



Anforderungen an den Verkauf von Milch ab Hof bzw. über Rohmilchautomaten

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen für die Abgabe von Rohmilch ab Hof bzw. den hygienisch einwandfreien Betrieb von Rohmilchabgabeautomaten.

Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen hygienischen Bedingungen sicherzustellen.

Abweichungen von den Anforderungen sind im Einzelfall möglich, wenn die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht gefährdet wird.

1. Abgabe von Rohmilch

Die Abgabe von Rohmilch oder -rahm an den Verbraucher ist gemäß § 17 Abs. 1 der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tier-LMHV) verboten! Ausnahmen von diesem Abgabeverbot sind in den Absätzen 2 – 4 des § 17 Tier-LMHV geregelt.

Gemäß § 17 Abs. 4 der Tier-LMHV darf Rohmilch von Milcherzeugerbetrieben unmittelbar an Verbraucher abgegeben werden (sog. „Milch ab Hof“), sofern die Anforderungen hierzu erfüllt sind:

- Bedingung vor Abgabe: Anzeige über die Abgabe „Milch ab Hof“ beim zuständigen Veterinäramt
- Abgabe darf nur durch den Milcherzeuger auf dem eigenen Betriebsgelände erfolgen
- Es darf nur die am Tag oder am Tag zuvor gewonnene Rohmilch an den Verbraucher abgegeben werden.
- Folgendes Hinweisschild muss gut sicht- und lesbar an der Abgabestelle angebracht sein: *„Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“*

2. Anforderungen an die Betriebsstätte bzw. Verkaufseinrichtung

2.1. Allgemeine Anforderungen

Die gesetzlichen Vorgaben der Anlage 2 der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (LMHV) „Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen“ sind einzuhalten.

Dies betrifft u.a. folgendes:

- a) Vermeidung nachteiliger Beeinflussung, u.a.
 - Wände, Böden, Arbeitsflächen, Ausrüstungsgegenstände etc. instandhalten, regelmäßig reinigen und ggf. desinfizieren;

- Hygienische Herstellungs-, Transport- und Lagerungsbedingungen
- Verwendung von Trinkwasser
- Abfälle so lagern und entsorgen, dass eine Kontamination der Primärerzeugnisse verhindert wird
- b) Sicherstellung einer guten Lebensmittelhygiene, u.a.
 - Vermeidung von Verunreinigungen bei der Lagerung
 - ggf. Trinkwasserversorgung
 - ggf. geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren
 - ggf. Vorrichtungen für eine hygienische Vorgehensweise
- c) Personal: hohes Maß an persönlicher Hygiene, Arbeitskleidung, Schulung

3. Besondere Anforderungen an einen Milchausgabeautomaten

Der Automat ist gemäß den Herstellerangaben aufzustellen und in Betrieb zu nehmen. Es wird empfohlen, vor der Aufstellung die möglichen zuständigen Behörden zu kontaktieren (Baurecht, Hygiene etc.).

Aufstellungsort:

- Vermeidung schädlicher Umwelteinflüsse, wie Erwärmung durch Sonneneinstrahlung, Staubeintrag, Verschmutzung durch Tiere bzw. Ungeziefer
- vor unbefugten Zutritt schützen

Es ist eine hygienisch einwandfreie Befüllung und Verbringung von Rohmilch aus dem Milchlagertank zum Milchausgabeautomaten sicherzustellen. Die Befüllung und Reinigung der Anlage ist in sauberer Kleidung und unter Einhaltung einer guten Hygienepraxis durchzuführen.

Der Milchautomat ist mindestens täglich (besser: alle 12 Stunden) und nach längeren Betriebspausen gründlich zu reinigen und zu desinfizieren. Dabei sind die Herstellerangaben zu Wartung sowie Reinigung und Desinfektion (u.a. Konzentration, Temperatur und Einwirkzeit der verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel) zu beachten. Untersuchungen aus dem Projekt „MILQMAT“ (s. Ziffer 5.7) haben folgende Schwachstellen für mikrobielle Verunreinigungen gezeigt: der Frischwassertank, Schläuche und Schlauchverbindungen.

Sofern Behältnisse/ Flaschen zum Befüllen zur Verfügung gestellt werden, müssen diese aus lebensmitteltauglichem Material bestehen, hygienisch einwandfrei, leicht zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren sein. Die Behältnisse/ Flaschen sollten in einem Kühlschrank vorrätig gehalten werden.

4. Eigenkontrollen

Die nachfolgenden Aspekte der Eigenkontrollen sind schriftlich so zu dokumentieren, dass aus der Aufzeichnung, die erfolgten Kontrollen, deren Ergebnisse und ggf. ergriffene Maßnahmen hervorgehen. Die Dokumentationen sind über einen angemessenen Zeitraum aufzubewahren und der kontrollierenden Behörde auf Verlangen vorzuweisen. Bitte beachten Sie auch das Infoblatt „09 - Eigenkontrollen der Betriebe“ (s. QR-Code unter Ziffer 5.1).

4.1. Beschickung

Es muss nachvollziehbar dokumentiert werden, wer, wann und womit die Befüllung des Milchausgabeautomaten erfolgte.

4.2. Reinigung und Desinfektion

Reinigungs- und Desinfektionsplan, inkl. Dokumentation: daraus muss hervorgehen, wer, was, wann, wie oft, womit reinigt und wie tätig werden soll (Nennung der jeweils Verantwortlichen) und tätig geworden ist (Erledigungsvermerke)

4.3. Temperaturüberwachung

Regelmäßig, jedoch mindestens 1 x täglich sollte eine Temperaturkontrolle der Milchttemperatur im Vorratstank und am Auslauf erfolgen. Wichtig: Die Milch muss vor dem Umfüllen in den Automaten auf eine geeignete Temperatur ($< 6,0^{\circ}\text{C}$) vorgekühlt werden, da die Ausgabeautomaten i.d.R. nicht zur aktiven Kühlung vorgesehen sind.

4.4. Schädlingsmonitoring/Schädlingsbekämpfung

Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen (Monitoring). Die regelmäßige Kontrolle auf Schädlingsbefall ist zu dokumentieren. Bei Schädlingsbefall sind Nachweise über die Bekämpfung der Schädlinge vorzulegen, z.B. Dokumente einer Schädlingsbekämpfungsfirma, aus denen hervorgeht, dass eine wirksame Bekämpfung von Schädlingen betrieben wurde.

5. Sonstiges bzw. weitere wichtige Hinweise

5.1. Weitere Infoblätter finden Sie unter diesem QR-Code:



5.2. Alle maßgeblichen gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene finden Sie unter:

[BMLEH - Lebensmittel-Hygiene - Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene](#)

5.3. DIN Norm 10541 „Lebensmittelhygiene - Milchausgabeautomaten – Hygieneanforderungen“

5.4. Landesvereinigung Milch Hessen : Was ist bei Anschaffung, Aufstellung und Betrieb eines Milchautomaten zu beachten?

[Was ist bei Anschaffung, Aufstellung und Betrieb eines Milchautomaten zu beachten?](#)

Die o.g. Landesvereinigung bietet zudem unterschiedliche Fortbildungen an.

5.5. Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen (LLH): Das Fachgebiet „Erwerbskombinationen“ bietet Beratungen u.a. zum Automatenkauf und zur Aufstellung an

[Erwerbskombinationen – Neue Einkommensquellen für Ihren Betrieb – Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen](#)

5.6. Urteil des Verwaltungsgerichtshofs Baden-Württemberg (VGH) vom 16. Juni 2014 (Aktenzeichen: 9 S 1273/13): Rohmilchautomat darf nur am Ort der Milchgewinnung betrieben werden

[VGH Schulung - Rohmilch-Automat nur am Ort der Milchgewinnung zulässig](#)

5.7. FAQ Rohmilch vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

[Infektionen vermeiden – Was ist beim Verzehr von Rohmilch zu beachten? - BfR](#)

Gesundheitliche Bewertung: [Gesundheitliche Bewertung von Rohmilch - BfR](#)

5.8. Informationen zu bzw. Ergebnisse vom Forschungsprojekt „MILQMAT“ vom Institut für Ernährungs- und Lebensmittelmikrobiologie des Max Rubner Instituts

[MILQMAT: Max Rubner-Institut](#)

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Leider ist es den Kontrollbehörden aufgrund ihrer umfangreichen, staatlich zugewiesenen Aufgaben in aller Regel nicht möglich umfassend beratend tätig zu werden. Eine sich am konkreten Einzelfall orientierende Beratung kann u.a. von vorgenannten Institutionen oder weiteren Interessenverbänden wahrgenommen werden.

Abteilung für Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Telefon: 06252 15-5977

Fax: 06252 15-5928

E-Mail: vetamt@kreis-bergstrasse.de (bitte im Betreff immer die Gemeinde mit angeben)