



Milch ab Hof / Rohmilchautomaten

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen der Betriebe. 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.

Dieses Informationsblatt beschreibt die Abgabe von Rohmilch ab Hof. Abweichungen von den Anforderungen sind im Einzelfall möglich, wenn die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht gefährdet wird.

Die Abgabe von Rohmilch an den Verbraucher ist gesetzlich verboten!

Eine Ausnahme ist:

Die Abgabe von Rohmilch gemäß § 17 Tier-LMHV, die sogenannte „Milch ab Hof“ vom Milcherzeuger.

	Milch ab Hof
Bedingung	Anzeige über die Abgabe „Milch ab Hof“ beim zuständigen Veterinäramt: I-8/2 Veterinärwesen und Verbraucherschutz Gräffstraße 5 64646 Heppenheim
Abgabestelle	Abgabe durch den Milcherzeuger auf dem Betriebsgelände der Milchgewinnung
Form der Abgabe	lose
Kennzeichnung	Folgendes Hinweisschild muss gut sicht- und lesbar an der Abgabestelle angebracht sein: „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“
Abgabe	Die am Tag oder am Tag zuvor gewonnene Rohmilch darf an den Verbraucher abgegeben werden
Anforderung an die Milch	Die Milch muss nach den Vorschriften der VO 853/2004 kontrolliert sein
Anforderungen an die Betriebsstätte	Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben der Anlage 2 LMHV „Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen“: - Vermeidung nachteiliger Beeinflussung (Wände, Böden, Flächen, Ausrüstungsgegenständen instand halten, reinigen und ggf. desinfizieren; Hygienische Herstellungs-, Transport- und Lagerungsbedingungen; Verwendung von Trinkwasser; Abfälle getrennt lagern)

	<ul style="list-style-type: none"> - Sicherstellung einer guten Lebensmittelhygiene (bei der Lagerung Verunreinigungen vermeiden; Trinkwasserversorgung; geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren; Vorrichtung für eine hygienische Vorgehensweise und Personalhygiene; Einhaltung der Temperaturbedingungen - Personalschulung/Hygieneschulung - Persönliche Hygiene, ggf. Schutzkleidung - Belehrung nach §42/§43 des Infektionsschutzgesetz
Milchausgabeautomat	<p>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.</p> <p>Der Milchautomat ist mindestens täglich und nach längeren Betriebspausen gemäß dem Herstellerangaben gründlich zu reinigen und zu desinfizieren. Dabei sind die empfohlenen Reinigungs- und Desinfektionsmittel in der vorgeschriebenen Konzentration zu verwenden. Die Herstellerhinweise sind zu beachten. Die Bedingungsanweisung des Herstellers sollte jederzeit verfügbar sein.</p>
Eigenkontrollen	<p>Folgende Eigenkontrollen sind einzurichten, umzusetzen, zu dokumentieren und der Behörde auf Verlangen vorzulegen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Beschickung Aus diesem sollte hervorgehen, wer, wann und womit die Befüllung des Milchausgabeautomaten erfolgte. (Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit) - Temperaturüberwachung Mindestens 1 x täglich sollte eine fortlaufende Temperaturkontrolle der Milchttemperatur im Vorratstank und am Auslauf erfolgen. Dies ist bei neuer Befüllung zu wiederholen. - Reinigung und Desinfektion Aus diesem sollte hervorgehen, wer, was, wann, wie oft, womit und wie tätig werden soll und tätig geworden ist. - Schädlingsmonitoring/Schädlingsbekämpfung Im Rahmen der Kontrolle des Schädlingsmonitoring/-befalls sind entweder Aufzeichnungen über eigene Kontrollmaßnahmen (gelten i.d.R. nur als ausreichend, wenn kein Schädlingsbefall vorliegt) zu führen oder es sind Dokumente einer Schädlingsbekämpfungsfirma, aus denen hervorgeht, dass eine wirksame Bekämpfung von Schädlingen betrieben wird, aufzubewahren.