichkeiten:
 - Vom Tierhalter direkt an den Endverbraucher
 - Vom Tierhalter über den Einzelhandelsunternehmer (direkt) an den Endverbraucher
- Bei Abgabe durch geprüfte Milchausgabeautomaten muss gewährleistet sein, dass durch den Automaten bzw. Standort keine hygienisch nachteilige Beeinträchtigung erfolgt. Es ist darauf zu achten, dass der **Milchausgabeautomat der Richtlinie entspricht**. Diese kann bei den angeführten Beratungsstellen angefordert werden.
- Bei Abgabe an Einrichtungen der **Gemeinschaftsversorgung** zur Herstellung von Speisen und Getränken ist eine ausreichende **Erhitzung** erforderlich.

Wie lange darf Rohmilch/Rohrahm abgegeben werden?

- Rohmilch: am Tag der Gewinnung und an den zwei folgenden Tagen
- Rohrahm: am Tag der Gewinnung der Rohmilch oder am darauf folgenden Tag

Rohmilch für den unmittelbaren menschlichen Verzehr	Keimzahl bei 30 °C pro ml	Zellzahl bei 30 °C pro ml
Rohe Kuhmilch	≤ 50.000	≤ 400.000
Rohmilch von anderen Tierarten als Kühen	≤ 500.000	–

Tab. 4



Großer Andrang bei der Schulmilchpräsentation, Foto: LKNÖ

Weiterführende Quellen zur Lebensmittelhygiene

VO (EG) Nr. 178/2002 – Verordnung zur Festlegung der **allgemeinen Grundsätze** und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von **Verfahren zur Lebensmittelsicherheit**

VO (EG) Nr. 852/2004 – Verordnung **über Lebensmittelhygiene**

VO (EG) Nr. 853/2004 – Verordnung mit **spezifischen Hygienevorschriften** für Lebensmittel **tierischen Ursprungs**

VO (EG) Nr. 854/2004 – Verordnung mit besonderen Verfahrensvorschriften für die **amtliche Überwachung** von zum menschlichen Verzehr bestimmten **Erzeugnissen tierischen Ursprungs**

VO (EG) Nr. 882/2004 – Verordnung über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der **Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts** sowie der Bestimmungen über **Tiergesundheit und Tierschutz**

VO (EG) Nr. 2073/2005 – Verordnung über **mikrobiologische Kriterien** für Lebensmittel

VO (EG) Nr. 2074 und Nr. 2076/2005 – Verordnungen zu Festlegung von **Durchführungsvorschriften, Übergangsregelungen** und **Änderungen** der Verordnungen 852, 853, 854 und 882/2004

Alle Verordnungen können von der Homepage der EU herunter geladen werden:
<http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>

Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG i. d. g. F. BGBl. I Nr. 13/2006 über Sicherheitsanforderungen und weitere Anforderungen an Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel **zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher**

Eintragungs- und Zulassungsverordnung i. d. g. F. BGBl. II Nr. 93/2006

Lebensmittel-Einzelhandelsverordnung i. d. g. F. BGBl. II Nr. 92/2006

Lebensmittel-Direktvermarktungsverordnung i. d. g. F. BGBl. II Nr. 108/2006

Rohmilchverordnung i. d. g. F. BGBl. II Nr. 106/2006

Lebensmittelhygieneanpassungsverordnung i. d. g. F. BGBl. II Nr. 91/2006

Rückstandskontrollverordnung i. d. g. F. BGBl. II Nr. 110/2006

Lebensmittelkennzeichnungsverordnung i. d. g. F. BGBl. Nr. 72/1993

Paratuberkulose-Verordnung i. d. g. F. BGBl II Nr. 48/2006

Trinkwasserverordnung i. d. g. F. BGBl. II Nr. 304/2001

Alle nationalen Gesetze und Verordnungen können von der Homepage des BKA herunter geladen werden: <http://www.ris.bka.gv.at/>

Richtlinie zur Ausstattung und Prüfung von **Milchausgabeautomaten**

Richtlinie zur Ausstattung und Prüfung von **Erhitzungseinrichtungen zur Pasteurisierung** von Rohmilch am Hof; Duchflusspasteur.

Richtlinie über **Fristen und Lagerbedingungen** für die Aufbewahrung von Gegenproben für den Hersteller

Leitlinie für eine gute Hygienepraxis für **bäuerliche Milchverarbeitungsbetriebe**

Leitlinie für eine gute Hygienepraxis bei der **Milchverarbeitung auf Almen**

Leitlinie zur **Umsetzung der Rückverfolgbarkeit** bei Lebensmitteln

Leitlinie Rückverfolgbarkeit in der **Landwirtschaft** (Primärproduktion)

Leitlinie Rückverfolgbarkeit in **Klein- und Mittelbetrieben** (KMU)

Leitlinie Rückverfolgbarkeit im **Lebensmittelhandel**

Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln

Leitlinie über **mikrobiologische Kriterien für Milch und Milchprodukte (noch in Ausarbeitung)**

Alle Richtlinien und Leitlinien können von der Homepage des BMGF herunter geladen werden: <http://www.bmgf.gv.at/cms/site/inhalte.htm?channel=CH0006&thema=CH0045>

Erlass BMGF vom 28. März 2006 über **Ausnahme der Kühlvorschrift** bei Rohmilch zur Herstellung von Käse mit einer Reifezeit von mehr als 60 Tagen



Kontaktadressen

Milchreferenten

Othmar Bereuter
Landwirtschaftskammer Vorarlberg
Montfortstrasse 9-11
6901 Bregenz
Telefon: 05574/420-4428
E-Mail: othmar.bereuter@lk-vbg.at

Dr. Isidor Giglmayer
Landwirtschaftskammer Salzburg
Schwarzstraße 19
5024 Salzburg
Telefon: 0662/87 05 71-260
E-Mail: isidor.giglmayr@lk-salzburg.at

Ing. Johannes Gstöhl
Landwirtschaftskammer Burgenland
Abt. Tierzucht
Esterhazystrasse 15
7001 Eisenstadt
Telefon: 02682 /702-504
E-Mail: johannes.gstoehl@lk-bgld.at

DI Stefan Hörtnagl
Landwirtschaftskammer Tirol
Referat Milchwirtschaft
Brixnerstrasse 1
6020 Innsbruck
Telefon: 0512/92 92-1810
E-Mail: stefan.hoertnagl@lk-tirol.at

DI Franz Schallerl
Landwirtschaftskammer Steiermark
Referat Milchwirtschaft
Am Tieberhof 6
8200 Gleisdorf
Telefon: 03112/22 31-7742
E-Mail: franz.schallerl@lk-stmk.at

Ing. Wolfgang Stromberger
Landwirtschaftskammer Kärnten
Museumgasse 5
9020 Klagenfurt
Telefon: 0463/58 50-1506
E-Mail: w_stromberger@lk-kaernten.at

Dipl.-Päd. Ing. Josef Weber
Landwirtschaftskammer
Niederösterreich
Wienerstraße 64
3100 St. Pölten
Telefon: 02742/259-3301
E-Mail: josef.weber@lk-noe.at

DI Michael Wöckinger
Landwirtschaftskammer
Oberösterreich
Auf der Gugl 3
4021 Linz
Telefon: 0732/69 02-1350
E-Mail: michael.woeckinger@lk-ooe.at

Landwirtschaftskammer Österreich

DI Johannes Fankhauser
Referat Tierische Erzeugnisse
Schauflegasse 6
1014 Wien
Telefon: 01/53 441-8550
E-Mail: tier@lk-oe.at

**TGD – Tiergesundheitsdienst
Österreich
www.tgd.at**

Österreichische Tierärztekammer
Biberstrasse 22
1010 Wien
Telefon: 01/512 17 66
E-Mail: oe@tieraerztekammer.at

Landwirtschaftskammer Österreich
Schauflegasse 6
1014 Wien
Telefon: 01/534 41-8550
E-Mail: tier@lk-oe.at

**AGES – Österreichische Agentur für
Gesundheit und Lebensmittelsicher-
heit GmbH**

E-Mail: communications@ages.at

*Unternehmensbereich Landwirtschaft
und Lebensmittel*

Betriebsstätte Wien
Spargelfeldstrasse 191
1226 Wien
Telefon: 05 0555-0 (Aus ganz Öster-
reich ohne weitere Vorwahl zu erreichen.)

Milchqualität beginnt bei der Fütterung. Foto: LKNÖ



Unternehmensbereich Landwirtschaft

Betriebsstätte Linz
Wieneringerstrasse 8
4021 Linz
Telefon: 0732/38 12 61-0

Unternehmensbereich Lebensmittel

Betriebsstätte Linz
Bürgerstrasse 47
4015 Linz
Telefon: 0732/77 90 71-0

Betriebsstätte Innsbruck
Technikerstrasse 70
6020 Innsbruck
Telefon: 0512/224 40-0

Betriebsstätte Graz
Beethovenstrasse 8
8010 Graz
Telefon: 0316/32 75 88-0

Betriebsstätte Salzburg
Innsbrucker Bundesstrasse 47
5020 Salzburg
Telefon: 0662/83 33 57-0

Milchprüflabore

Oberösterreichischer Milchprüfung
Auf der Gugl 3
4021 Linz
Telefon: 0732/69 02-1353
E-Mail: ooe-mpr@lk-ooe.at

Labor Ried/Innkr.
Molkereistrasse 5
4910 Ried im Innkreis
Telefon: 07752/84 68 10
E-Mail: tgd.labor@ivnet.at

Gebietslaboratorium der Landwirtschaftskammer Vorarlberg
Lange Gasse 31
6850 Dornbirn
Telefon: 05572/249 55
E-Mail: geb.labor@newtech.at

Qualitätslabor St- Michael
Bundesstrasse 59
8770 St. Michael
Telefon: 03843/51 10 10
E-Mail: labor@mprs.lk-stmk.at

Qualitätslabor Niederösterreich
Hans-Czettel-Strasse 2
3950 Gmünd
Telefon: 02852/527 02
E-Mail: office@labor1.eu

Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft

Rotholz 50a
6200 Jenbach
Telefon: 05244 /622 62-0
E-Mail: direktion@rotholz.lebensministerium.at

LMTZ – Lebensmittel Technologisches Zentrum

Francisco Josephinum
Wolfpassing 1
3261 Steinakirchen am Forst
Telefon: 07488/712 02
E-Mail: office@lmtz.josephinum.at



Untersuchungsbefunde sind Nachweise der praktizierten Qualitätssicherung. Foto: LMTZ

