

Rohmilch/Vorzugsmilch

Definitionen:

Rohmilch:

(auch bezeichnet als „Milch ab Hof“)

Gerade in ländlichen Gebieten ist das Abholen frischer Milch direkt vom Bauernhof sehr beliebt. Diese muss jedoch vor dem Verzehr abgekocht werden, damit eventuell in der Milch vorhandene Krankheitserreger wie Salmonellen(1), Campylobacter(1), Listeria monocytogenes(1) oder Verotoxinbildende Escherichia coli (VTEC) (1) abgetötet werden. Diese Keime können vor allem bei Kindern, älteren Menschen, Schwangeren und Menschen mit geschwächtem Immunsystem schwere Erkrankungen auslösen.

Auch bei Besuchen auf Bauernhöfen sollte nur abgekochte Milch getrunken werden.

Bedingung für die Abgabe:

Anzeige der Abgabe von „Milch ab Hof“ bei der zuständigen Behörde (Veterinäramt)

Abgabeform:

Lose

Abgabeort:

Im Betrieb, z. B. direkt aus dem Milchtank in die mitgebrachte Milchkanne

Kennzeichnung:

Hinweis neben der Abgabestelle, gut sicht- und lesbar (z. B. Schild neben dem Milchtank): „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“

Verbrauchsdatum:

Gewinnung am Tag der Abgabe oder am Tag zuvor

Anforderungen an den Betrieb:

Erfüllung der gesetzlichen „Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen“ (Anlage 2 LMHV)

Vermeidung nachteiliger Beeinflussung (Wände, Böden, Flächen instand halten, reinigen, ggf. desinfizieren; hygienische Herstellungs- und Lagerungsbedingungen; Verwendung von Trinkwasser; Abfälle getrennt lagern)

Sicherstellung einer guten Lebensmittel- hygiene (bei der Lagerung Verunreinigungen vermeiden; Trinkwasserversorgung) Personalschulung

persönliche Hygiene, ggf. Schutzkleidung

Vorzugsmilch:

Bei Vorzugsmilch handelt es sich um Rohmilch, die in Fertigpackungen an den Verbraucher abgegeben wird. Die Vorzugsmilchbetriebe und -kühe unterliegen besonderen hygienischen Vorschriften und Kontrollen, daher kann die Vorzugsmilch roh verzehrt werden. Da das Vorkommen von Krankheitserregern in der Milch trotzdem nicht ausgeschlossen werden kann, sollten Kinder, ältere Menschen, Schwangere und Menschen mit geschwächtem Immunsystem keine Vorzugsmilch trinken bzw. sie vor dem Verzehr abkochen. Auch an Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung darf Vorzugsmilch nicht abgegeben werden.

Bedingung für die Abgabe:

Genehmigung der zuständigen Behörde (Veterinaramt) erforderlich

Abgabeform:

Fertigpackungen, verschlossene Kannen oder ähnliche Behältnisse

Abgabeort:

Im Betrieb und Einzelhandel

Kennzeichnung:

Auf der Verpackung: als Verkehrsbezeichnung „Vorzugsmilch“ „Rohmilch – Aufbewahren bei höchstens 8°C Verbrauchen bis [Datum]“

Verbrauchsdatum:

Frist von 96 Stunden nach der Gewinnung

Anforderungen an den Betrieb:

Erfüllung der gesetzlichen „Anforderungen an Vorzugsmilch“ (Anlage 9 Tier-LMHV)

Anforderungen an den Tierbestand (getrennte Haltung der VZM-Kühe; monatliche tierärztliche Untersuchung der Tiere; monatliche Kontrolle der Eutergesundheit über Bestimmung der Entzündungszellen in der Milch)

Milchkühlung auf 4°C innerhalb von 2 Stunden nach dem Melken; Temperatur zwischen Abfüllung und Abgabe kleiner gleich 8°C

Einhaltung von Grenzwerten bezüglich bestimmter Bakterien

Anforderungen an Milcherzeugungsbetriebe, die Vorzugsmilch gewinnen (z. B. an Räume, Fußböden, Wände, Decken, Türen, Beleuchtung, Waschplätze, Umkleideräume...)

Transporttemperatur Vorzugsmilch/Rohmilch:

3-4°Grad Celsius

Milchdefinitionen: (Quelle: Milchindustrieverband)

Alpenmilch:

Der Begriff „Alpen“ ist in Zusammenarbeit mit der bayerischen Landesregierung seit vielen Jahren klar geregelt. Nur dort erzeugte Milch darf diesen Namen tragen.

Heumilch:

Bei der Heumilchdefinition wird auf eine gesonderte Fütterung (Heu/Gras) geachtet. Die daraus hergestellten Produkte erzielen bessere Preise bei allerdings auch höheren Kosten.

Weidemilch:

Ähnlich wie bei Heumilch werden spezielle Anforderungen erfüllt. Z. B. sollen die Tiere an mindestens 120 Tagen á 6 Stunden auf der Weide stehen (wenn es das Wetter zulässt). Auch Weidemilch erzielt einen besseren Preis bei allerdings höheren Kosten.

Erklärung zu 1:

Krankheitserreger:

Salmonellen:

Salmonellen sind stäbchenförmige Bakterien mit einem Durchmesser zwischen etwa 0,7 bis 1,5 µm und einer Länge von etwa 2 bis 5 µm. Sie sind gramnegativ, vorwiegend aktiv beweglich, peritrich begeißelt, fakultativ anaerob, chemoorganotroph mit oxidativem und fermentativem Energiestoffwechsel und nicht sporenbildend. Sie werden in der Gattung *Salmonella* zusammengefasst und der Familie der *Enterobacteriaceae* zugeordnet. Sie sind eng verwandt mit der Gattung *Escherichia*. Sie kommen weltweit in wechsel- und gleichwarmen Tieren, in Menschen und in Habitaten außerhalb von Lebewesen vor. (Quelle:Wikipedia)

Campylobacter:

Campylobacter sind Bakterien, die ansteckende Durchfall-Erkrankungen auslösen. Sie treten weltweit auf, in Europa vor allem in der warmen Jahreszeit. Die Bakterien leben vor allem im Verdauungstrakt von Tieren - meist ohne dass diese selbst erkranken. Campylobacter sind in Deutschland die häufigsten bakteriellen Erreger von Durchfall-Erkrankungen (Quelle: Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung)

Listeria monocytogenes

Listeria monocytogenes ist ein nichtsporenbildendes, grampositives, stäbchenförmiges, fakultativ-anaerobes und aufgrund von Flagellen bewegliches Bakterium. (Quelle: Wikipedia)

Infektionserkrankung bei Mensch und Tier aus, die Listeriose genannt wird. Die Erkrankung kommt zwar relativ selten vor, dafür aber mit einer der höchsten

Erkrankungsraten (10-30 %) unter den lebensmittelbedingten Infektionen. Im Wesentlichen wird der Erreger mit kontaminierter Nahrung aufgenommen. Er verursacht beim Menschen unspezifische und grippeähnliche, eventuell mit Durchfällen verbundene, Symptome. Schwerere Erkrankungsfälle betreffen vor allem Personen mit geschwächter Immunabwehr, Personen in höherem Alter und Schwangere sowie deren un- bzw. neugeborene. (Quelle: Bundesinstitut für Risikobewertung)

Verotoxinbildende Escherichia coli:

Escherichia coli gehört in der Bakteriensystematik zur Familie der Enterobacteriaceen, denen auch "klassische" Durchfallerreger, wie die Salmonellen und Shigellen (Ruhrerreger), zugeordnet werden. Der Keim ist ein durch Geißeln bewegliches Stäbchenbakterium, das seinen primären Standort im Darm von Mensch und Säugetier hat, wo er eine wichtige Rolle beim Erhalt der Darmphysiologie spielt.

Über EHEC-Erkrankungen beim Menschen wurde erstmals Anfang der Achtzigerjahre berichtet, die Tendenz ist seither steigend. EHEC-Bakterien können beim Menschen Krankheiten hervorrufen, die von leichtem Durchfall bis hin zur hämorrhagischen Colitis (HC) mit schweren blutigen Durchfällen, oft verbunden mit Bauchkrämpfen, Übelkeit, Erbrechen und Fieber, reichen. Nach etwa acht Tagen kommt es zur Spontanheilung.

Als lebensbedrohliche Komplikation kann sich insbesondere bei Kindern unter sechs Jahren, älteren Menschen oder abwehrgeschwächten Personen in 5 bis 10 % der Erkrankungen im Anschluss an die Darmsymptome ein hämolytisch-urämisches Syndrom (HUS) entwickeln. Es ist hauptsächlich gekennzeichnet durch eine Schädigung der Blutgefäße, der roten Blutkörperchen und der Nieren, was häufig eine Dialyse erforderlich macht. Als weitere Komplikationen können neurologische Störungen und Schädigungen an anderen Organen (Bauchspeicheldrüse, Herz) auftreten. (Quelle: Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit)