



Merkblatt¹ LV 02

Aufstellung und Betrieb von Rohmilchausgabeautomaten

Für die Aufstellung von und den hygienisch einwandfreien Umgang mit Rohmilchausgabeautomaten gilt grundsätzlich, dass die Anleitung der jeweiligen Hersteller zur Aufstellung, Bedienung, Reinigung und Desinfektion sowie Wartung eingehalten werden müssen.

Die Abgabe von Rohmilch ist - gemäß § 17 Tier-LMHV - der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde anzuzeigen. Darüber hinaus sind alle dort genannten Anforderungen zu erfüllen.²

Vor der Anschaffung und Aufstellung eines Rohmilchausgabeautomaten ist es empfehlenswert Details, wie Aufstellort und Betrieb, mit den zuständigen Behörden bezüglich Hygiene und Baurecht zu klären.

Bei Abgabe von Rohmilch muss an der Abgabestelle gut sichtbar und lesbar der Hinweis **„Rohmilch vor dem Verzehr abkochen“** angebracht sein.

Vermeiden Sie zu Ihrer eigenen rechtlichen Absicherung alles, was Verbraucher verleiten könnte, die Rohmilch ohne ausreichendes Erhitzen zu verzehren, zum Beispiel durch das Bereitstellen von Trinkbechern, Trinkhalmen, entsprechende Werbeaussagen, bereitstellen von Flaschen mit voreingefüllten Kakaopulver oder nur Kakaopulver.

Unter Beachtung folgender Punkte, ist ein hygienischer Betrieb eines Rohmilchausgabeautomaten möglich:

Aufstellungsort

- Schutz vor unbefugtem Zugriff und nach Möglichkeit Überwachung durch Sichtkontakt oder Videoüberwachung.
- Vermeidung schädlicher Umwelteinflüsse, wie zum Beispiel Erwärmung durch Sonneneinstrahlung, Staubeintrag, Verschmutzung durch Tiere und Ungeziefer. Zu diesem Zweck empfiehlt sich für Anlagen mit offenem Milchfüllbereich (Tülle) eine vollständige Einhausung.

¹ Das Merkblatt wurde von einer länderübergreifenden Projektgruppe auf der Grundlage eines Merkblattes des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) erstellt. Die Ausführungen des Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.

² § 17 Tier LMHV Link: http://www.gesetze-im-internet.de/tier-lmhv/_17.html

Ausstattung

- Alle mit Milch in Berührung kommenden Anlagenteile bestehen aus leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden Materialien³.
- Alle nicht im Durchlaufverfahren zu reinigende Anlagenteile sind für reinigungszwecke leicht zu demontieren.
- Der Automat verfügt über ein Rührwerk, um eine homogene Temperaturverteilung zu gewährleisten.
- Der Automat stellt eine Kühllhaltung der Milch in allen produktführenden Anlagenteilen, auch bei ungünstigen Temperaturen sicher.
- Die aktuelle Kühltemperatur der Milch ist außen am Automaten gut sichtbar.
- Sofern leere Flaschen angeboten werden, sind diese in hygienisch einwandfreiem Zustand bereitzustellen.

Betrieb

- Bei der Befüllung des Milchausgabeautomaten wird auf einen hygienisch einwandfreien Transport aus dem Milchlagertank geachtet.
Bei der Befüllung und Reinigung der Anlage ist eine geeignete saubere Arbeitskleidung zu tragen. Die Personalhygiene ist zu beachten.
- **Vorhandene Restmilch, die nicht am Tage der Abgabe oder am Tag zuvor gewonnen wurde, darf nicht mehr als Lebensmittel abgegeben werden.**
- Der Automat sollte spätestens alle 12 Stunden gemäß den Angaben der Hersteller gründlich gereinigt und desinfiziert werden. Diese Reinigung und Desinfektion erfolgt jedoch mindestens täglich und nach längeren Betriebspausen.
- Bei der Reinigung und Desinfektion werden geeignete, möglichst die vom Hersteller des Milchausgabeautomaten empfohlenen Reinigungs- und Desinfektionsmittel entsprechend den Anwendungsvorschriften des Herstellers verwendet.
- Die Wasserspüleinrichtung für die Auslauffülle wird regelmäßig - mindestens jedoch einmal pro Woche - den Herstellerangaben entsprechend gereinigt und desinfiziert.
- Da Ausgabeautomaten i. d. R. nicht zur aktiven Kühlung vorgesehen sind, ist die Milch **vor** dem Umfüllen in den Automaten im Milchtank auf eine geeignete Temperatur vorzukühlen und im Automaten auf diesem Temperaturniveau zu halten. Als geeignete Temperatur wird 6°C angesehen. Die Milchtemperatur im Vorratstank und am Auslauf wird mindestens täglich mit einem geeigneten Thermometer überprüft.

³ Die Anforderungen sind erfüllt, wenn die Anlage den Anforderungen der DIN EN 1672 Teil 1 und 2 entspricht.



Wartung

Die Wartung wird gemäß den Herstellerangaben durchgeführt und dokumentiert. Die Bedienungsanleitung des Herstellers wird aufbewahrt und ist jederzeit verfügbar.

Eigenkontrolle

Es wird empfohlen, die Angaben hinsichtlich Beschickung, Temperaturüberwachung und Reinigung und Desinfektion zur leichteren Nachweisbarkeit gegenüber den zuständigen Behörden zu dokumentieren

Für Fragen zum Verbraucherschutz steht Ihnen das Landratsamt Schwäbisch Hall, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, zur Verfügung.

Tel.: 07904/7007-3240, Fax: 07904/7007-3280, Mail: veterinaeramt@lrasha.de