



## Durchführung des gemeinschaftlichen und nationalen Lebensmittelhygienerechts auf dem Gebiet der Milcherzeugung

Jahrestagung der Wissenschaftlichen  
Gesellschaft der Milcherzeugerberater e. V.  
am 17. und 18.10.2007



## Verordnung (EG) Nr. 178/2002

- Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit, Verbot des Inverkehrbringens nicht sicherer Lebensmittel  
Artikel 14
- Zuständigkeit des Lebensmittelunternehmers für die Einhaltung der einschlägigen Rechtsvorschriften  
Artikel 17
- Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit  
Artikel 18
- Verantwortung des Lebensmittelunternehmers für die Rücknahme nicht sicherer Lebensmittel  
Artikel 19



## Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Artikel 4 Abs. 1 in Verbindung mit Anhang I Teil A

### Artikel 6 Abs. 2:

- Meldung des Betriebes zwecks Eintragung bei der zuständigen Behörde (Veterinäramt)

### Allgemeine Hygienevorschriften

- Anlagen zur Lagerung und Behandlung von Futtermitteln angemessen reinigen, ggf. desinfizieren
- Sauberkeit der Tiere soweit möglich sicherstellen
- Verwendung von sauberem Wasser, erforderlichenfalls Trinkwasser
- Personal muss gesund sein und in Bezug auf Gesundheitsrisiken geschult

18.10.2007

Dr. Karin Schindler

3



## Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Artikel 4 Abs. 1 in Verbindung mit Anhang I Teil A

### Allgemeine Hygienevorschriften

- Getrennte Lagerung von Abfällen und gefährlichen Stoffen
- Schutz der Primärerzeugnisse vor Kontamination
- Schädlingsbekämpfung
- Überwachung und Bekämpfung von Zoonosen
- Sicherheitsvorkehrungen beim Einstellen neuer Tiere zur Verhinderung der Krankheitsübertragung
- Berücksichtigung der Ergebnisse von Probenanalysen (von Tieren, Futtermitteln oder anderen z. B. **Milch**)
- Vorschriftsmäßige Tierarzneimittelanwendung

18.10.2007

Dr. Karin Schindler

4



## Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Artikel 4 Abs. 1 in Verbindung mit Anhang I Teil A

### Buchführung

- Art und Herkunft der Futtermittel
- Verabreichte Tierarzneimittel, sonstige Behandlungen
- Aufgetretene Krankheiten der Tiere
- Ergebnisse von Probenanalysen  
dazu gehören **Ergebnisse der Milch-Güteuntersuchungen**
- Maßnahmen, die zur Eindämmung von Gefahren getroffen werden  
zum Beispiel Vorkehrungen, die **Ausschluss behandelter Kühe von der Milchgewinnung** gewährleisten

18.10.2007

Dr. Karin Schindler

5



## Verordnung (EG) Nr. 853/2004

Artikel 3 in Verbindung mit Anhang III Abschnitt IX

### Kapitel I Rohmilch – Primärproduktion

- Anforderungen an die Tiergesundheit
  - Frei von Anzeichen einer Infektionskrankheit, die auf Menschen übertragbar ist
  - Keine Anzeichen einer Allgemeinerkrankung, insbesondere keine eitrige Genitalinfektion, keine Magen-Darm-Erkrankung mit Durchfall, kein Fieber, **keine Euterentzündung**
  - Keine Euterwunden
  - Brucellosefrei
  - Tuberkulosefrei
- Keine Verabreichung nicht zugelassener Stoffe
- Einhaltung der Wartezeit bei Verabreichung zugelassener TAM

18.10.2007

Dr. Karin Schindler

6



## Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Artikel 3 in Verbindung mit Anhang III Abschnitt IX

### Kapitel I Rohmilch – Primärproduktion

- Rohmilch von Tieren, die die Anforderungen nicht erfüllen, darf nicht zum menschlichen Verzehr verwendet werden
- Kranke oder krankheitsverdächtige Tiere müssen so isoliert werden, dass eine nachteilige Beeinflussung der Milch anderer Tiere vermieden wird
  - mindestens kennzeichnen und getrennt melken

18.10.2007

Dr. Karin Schindler

7



## Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Artikel 3 in Verbindung mit Anhang III Abschnitt IX

### Kapitel I Rohmilch – Primärproduktion

#### Hygienevorschriften für Milcherzeugerbetriebe

- Melkgeschirr und Milchammer so beschaffen, dass das Risiko einer Kontamination begrenzt ist
- Schutz vor Ungeziefer
- Ausrüstungsoberflächen, die mit Milch in Berührung kommen, leicht zu reinigen und zu desinfizieren; d. h. glatte, abwaschbare und nicht toxische Materialien
- Nach dem Verwenden reinigen und ggf. desinfizieren, mindestens einmal am Tag

18.10.2007

Dr. Karin Schindler

8



**Verordnung (EG) Nr. 853/2004**  
**Artikel 3 in Verbindung mit Anhang III Abschnitt IX**

**Kapitel I Rohmilch – Primärproduktion**

**Hygienevorschriften für das Melken**

- Zitzen, Euter und angrenzende Körperteile sauber
- Überprüfung auf organoleptische Veränderungen
- **Milch von Tieren mit klinischen Anzeichen einer Eutererkrankung nicht für den menschlichen Verzehr**
- Nach tierärztlicher Behandlung Wartezeiten einhalten  
→ Vermeidung von Rückständen
- Nur zugelassene Zitzenbäder oder –sprays verwenden
- Milch an einen sauberen Ort, unverzüglich kühlen

18.10.2007

Dr. Karin Schindler

9



**Verordnung (EG) Nr. 853/2004**  
**Artikel 3 in Verbindung mit Anhang III Abschnitt IX**

**Kapitel I Rohmilch – Primärproduktion**

**Hygienevorschriften für das Melken - Personalhygiene**

- Saubere Arbeitskleidung
- Persönliche Sauberkeit
- Geeignete Handwascheinrichtung am Melkplatz
  
- Für weitere Bearbeitung der Rohmilch → Gesundheitspass nach Infektionsschutzgesetz erforderlich
- Personen, die an übertragbaren Krankheiten leiden, dürfen nicht mit Milch umgehen

18.10.2007

Dr. Karin Schindler

10



## Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Artikel 3 in Verbindung mit Anhang III Abschnitt IX

### Kapitel I Rohmilch – Primärproduktion - Kriterien für Rohmilch

#### Rohe Kuhmilch

- Keimzahl  $\leq 100.000$  pro ml  
(geometrisches Mittel über 2 Monate)
- Somatische Zellen  $\leq 400.000$  pro ml  
(geometrisches Mittel über 3 Monate)
- Rückstände von Tierarzneimitteln unterhalb der Höchstmengen

#### Rohmilch anderer Tierarten als Kühe

- Keimzahl:  $\leq 1\,500\,000$  pro ml  
(geometrische Mittel über 2 Monate)

18.10.2007

Dr. Karin Schindler

11



## Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Artikel 3 in Verbindung mit Anhang III Abschnitt IX

### Kapitel I Rohmilch – Primärproduktion - Kriterien für Rohmilch

#### Untersuchung der Rohmilch

- zu veranlassen
  - vom Lebensmittelunternehmer, der Milch erzeugt, oder
  - vom Lebensmittelunternehmer, der Milch sammelt oder verarbeitet, oder
  - im Rahmen nationaler Kontrollregelungen (Milch-Güteverordnung)
- Keimzahl: mindestens zwei Proben je Monat
- Zellgehalt: mindestens eine Probe je Monat
- Lebensmittelunternehmer müssen mit geeigneten Verfahren sicherstellen, dass Rohmilch nicht in den Verkehr gebracht wird, deren Rückstandsgehalt über den zulässigen Höchstmengen liegt

18.10.2007

Dr. Karin Schindler

12



## Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Artikel 3 in Verbindung mit Anhang III Abschnitt IX

### Kapitel I Rohmilch – Primärproduktion - Kriterien für Rohmilch

- Lebensmittelunternehmer muss der zuständigen Behörde melden, wenn die Rohmilch den Anforderungen nicht genügt
- Lebensmittelunternehmer muss durch geeignete Maßnahmen Abhilfe schaffen
  - ➔ **Pflichten des Milcherzeugers und der Molkerei**  
aber keine Fristen für die Meldung an die Behörde festgelegt!



- **Kein Verkehrsverbot** bei Nichteinhaltung der Anforderungen bezüglich Keimzahl und Zellgehalt
- **Kein direktes Annahmeverbot für die Molkerei**, aber Verpflichtung zur Abhilfe!
- Aussetzung der Anlieferung bedarf behördlicher Anordnung

18.10.2007

Dr. Karin Schindler

13



## Verordnung (EG) Nr. 854/2004 Artikel 8 in Verbindung mit Anhang IV

### Kapitel I - Kontrolle von Milcherzeugungsbetrieben

- Amtliche Überwachung der Einhaltung der tiergesundheitlichen Anforderungen und der Verwendung von Tierarzneimitteln
  - ➔ kann mit sonstigen Untersuchungen verbunden werden
  - ➔ durch zugelassenen Tierarzt möglich ➔ Tiergesundheitsdienst
- In Verdachtsfällen weitergehende Untersuchungen
- Amtliche Überwachung der Einhaltung der Hygienevorschriften
- Maßnahmen bei unzureichendem Hygienezustand



Überwachungspflicht der Behörde hinsichtlich **Tiergesundheit und Hygiene**

18.10.2007

Dr. Karin Schindler

14



## Verordnung (EG) Nr. 854/2004 Artikel 8 in Verbindung mit Anhang IV

### Kapitel II – Kontrolle der Rohmilch

- Die Behörde überwacht die Kontrollen auf Einhaltung der Rohmilchkriterien
  - Teilnahme an Untersuchungen
  - Ergebnisse der Untersuchungen
- Behörde hat Anlieferung der Rohmilch auszusetzen, wenn drei Monate nach der ersten Unterrichtung über die Nichteinhaltung der Kriterien keine Abhilfe geschaffen wurde
- **Aussetzung** ist aufrecht zu erhalten, bis nachgewiesen ist, dass die Rohmilch den Kriterien wieder entspricht
  - ➔ durch nationales Recht geregelt

18.10.2007

Dr. Karin Schindler

15



## Verordnung zur Durchführung des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts

- **Lebensmittelhygiene-Verordnung**
  - Allgemeine Hygieneanforderungen (§ 3)
  - Schulung (§ 4)
  - Abgabe kleiner Mengen Primärerzeugnisse (§ 5 und Anlage 2)
- **Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung**
  - Untersuchung von Rohmilch – Milch-Güteverordnung als nationale Kontrollregelung (§ 14)
  - Abgabe von Rohmilch an Verbraucher (§ 17)
  - Anforderungen an Vorzugsmilch (§ 18 und Anlage 9)
  - Betriebseigene Kontrollen und Nachweise (§ 21)
- **Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung**
  - Wiederaufnahme der Rohmilchanlieferung (§ 9 und Anlage 2)

18.10.2007

Dr. Karin Schindler

16



## Lebensmittelhygiene-Verordnung

- Allgemeine Hygieneanforderungen (§ 3)
  - Lebensmittel dürfen nicht der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sein
  - gilt **auch für Primärproduktion**
- Schulung (§ 4)
  - Nur erforderlich bei leicht verderblichen Lebensmitteln
  - gilt **nicht für Primärproduktion**, aber für Direktvermarkter
- Abgabe kleiner Mengen Primärerzeugnisse (§ 5 und Anlage 2)
  - Hygieneanforderungen zur Vermeidung nachteiliger Beeinflussung
  - Personalhygiene
  - gilt grundsätzlich **auch für Milch** ➡ **zusätzliche Anforderungen**

18.10.2007

Dr. Karin Schindler

17



## Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung

- Untersuchung von Rohmilch (§ 14)
  - Untersuchungen nach § 1 Abs. 1 der Milch-Güterverordnung gelten als nationale Kontrollregelung
- Abgabe von Rohmilch an Verbraucher (§ 17)  
**Es ist verboten, Rohmilch oder Rohrahm an Verbraucher abzugeben.**  
Ausnahmen:
  - **Vorzugsmilch** (außer in Gemeinschaftsverpflegung)
    - in Fertigpackungen oder geschlossenen Kannen
    - Verbrauchsfrist höchstens 96 Stunden
    - Gekennzeichnet als Rohmilch
  - **Milch ab Hof**
    - anzeigespflichtig
    - nur Rohmilch vom eigenen Betrieb
    - nur am Tag der Gewinnung oder am Folgetag
    - Hinweis an Verbraucher: **Vor Verzehr abkochen!**

18.10.2007

Dr. Karin Schindler

18



## Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung

### Anforderungen an Vorzugsmilch (§ 18 und Anlage 9)

- Genehmigungspflichtig
- Anforderungen an den Tierbestand
  - Monatlich auf Krankheiten zu untersuchen  
klinische Untersuchung  
zytologische Untersuchung von Einzelmilchproben  
bakteriologische Untersuchung bei Überschreitung bestimmter Zellgehalt
- Einhaltung der tiergesundheitliche Anforderungen ist amtlich zu kontrollieren
  - Vor der Genehmigung
  - Regelmäßig, möglichst monatlich
- Ausschluss von der Vorzugsmilchgewinnung
  - Nachweis von Mastitiserregern
  - Auf den Menschen übertragbare Krankheit oder Verdacht darauf
- Monatliche Stichprobenuntersuchung der Vorzugsmilch (Sammelmilch)

18.10.2007

Dr. Karin Schindler

19



## Anforderungen an die Beschaffenheit von Vorzugsmilch

	m	M	n	c
Keimzahl 30°C	20 000 KbE/ml	50 000 KbE/ml	5	2
Enterobacteria.	10 KbE/ml	100 KbE/ml	5	2
Koagulase pos. Staph.	10 KbE/ml	100 KbE/ml	5	2
Somat. Zellen (Rind, Schaf)	200 000	300 000	5	2
Salmonellen	0	0	5	0
Hämolysier. Streptokokken	In der Milch von Pferden nicht nachweisbar			
Pathogene K.	Nicht in Mengen, die die Gesundheit beeinträchtigen können			
Sensorik	Keine Abweichungen			

18.10.2007

Dr. Karin Schindler

20



## Anforderungen an Vorzugsmilchbetriebe

- Räume, in denen Vorzugsmilch behandelt wird
  - Fußböden leicht zu reinigen
  - Wände glatt, hell, abwaschbar, Decken und Türen leicht zu reinigen
  - Be- und Entlüftung, ausreichende Beleuchtung
  - Handwascheinrichtungen und Einrichtungen zur Reinigung der Arbeitsgeräte mit heißem Wasser in Nähe des Arbeitsplatzes, Hähne nicht von Hand zu bedienen, Einmal-Handtücher
  - Ausreichend große Arbeitsbereiche mit hygienisch einwandfreien Bedingungen
- Ausreichende Umkleieräume
  - Wascheinrichtungen mit fließend warmen Wasser, Einmal-Handtücher
  - Toiletten mit Handwascheinrichtung, Hähne nicht von Hand zu bedienen
- Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Transportbehälter

18.10.2007

Dr. Karin Schindler

21



## Anforderungen an Vorzugsmilchbetriebe

- Versorgung mit Trinkwasser
- Geräte mit Oberflächen aus korrosionsbeständigem Material, leicht zu reinigen und zu desinfizieren
- Wasserdichte Abfallbehältnisse
- Raum oder Schrank für Reinigungs- und Desinfektionsmittel
- Einrichtungen zum Schutz vor Ungeziefer
- Einrichtungen zur Kühlung der Vorzugsmilch mit Temperaturmessgeräten
- Anlage zum sachgerechten Abfüllen und Schließen der Behältnisse

18.10.2007

Dr. Karin Schindler

22



## Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung

- **Betriebseigene Kontrollen und Nachweise** (§ 21)
  - Überprüfen, ob den Tieren verbotene Stoffe verabreicht wurden
  - Überprüfen, ob Wartezeiten eingehalten worden sind
  - Konkretisierung der Anforderungen der EU-Verordnungen
- Bei Abgabe von **Vorzugsmilch**:
  - Nachweise über Aufnahme von Tieren in den Bestand und über Abgabe mit Zeitpunkt und Namen von Lieferant oder Empfänger
  - Zeitpunkt, Art und Dauer von Erkrankungen der Tiere
  - Nachweise über monatliche Untersuchungen der Tiere (klinisch, zytologisch, bakteriologisch) und der Sammelmilch
  - Ergebnisse der Untersuchung erkrankter oder verdächtiger Tiere

18.10.2007

Dr. Karin Schindler

23



## Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung

- Wiederaufnahme der Rohmilchanlieferung** (§ 9 und Anlage 2)
- Aufhebung der Anordnung zur Aussetzung der Rohmilchanlieferung national zu regeln
  - In Anlehnung an bisherige Vorgehensweise
    - Zwei im Abstand von vier Tagen entnommene Proben der Herdenmilch
    - Grenzwerte der Anlage 2 als Einzelwerte
    - Probenahme auf Antrag des Milcherzeugers
  - Nur eine Probe erforderlich, wenn
    - Rohmilch im dritten Monat nach der ersten Unterrichtung der Behörde den Grenzwerten entsprochen hat und
    - Milcherzeuger nachweisen kann, dass er Maßnahmen ergriffen hat

18.10.2007

Dr. Karin Schindler

24



## Tierische Lebensmittel- Überwachungsverordnung

- Erneutes **Aussetzen der Rohmilchanlieferung** ist anzuordnen, wenn
  - im Monat der Aufhebung die Milch nicht den Grenzwerten entspricht oder
  - im darauf folgenden Monat die Kriterien nach der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nicht eingehalten werden
- **Konsequenz:**  
Untersuchungsdaten nach Milch-Güteverordnung müssen in den beiden auf die Aussetzung und Wiedezulassung folgenden Monaten behördlich überwacht werden
- Keine automatische Übermittlung von Untersuchungsdaten durch die Untersuchungsstelle an die Behörde → durch Streichung von § 2 Abs. 10 Satz 2 Milch-Güteverordnung

18.10.2007

Dr. Karin Schindler

25



## Aussetzung und Wiederaufnahme der Rohmilchanlieferung

### Probleme:

- **Anordnung der Aussetzung** durch die zuständige Behörde **drei Monate nach Unterrichtung** über Nichteinhaltung der Kriterien, aber
  - keine automatische Übermittlung von Untersuchungsdaten von der Untersuchungsstelle, sondern
  - Meldung durch Milcherzeuger selbst oder durch Molkerei
  - Milcherzeuger oder Molkerei können die Pflicht zur Unterrichtung auf die Untersuchungsstelle übertragen
- Nach erster Unterrichtung über Nichteinhaltung muss die Entwicklung über drei Monate verfolgt werden
  - Vorlage der Untersuchungsergebnisse durch Milcherzeuger muss sichergestellt werden

18.10.2007

Dr. Karin Schindler

26



## Aussetzung und Wiederaufnahme der Rohmilchanlieferung

- **Wiederzulassung** durch **Aufhebung der Anordnung** nach Probenahme und Untersuchung

### Zu beachten:

- unterschiedliche Anforderungen zur Wiederzulassung
  - je nach aktuellen Milch-Untersuchungsdaten
  - je nach Wirksamkeit der Abhilfemaßnahmen des Milcherzeugers
- Sofortige erneute Aussetzung der Anlieferung, wenn nach der Wiederzulassung die Werte erneut nicht den Vorgaben entsprechen
- Kriterien nach Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sind immer das geometrische Mittel
- Grenzwerte nach der nat. Verordnung (Anlage 2) sind Einzelwerte

18.10.2007

Dr. Karin Schindler

27



## Zusammenfassung

- **Verordnung (EG) Nr. 178/2002**
  - Grundsätzliche Verpflichtungen
- **Verordnung (EG) Nr. 852/2004**
  - allgemeine Hygieneanforderungen
  - Buchführungspflichten  $\implies$  betreffen auch die Ergebnisse der Milchuntersuchung
- **Verordnung (EG) Nr. 853/2004**
  - Tiergesundheitliche Anforderungen für die Milcherzeugung
  - Spezielle Hygieneanforderungen für die Milcherzeugung
  - Kriterien für Rohmilch
  - Meldepflicht des Milcherzeugers und der Molkerei

18.10.2007

Dr. Karin Schindler

28



## Zusammenfassung

- **Verordnung (EG) Nr. 854/2004**
  - Amtliche Überwachung der Milcherzeugerbetriebe
    - Tiergesundheit
    - Hygiene
  - Amtliche Überwachung der Rohmilch
    - Regelmäßig Untersuchung
    - Einhaltung der Kriterien
  - Aussetzung der Rohmilchanlieferung
    - Drei Monate nach erster Unterrichtung der Behörde
    - Anordnung der Aussetzung
    - Aufhebung der Anordnung wenn Kriterien wieder eingehalten werden

18.10.2007

Dr. Karin Schindler

29



## Zusammenfassung

- **Lebensmittelhygiene-Verordnung**
  - Allgemeine Hygieneanforderungen
  - Schulung
  - Abgabe kleiner Mengen Primärerzeugnisse durch Erzeuger
- **Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung**
  - Spezialregelungen für den Bereich der Milcherzeugung
  - Verbot der Rohmilchabgabe mit anzeige- bzw. genehmigungspflichtigen Ausnahmen
  - Detaillierte Regelungen für Vorzugsmilch
- **Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung**
  - Verfahren der Aussetzung und Wiedezulassung der Rohmilchanlieferung

18.10.2007

Dr. Karin Schindler

30