Die Risiken vorher genau abwägen

Rohmilchautomaten Nach Einbruch der Milchpreise suchen viele Erzeuger nach zusätzlichen Absatzmöglichkeiten für ihre Milch. Rohmilchautomaten sind auf den ersten Blick eine attraktive Alternative zur herkömmlichen Vermarktung. Sie können die mit höherem Erlös verkaufte Milchmenge erheblich steigern. Wer jetzt einen kaufen will, sollte die Rechtsvorschriften und mögliche betrieblichen Risiken kennen.

Das Interesse nimmt zu, die Rohmilch nicht nur an die Molkerei, sondern ohne Umwege direkt an den Verbraucher abzugeben. Ein höherer Erlös je Liter Milch und unmittelbarer Kundenkontakt lassen diese Form der Vermarktung für viele Betriebe attraktiv erscheinen.

Die Vorschriften kennen

Rohe Milch kann trotz regelmäßiger Untersuchungen nach der Milch-Güteverordnung mit humanpathogenen Keimen belastet sein. Diese Keime werden durch Erhitzen in der Molkerei abgetötet. Rohe Milch an den Verbraucher abzugeben, wird daher durch § 17 der Tierische Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LMHV) grundsätzlich untersagt. Sie ist nur bei Vorzugsmilch und als sogenannte Milch-ab-Hof-Abgabe unter bestimmten Voraussetzungen zulässig.

Die „Milch-ab-Hof-Abgabe", also die Abgabe von Rohmilch durch einen Milcherzeugerbetrieb unmittelbar an den Verbraucher, hat eine lange Tradition und ist schon im Milchgesetz von 1930 geregelt. Bis vor wenigen Jahren wurde Rohmilch aus dem Sammeltank in der Milchkammer meist in mitgebrachte Gefäße abgegeben und immer persönlich. Die abgegebene Menge war sehr beschränkt, der Abnehmerkreis klein und meist bekannt. Dennoch war auch diese Form der Rohmilchabgabe im Milchrecht besonders geregelt. Auch die aktuell geltende Tier-LMHV enthält Vorschriften, die bei der Milch-ab-Hof-Abgabe, auch bei Abgabe über einen Automaten, einzuhalten sind.

So ist festgelegt, dass der Milcherzeuger die Milch-ab-Hof-Abgabe vor ihrem Beginn beim zuständigen Veterinäramt anzeigen muss. Das Veterinäramt ist dafür zuständig, die Einhaltung der rechtlichen Vorschriften und der Betriebshygiene zu kontrollieren. Die Milchabgabe muss im Milcherzeugerbetrieb selbst erfolgen. Laut Urteil des Verwaltungsgerichtshofs (VGH) Baden-Württemberg vom 16. Juni 2014 (Az. 9 S 1273/13) ist damit der Betriebsteil gemeint, in dem die Milch gewonnen wird. Das bedeutet: Der Rohmilchautomat muss auf dem Betriebsgelände aufgestellt werden, auf dem gemolken wird. Es darf nur die Milch abgegeben werden, die der Betrieb am Tag der Abgabe oder am Tag davor erzeugt hat. Der Hinweis „Rohmilch, vor Verzehr abkochen" muss gut sichtbar und lesbar an der Abgabestelle angebracht werden. Wenn die Rohmilch über einen Automaten abgegeben wird, werden dem Kunden in der Regel auch Flaschen zum Abfüllen der Rohmilch angeboten. Da bei der Milch-ab-Hof-Abgabe nur Rohmilch, also laut Rechtsdefinition nur das „unveränderte Gemelk", abgegeben werden darf, ist es nicht erlaubt, Flaschen mit vorein-gefülltem Getränkepulver anzubieten, zum Beispiel mit Kakaopulver. Dann würde bereits ein Milchmischgetränk und damit ein Milcherzeugnis im Sinne der Milcherzeugnisverordnung abgegeben werden.

Fotos: LAVES

Die Anbieter dürfen nur Milch abgeben, die sie am Tag der Abgabe oder am Vortag ermolken haben.

Die Risiken bedenken

In roher Milch können krank machende Keime vorkommen. Erst durch den Erhitzungsschritt – die Pasteurisierung – in der Molkerei werden diese Keime abgetötet. Die Pasteuri-

Regelungen für Milch-ab-Hof

Das müssen Sie laut § 17 Absatz 4 Tier-LMHV beachten:

- Anzeige beim Veterinäramt vor erster Abgabe von Rohmilch
- Abgabe nur von Milch, die im eigenen Betrieb gewonnen wurde
- Abgabe nur von Milch, die am Tag der Abgabe oder am Vortag ermolken wurde
- An der Abgabestelle gut sichtbarer und lesbarer Hinweis: „Rohmilch, vor Verzehr abkochen"

sierung war seinerzeit ein Meilenstein bei der Bekämpfung von Tuberkulose und Brucellose. Auch aktuell kommt es immer wieder zu Erkrankungen durch den Verzehr von Rohmilch. Erst vor wenigen Wochen erkrankten mehr als 100 Menschen nach dem Verzehr von Rohmilch auf Grund einer Campylobacter-Infektion an Durchfall. Wegen schwerer Krankheitsverläufe mussten einige Patienten ins Krankenhaus. Aber auch der EHEC-Erreger, E. coli, Salmonellen und Listerien können im Bestand und in der Milch vorkommen.

Der Abkochhinweis, der gut sichtbar und lesbar an der Abgabestelle angebracht werden muss, hat also eine große Bedeutung. Er ist gesetzlich vorgeschrieben und sollte keinesfalls durch ergänzende Kommentare, zum Beispiel „Rohmilch schützt vor Allergien" oder „Rohmilch stärkt die Abwehrkräfte" oder „wir trinken unsere eigene Rohmilch seit vielen Jahren", in Frage gestellt werden. Gerade bei der Abgabe größerer Mengen Rohmilch über einen Automaten kann es im Fall schwerer Erkrankungen notwendig werden, eine öffentliche Warnung auszusprechen. Insofern besteht das Risiko, dass das Vertrauen der Kundschaft und die Reputation des Betriebes verloren gehen. Erhebliche Umsatzeinbußen können die Folge sein.

Das Lebensmittel Milch genießt in Verbraucherkreisen eine sehr hohe Wertschätzung als gesundes und wertvolles Lebensmittel. Für die gesamte Branche besteht das Risiko, diese Wertschätzung durch wiederholte und öffentlich diskutierte Erkrankungsfälle aufs Spiel zu setzten.

Vorher informieren

Das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) hat ein Merkblatt zur Aufstellung und zum Betrieb von Rohmilchautomaten herausgegeben. In diesem Merkblatt werden die wichtigsten Anforderungen an den Aufstellungsort, die Geräteausstattung, die Betriebshygiene, die Wartung und Eigenkontrollen zusammengefasst. So sollte etwa der Automat dort aufgestellt werden, wo er vom Milcherzeuger gut überwacht werden kann und vor unbefugtem Zugriff geschützt ist, beispielsweise durch direkten Sichtkontakt oder Videoüberwachung. Schädliche Umwelteinflüsse, wie Erwärmung durch Sonneneinstrahlung, Staubeintrag, Verschmutzung durch Tiere und Ungeziefer und anderes sind zu vermeiden.

Die Automaten müssen mit einem deutlich sichtbaren Abkochhinweis versehen werden.

Alle mit Milch in Berührung kommenden Anlagenteile müssen den Anforderungen der DIN EN 1672 entsprechen, ein Rührwerk und eine automatische Kühlung mit außen ablesbarer Temperaturkontrolle sind notwendig. Hinweise zur Hygiene beim Umgang mit der Anlage und der Rohmilch sind im Merkblatt ebenfalls enthalten. Außerdem wird darin auf die Notwendigkeit der Dokumentation von Beschickung, Temperaturüberwachung, Reinigung und Desinfektion hingewiesen.

Das Merkblatt ist auf der Internetseite des LAVES verfügbar, kann aber auch beim zuständigen Veterinäramt oder der Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersachsen angefordert werden.

Alternativen erwägen

Milcherzeugerbetriebe, die Rohmilch nicht nur unmittelbar an Verbraucher, sondern zum Beispiel auch über den Einzelhandel vermarkten möchten, können beim zuständigen Veterinäramt die Genehmigung als Vorzugsmilchbetrieb beantragen. Vorzugsmilchbetriebe müssen die Kühe ihrer Vorzugsmilchherde monatlich von einem Tierarzt untersuchen lassen. Die Milch der Tiere muss monatlich auf ihren Zell- und Keimgehalt und die Tankmilch stichprobenweise auf ein festes Spektrum von Krankheitserregern untersucht werden.

Für eine weitergehende Behandlung der Milch, wie etwa das Pasteurisieren, sind lebensmittelrechtliche Genehmigungen oder auch eine Zulassung nach EU-Recht notwendig. Fragen dazu beantwortet das zuständige Veterinäramt.

Dr. Katrin Sassen, ML, Referat Lebensmittelkontrolle

■ Erfahrungen mit dem Betrieb eines Rohmilchautomaten lesen Sie ab Seite 60.

Regelungen zur Vorzugsmilch

Das müssen Sie laut § 17 Absatz 2 in Verbindung mit Anlage 9 Tier-LMHV beachten:

- monatliche klinische Untersuchungen der Kühe
- monatliche zytologische Untersuchung von Einzelgemelksproben
- monatliche Untersuchungen der Tankmilch auf Erkrankungskeime
- besondere Anforderungen an Betriebshygiene und Kühlung

Fazit

Vor der Entscheidung über die Investition in einen Rohmilchautomaten sollte sich jeder interessierte Milcherzeuger eingehend über die bestehenden Möglichkeiten und Alternativen, aber auch über die rechtlichen Regelungen, hygienischen Anforderungen und betrieblichen Risiken informieren. Als beratende Stellen stehen die Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersachsen, das zuständige Veterinäramt sowie das LAVES zur Verfügung.