



Merkblatt Abgabe von Rohmilch ab Hof **und Rohmilchautomaten**

Die Abgabe von Rohmilch darf grundsätzlich nur in der Betriebsstätte erfolgen, in der auch die Kühe gemolken werden (Ausnahme: Vorzugsmilch).

Die Abgabe von Rohmilch ab Hof gemäß § 17 Tier-LMHV ist dem Veterinäramt im Vorfeld anzuzeigen. Hierzu sind in einem formlosen Schreiben die Anschrift des Betriebes, an dem die Rohmilch abgegeben werden soll und der Standort des Automaten zu nennen.

Es wird empfohlen vor der Anschaffung und Aufstellung eines Rohmilchabgabeautomaten Details, wie Aufstellort und Betrieb, mit den zuständigen Behörden bezüglich Baurecht zu klären.

1. Anforderungen an den Aufstellungsort

Der Automat ist auf dem Betriebsgelände so aufzustellen, dass er vom Milcherzeuger möglichst gut zu überwachen und vor unbefugtem Zugriff geschützt ist (z. B. Videoüberwachung oder direkter Sichtkontakt). Schädliche Umwelteinflüsse, wie Erwärmung durch Sonneneinstrahlung, Staubeintrag, Verschmutzung durch Tiere und Ungeziefer etc. sind zu vermeiden.

2. Anforderungen an die Ausstattung

Alle mit Milch in Berührung kommenden Anlagenteile müssen aus lebensmittel-tauglichen Materialien bestehen und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Die Anforderungen sind erfüllt, wenn die Anlage den Anforderungen der DIN EN 1672 Teil 1 und 2 entspricht. Alle nicht im Durchlaufverfahren zu reinigenden Anlagenteile müssen für Reinigungszwecke leicht zu demontieren sein. Der Automat muss über eine automatische Kühlung verfügen, die eine Kühllhaltung der Milch in allen produktführenden Anlagenteilen, auch bei ungünstigen Temperaturen, gewährleistet. Die aktuelle Kühltemperatur sollte außen am Automaten gut sichtbar sein.

3. Anforderungen an die Befüllung und Reinigung

Es ist eine hygienisch einwandfreie Befüllung und Verbringung von Rohmilch aus dem Milchlagertank zum Milchabgabeautomaten sicherzustellen. Die Befüllung und Reinigung der Anlage ist in sauberer Kleidung und mit gereinigten Händen durchzuführen. Zur Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung sind Wände, Böden, Arbeitsflächen, Anlagen, Ausrüstungsgegenstände und Behältnisse, die mit Rohmilch in Kontakt kommen können, regelmäßig zu reinigen. Verunreinigungen durch Schädlinge, wie z. B. Fliegen sind zu vermeiden. Abfälle und Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind getrennt von Rohmilch zu lagern. Der Automat muss mindestens täglich und möglichst nach längeren Betriebspausen gemäß den

Angaben der Hersteller gründlich gereinigt und desinfiziert werden. Vorhandene Restmilch, die nicht am Tage der Abgabe oder am Tag zuvor gewonnen wurde, darf nicht mehr als Lebensmittel abgegeben werden. Bei der Reinigung und Desinfektion sind die vom Hersteller des Milchausgabeautomaten empfohlenen Reinigungs- und Desinfektionsmittel in der vorgeschriebenen Konzentration zu verwenden. Sofern leere Flaschen angeboten werden, sind diese hygienisch einwandfrei bereitzustellen.

4. Temperaturvorgaben

Die Rohmilch muss beim Beschicken des Automaten bis zur Abgabe an den Verbraucher mindestens die rechtlich vorgeschriebenen Temperaturen haben: < 6,0°C bei Milch vom Vortag / < 8,0 °C bei tagesfrischer Milch, da die Ausgabeautomaten nicht zur aktiven Kühlung vorgesehen sind. Der Betreiber hat regelmäßig die Milchttemperatur im Vorratstank und am Auslauf mit einem geeigneten Thermometer zu überprüfen.

5. Kennzeichnung

Bei Abgabe von Rohmilch muss an der Abgabestelle oder außen am Automaten gut lesbar ein Hinweisschild „**Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen**“ angebracht sein.