

Merkblatt für Milcherzeuger

Anforderungen an den Tierbestand:

- 1) Tiere, von denen Milch als Lebensmittel gewonnen wird, müssen gesund sein. Das bedeutet folgendes:
 - keine Infektionskrankheit, die über die Milch auf den Menschen übertragen werden kann
 - guter allgemeiner Gesundheitszustand, insbesondere keine eitrigen Genitalinfektionen, Magen-Darm-Erkrankungen mit Durchfall und Fieber oder sichtbare Euterentzündungen
 - keine Euterwunden, die sich nachteilig auf die Milch auswirken können
- 2) Es dürfen ausschließlich zugelassene Arzneimittel eingesetzt werden. Die vorgeschriebenen Wartezeiten müssen eingehalten werden.
- 3) Anerkannt tuberkulöse- und brucellosefreier Bestand (Ausnahmen in bestimmten Fällen - nach Untersuchungen - mit Genehmigung der zuständigen Behörde möglich).
 - Werden Ziegen zusammen mit Kühen gehalten, so müssen diese Ziegen auf Tuberkulose untersucht werden.
- 4) Kranke Tiere, die mit einer unter 1) oder 3) genannten Krankheiten infiziert sind oder infektionsverdächtig sind, müssen so isoliert werden, dass eine nachteilige Beeinflussung der Milch anderer Tiere vermieden wird.

Anforderungen an das Melken sowie Lagern der Milch:

- 1) Die Milchammer und die Melkgeschirre müssen so beschaffen sein, dass das Risiko einer Kontamination der Milch begrenzt ist, z. B. Möglichkeit zur Reinigung und Desinfektion, Bodenabfluss, ausreichende Lüftung und Beleuchtung, Handwascheinrichtung.
- 2) Räumliche Trennung der Milchammer vom Stall und Schutz vor Ungeziefer, z. B. Türen geschlossen halten, Fliegengitter, keine Haustiere in der Milchammer und im Melkstand.
- 3) Ausrüstungsflächen, die mit Milch in Berührung kommen (Melkgeschirre, Sammelstücke, Rohrleitungen, Tank etc.) müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein sowie einwandfrei instand gehalten werden. Sie müssen aus glatten, waschbaren und nicht toxischen Materialien bestehen.
- 4) Nach Verwendung müssen die Ausrüstungsflächen gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden.
- 5) Hygiene beim Melken:
 - Zitzen, Euter und angrenzende Körperteile müssen vor Melkbeginn sauber sein.
 - Vormelken zur Kontrolle der Milch auf ihre einwandfreie Beschaffenheit (oder alternatives Verfahren bei Melkrobotern), Milch mit abnormen Merkmalen darf nicht für den menschlichen Verzehr verwendet werden.

- Tiere, die sich innerhalb der Wartezeit für Milch befinden, müssen identifiziert werden können und diese Milch darf nicht für den menschlichen Verzehr verwendet werden.
- Ausschließlich zugelassene oder registrierte Zitzenbäder oder -sprays oder Zitzenpflegemittel verwenden (als Arzneimittel zugelassen oder als Biozid-Produkt zugelassen und registriert).
- Es muss eine geeignete Kühlung vorhanden sein. Die Milch muss unmittelbar nach dem Melken in den Tank gebracht und gekühlt werden:
 - maximal 6 °C bei zweitägiger Abholung oder
 - maximal 8 °C bei täglicher Abholung und
 - am Tank sollte ein funktionsfähiges Thermometer, ggf. mit Temperaturanzeige, vorhanden sein.
- Hohes Maß an persönlicher Sauberkeit und geeignete, saubere Arbeitskleidung des Melkers
- Leicht zugängliche Wascheinrichtung zur Reinigung von Händen/Armen vom Melkplatz

Für eventuelle Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Landratsamt Ravensburg
Veterinär- und Verbraucherschutzamt
 Friedenstraße 2 88212 Ravensburg
 Telefon-Nr.: 0751/85-5410

Landratsamt Ravensburg
Außenstelle Leutkirch
Veterinär- und Verbraucherschutzamt
 Ottmannshoferstr. 46 88299 Leutkirch
 Telefon-Nr.: 07561/9820-5710

Stand:

Dok.-Nr.: VET-
 Version: 1

Rechtsgrundlagen:

[Verordnung \(EG\) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs](#)