

Gesetzliche Anforderungen an das Melken

Dr. Kerstin Barth, Institut für ökologischen Landbau, Bundesforschungsanstalt für Landwirtschaft (FAL), Trenthorst 32, 23847 Westerau, kerstin.barth@fal.de

Melken dient der Gewinnung eines Lebensmittels tierischen Ursprungs. Es wird in der Regel unter Zuhilfenahme technischer Einrichtungen ausgeführt. Der Melkablauf und der Umgang mit der gewonnenen Milch bestimmt neben anderen Faktoren, wie z. B. die Fütterung, die Qualität des Produktes. Um dem Verbraucher ein qualitativ hochwertiges und sicheres Nahrungsmittel zur Verfügung zu stellen, existieren eine Reihe rechtlicher Vorschriften, die bei der täglichen Melkarbeit zu berücksichtigen sind. Eine Zusammenstellung, die keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt, findet sich am Ende des Textes. Im Folgenden soll auf ausgewählte, wesentliche Regeln eingegangen werden.

Die im Hinblick auf den Melkablauf bedeutendste Vorschrift ist die Milchverordnung. Sie definiert Milch als „das durch ein- oder mehrmaliges tägliches Melken gewonnene unveränderte Eutersekret von zur Milchgewinnung gehaltenen Kühen“ und Rohmilch als „Milch, die nicht über + 40°C erwärmt worden ist“.

Verkehrsfähige Rohmilch muss dieser Definition entsprechen und festgelegte qualitative Eigenschaften aufweisen, deren Einhaltung regelmäßig kontrolliert wird. Die Durchführung und Wertung der Kontrollen sind für die Milch von Kühen in der Milch-Güteverordnung festgeschrieben.

Neben diesen Ansprüchen an die Produktqualität stellt der Gesetzgeber auch Anforderungen an die zur Milchgewinnung genutzten Tiere und die Prozessqualität, die sich teilweise nicht direkt in der Produktqualität widerspiegeln und für die deshalb keine in der Milch messbaren Kriterien definiert sind. Die Einhaltung dieser Vorschriften muss somit der Landwirt in erster Linie selbst kontrollieren. Qualitätssicherungsprogramme wie QM, BQM u. ä. unterstützen dies, die tägliche Eigenkontrolle wird dadurch jedoch nicht ersetzt.

1. Anforderungen an die Räumlichkeiten

Die Räume, in denen gemolken wird, dürfen die Milch durch ihre Gestaltung und Lage (Toiletten, Liegeflächen der Kühe u. ä.) nicht nachteilig beeinflussen. Sie müssen leicht zu reinigende und zu desinfizierende Wände und Fußböden aufweisen. Es ist für ausreichende Lüftungs- und Lichtverhältnisse und die Entsorgung von Abwässern, Abfällen, Stallmist usw. zu sorgen. Ausreichend Wasser in Trinkwasserqualität muss verfügbar sein. Die Räume müssen über eine Handwascheinrichtung verfügen. In Melkständen sind diese Anforderungen gut zu erfüllen. Für das Melken mit mobilen Melkeinrichtungen gelten Sonderregelungen.



2. Anforderungen an das Tier

Zur Gewinnung verkehrsfähiger Rohmilch dürfen nur Kühe eingesetzt werden, die

- aus einem amtlich anerkannt tuberkulose- und brucellosefreien Bestand kommen,
- die Kolostralmilchperiode (5 Tage) abgeschlossen haben,
- noch mindestens 2 kg Milch pro Tag geben,
- keine Anzeichen einer Krankheit, die durch Milch auf den Menschen übertragbar ist, aufweisen,
- keine Anzeichen einer Störung des allgemeinen Gesundheitszustandes erkennen lassen,
- nicht an Krankheiten der Geschlechtsorgane mit Ausfluss, Magen-Darm-Krankheiten mit Durchfall und Fieber leiden,
- keine erkennbare Entzündung des Euters oder der Euterhaut aufweisen und
- am Euter keine Wunden haben, die die Milch verunreinigen könnten.

Die Einhaltung der Anforderungen erfordert eine sorgfältige Tierbeobachtung, die beim täglichen Melken in der Regel mindestens zweimal möglich ist. Für den Einsatz von automatischen Melkverfahren gibt es einen speziellen Maßnahmenkatalog. Dieser schreibt vor, die Tierkontrolle zweimal täglich durchzuführen und die per PC erstellten Warnlisten ebenfalls zweimal täglich zu kontrollieren.

Tiere, die Anzeichen der o. g. Krankheiten aufweisen, sind von den Kühen zur Milchgewinnung abzutrennen und gesondert nach diesen zu melken. Diese Anforderung setzt in Laufställen die Bildung einer „Krankengruppe“ voraus und ist manchmal schwer umzusetzen.

Bei der Erkennung von Erkrankungssymptomen im laufenden Melkprozess kann der Forderung nach dem Nacheinandermelken kaum nachgekommen werden (Ausnahme: Melken im Anbindestall bei einer äußerlich sichtbaren Verletzung). Insbesondere bei anhand des Vorgemelks neu entdeckten Eutererkrankungen kann der Melkablauf (Stimulationswirkung!) nicht einfach unterbrochen werden. Als Lösung bietet sich der Einsatz eines zusätzlichen Melkzeuges mit einer Kanne an, die das gleichzeitige Separieren des Gemelkes ermöglicht. Beim Einsatz des Standardmelkzeuges ist auf eine gründliche Reinigung und Desinfektion des Melkzeuges nach dem Melken des erkrankten Tieres zu achten. Auf jeden Fall ist die Milch getrennt abzuleiten und darf nicht in den Verkehr gebracht werden. Dabei ist das gesamte Gemelk zu verwerfen - das getrennte Melken einzelner Viertel ist unzulässig.

Die Euter der Kühe müssen sauber sein. Die Vorleistung für saubere Euter wird im Stall erbracht. Jedoch ist auch bei oberflächlich betrachtet sauberen Eutern eine kurze Reinigung zu empfehlen. Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geht noch einen Schritt weiter als die derzeit gültige Fassung der Milchverordnung und fordert, dass Zitzen, Euter und angrenzende Körperteile vor Melkbeginn sauber sind.



3. Anforderungen an die melkenden Personen

Mit Milch dürfen nur Personen umgehen, die über die Milch keine Krankheiten übertragen können. Vor dem Melken müssen die Melker ihre Hände und Unterarme mit Wasser und einem Handreinigungsmittel reinigen und den Vorgang bei Bedarf wiederholen. Ein Handwaschbecken im Melkstand leistet hier gute Dienste. Beim Melken ist saubere und waschbare Oberbekleidung zu tragen.

4. Anforderungen an die Technik

Die Kontrolle der eingesetzten Technik vor jedem Melken ist zwar nicht vorgeschrieben, jedoch ist auch im Sinne des Tierschutzes auf die Funktionssicherheit zu achten.

5. Anforderungen an den Melkablauf

Die ersten Milchstrahlen jeder Zitze sind gesondert zu melken und entsprechend der Milchverordnung visuell auf einwandfreie Beschaffenheit zu prüfen. Diese ersten Milchstrahlen dürfen nicht in Verkehr gebracht werden. Um diese Prüfung sachgerecht vornehmen zu können sind geeignete Lichtverhältnisse notwendig. Ein entsprechender Vormelkbecher erleichtert das Erkennen von Abweichungen der Milchbeschaffenheit.

Da automatische Melkverfahren das Aussehen des Vorgemelks nicht prüfen können, gilt als Übergangslösung bis zur Einführung neuer rechtlicher Vorschriften der bereits erwähnte Maßnahmenkatalog. Die EG-VO 853/2004 erlaubt bereits auch andere als die Prüfung durch den Melker, so lange die Methode zu den gleichen Ergebnissen führt.

Zweckmäßigerweise schließt sich an das Vormelken die Euterreinigung an. Die dafür verwendeten Materialien (Tücher, Papier, Bürsten usw.) sind frei wählbar. Soll das Euter bzw. die Zitzen gleichzeitig desinfiziert werden, so sind hierfür nur zugelassene Desinfektionsmittel bzw. desinfizierende Reinigungsmittel einzusetzen.

Das weitere Vorgehen beim maschinellen Melken ist gesetzlich nicht definiert. Das Nachmelken ist nicht vorgeschrieben. Auf jeden Fall sollte im Sinne des Tierschutzgesetzes darauf geachtet werden, dass den Tieren keine Schmerzen, Leiden oder Schäden zugefügt werden.

Sollen die Zitzen zur Mastitisprophylaxe nach dem Melken gedippt werden, so sind geprüfte oder zugelassene Mittel zu verwenden.

6. Anforderung an die Milchlagerung und -kühlung

Die gewonnene Milch ist nach dem Melken an einen sauberen Ort zu bringen. An diesen werden die gleichen Anforderungen wie an die Räumlichkeiten, in denen gemolken wird gestellt. Zusätzlich ist darauf zu achten, dass der Milchlagerraum frei von zweckfremden Gegenständen ist und dass Reinigungs- und Desinfektionsgeräte sowie –mittel separat (extra Raum bzw. Schrank) zu lagern



sind. Durch Schutzeinrichtungen ist der Zutritt von Unberechtigten zu verhindern. Andere Tiere und Ungeziefer sind wirksam fernzuhalten.

Wird die Milch nicht innerhalb von zwei Stunden abgegeben, so ist sie zu kühlen: bei täglicher Abholung auf mindestens + 8 °C, bei nicht täglicher Abgabe auf + 6 °C.

7. Anforderungen an die Reinigung und Desinfektion

Im Anschluss an das Melken sind alle milchführenden Teile zu reinigen und zu desinfizieren. Dafür sind geeignete Mittel zu verwenden. Als geeignet sind nach der Milchverordnung Mittel anzusehen, die das DLG Gütezeichen tragen oder den Prüfrichtlinien der DVG entsprechen. Wichtig ist die Forderung nach der Spülung der milchführenden Teile im Anschluss an die Reinigung und Desinfektion mit klarem Wasser in Trinkwasserqualität. In diesem Sinne muss sich auch nach der Melkzeugzwischen-Desinfektion nach einzelnen Melkakten eine Klarspülung anschließen.

8. Verstöße gegen Vorschriften

Die Nichteinhaltung der festgelegten Gütekriterien für Rohmilch kann zu Milchgeldabzügen (in der Milchgüte-Verordnung festgelegt) bis hin zur Liefersperre führen. Zusätzlich werden in der Milchverordnung Strafvorschriften und Ordnungswidrigkeiten benannt, die entsprechend des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes geahndet werden können. So ist z. B. das Inverkehrbringen des Vorgemelks ein Straftatbestand und kann mit einer Freiheitsstrafe bis zu drei Jahren oder einer Geldstrafe bestraft werden.

Landwirte sollten jedoch nicht nur wegen möglicher rechtlicher Konsequenzen die Vorschriften einhalten. Sie können auch als Hilfsmittel im Betriebsmanagement betrachtet werden, die den wirtschaftlichen Erfolg voranbringen, so

- ist das konsequente Vormelken die billigste Variante, um die Eutergesundheit im Bestand zu überwachen und
- wirkt ein sauberer, heller und freundlicher Melkstand motivierend und leistungssteigernd.

Unter dem zunehmenden ökonomischen Druck auf die Erzeuger sollte auf keinen Fall die Qualität des zu verkaufenden Produktes zur Diskussion gestellt werden. Ziel eines jeden Milchproduzenten sollte es sein, das positive Image, über das die Milch im Gegensatz zu anderen Nahrungsmitteln tierischer Herkunft verfügt, auf jeden Fall zu erhalten.

Auswahl an rechtlichen Vorschriften

- Bekanntmachung über die Anwendung bestimmter Maßnahmen in Milcherzeugerbetrieben mit automatischen Melkverfahren bis zum Vorliegen entsprechender Rechtsvorschriften, Bundesanzeiger Nr. 30, 13.02.2001, 2183
- Gesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen vom 15. August 1974, Neugefasst durch Bekanntmachung vom 9.9.1997, BGBl I, 2296
- Tierschutzgesetz vom 24. Juli 1972, Neugefasst durch Bekanntmachung vom 25. Mai 1998, BGBl I, 1105
- Richtlinie 98/8/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Februar 1998 über das Inverkehrbringen von Biozid-Produkten, ABl. L 123 vom 24.4.1998, 1
- Verordnung über Hygiene- und Qualitätsanforderungen an Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis (Milchverordnung) Neugefasst durch die Bekanntmachung vom 20. Juli 2000, BGBl I Nr. 36 vom 31.7.2000, 1178
- Verordnung über die Güteprüfung und Bezahlung der Anlieferungsmilch (Milch-Güteverordnung) vom 9. Juli 1980, Fassung der Sechsten Verordnung zur Änderung der Milch-Güteverordnung vom 30.10.2003, BGBl I, 2170
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, ABl. L 226 vom 25.6.2004, 22
- Verordnung über Höchstmengen an Rückständen von Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln, Düngemitteln und sonstigen Mitteln in oder auf Lebensmitteln und Tabakerzeugnissen vom 1. September 1994, Neugefasst durch Bekanntmachung vom 21. Oktober 1999, BGBl I, 2082
- Verordnung zum Schutz landwirtschaftlicher Nutztiere und anderer zur Erzeugung tierischer Produkte gehaltener Tiere bei ihrer Haltung vom 25. Oktober 2001, BGBl, 2758