

VOGT LAND LANDKREIS

VOGT LANDKREIS LANDRATSAMT

## Hygienische Grundanforderungen bei der Milchgewinnung Schwerpunkt - Milchammer

Dr. Kai Wiedemann  
Landratsamt Vogtlandkreis  
Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt  
Lebensmittelüberwachung und Fleischhygiene

1

VOGT LAND LANDKREIS

VOGT LANDKREIS LANDRATSAMT

## Verpflichtung des LMU (Landwirt)

MELDE-PFLICHT („Registrierungspflicht“)

Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie | Freistaat SACHSEN

Infodienst Landwirtschaft 5/2016  
Informations- und Servicestelle Plauen  
mit Fachschule für Landwirtschaft



Dr. Wiedemann 18.01.2022

2

VOGT LAND LANDKREIS

VOGT LANDKREIS LANDRATSAMT

## Verpflichtung des LMU (Landwirt)

### Wann muss gemeldet werden?

bei **Neuanmeldung** eines Lebensmittelunternehmens  
bei **Betriebsschließung** eines Lebensmittelunternehmens  
bei **Aktualisierung** der Betriebsdaten  
= „wesentliche Veränderungen“ wie

- Personen- beziehungsweise Adressdaten des Lebensmittelunternehmers,
- Bezeichnungen oder Adresse von Betriebsstätten,
- Betriebsart/Tätigkeit,
- Produktsortiments

innerhalb eines Monats nach Eintritt der Änderung erfolgen.

Dr. Wiedemann 18.01.2022

3

VOGT LAND LANDKREIS

VOGT LANDKREIS LANDRATSAMT

## Verpflichtung des LMU (Landwirt)

### Welche Daten müssen gemeldet werden?

**Bezeichnung** und **Adresse der Betriebsstätte** und ggf. weiterer Betriebsstätten

**Personen- und Kontaktdaten** des verantwortlichen Lebensmittelunternehmers

**Betriebsart/Tätigkeit** (=allgemeine Beschreibung)

- Erzeuger von *Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft*,
- Erzeuger von *Getreide, Gartenbaubetrieb, Erzeuger von Obst*
- Erzeuger von *Lebensmitteln tierischer Herkunft*

Angaben zum **Produktsortiment** (Warengruppen)

Dr. Wiedemann 18.01.2022

4

**VOGT LAND** LANDKREIS

**Meldung nach Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene**

VOGT LANDKREIS LANDRATSAMT

Alle Lebensmittelunternehmen sind nach Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene und Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, beide vom 20.04.2004, der zuständigen Behörde durch die Lebensmittelunternehmer zwecks Eintragung zu melden. Lebensmittelunternehmen sind gemäß Artikel 3 Ziffer 2 der Verordnung (EG) Nr. 1775/2002 alle Unternehmen, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausüben. Nicht zu den Lebensmittelgeheimen z.B. lebende Tiere, soweit sie nicht für das Inverkehrbringen zum menschlichen Verzehr hergerichtet worden sind und Pflanzen vor dem Ernten.  
Besteht ein Lebensmittelunternehmen aus mehreren Betriebsstätten hat die Meldung für jeden Betrieb gesondert zu erfolgen.  
Bei Änderung der Daten sollte innerhalb eines Monats eine Aktualisierungsmeldung erfolgen.

**Art der Meldung**  Anmeldung  Aktualisierung  Abmeldung

**Bezeichnung und Adresse der Betriebsstätte**  
Name:  
PLZ: Ort:  
Straße:

**Vornutzung der Betriebsstätte**

**Kontaktdaten des Lebensmittelunternehmers**  
Name: Vorname:  
PLZ: Ort:  
Straße:  
Telefon: Fax:  
Handy: E-Mail:

**Betriebsart / Tätigkeit** (allgemeine Beschreibung, z.B. Getränkehersteller, Hofladen, Pizza-Service)

**Angaben zum Produktsortiment**

**Unterschrift**  
Ich bestätige die Angaben der Meldung mit meiner Unterschrift.

Ort / Datum Unterschrift Lebensmittelunternehmer

**BITTE senden Sie IHRE Meldung an:**  
LRA Vogtlandkreis, Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt,  
Fogelstr. 09, 09106 Oelsnitz  
Fax: 03741 - 300 4075  
E-Mail: veterinaramt@vogtlandkreis.de

Dr. Wiedemann 18.01.2022 5

**VOGT LAND** LANDKREIS

VOGT LANDKREIS LANDRATSAMT

## Vorschriften für Milcherzeuger

Dr. Wiedemann 18.01.2022 6

**VOGT LAND** LANDKREIS

VOGT LANDKREIS LANDRATSAMT

## RECHTSGRUNDLAGEN

**EU – Recht**

- allgemeine Anforderungen an Primärproduzenten gemäß VO (EG) Nr. 852/2004 (Anhang I)
- VO (EG) Nr. 853 / 2004 (Anhang III, Abschnitt IX)

**Nationales Recht**

- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung (Tier-LMHV)
- Tierische Lebensmittelüberwachungsverordnung (Tier – LMÜV)

Dr. Wiedemann 18.01.2022 7

**VOGT LAND** LANDKREIS

VOGT LANDKREIS LANDRATSAMT

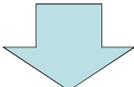
↪ Milcherzeuger sind auch **Lebensmittelunternehmer** und damit für die Sicherheit der Rohmilch **bis zur Abholung** durch den Milchsammelwagen verantwortlich.

↪ Die **Einhaltung der Bestimmungen des Hygienerechts sind Cross Compliance (CC) relevant !!!!!**

Dr. Wiedemann 18.01.2022 8

VOGT LAND LANDKREIS  
VOGTLANDKREIS LANDRATSAMT

Was bedeutet das für den Milcherzeuger?



Die **Hauptverantwortung** für die Sicherheit des Lebensmittels (**Rohmilch**) liegt beim **Milcherzeuger**

Dr. Wiedemann 18.01.2022 9

VOGT LAND LANDKREIS  
VOGTLANDKREIS LANDRATSAMT

Was bedeutet das für den Milcherzeuger?

Die Verbesserung der Milchqualität führt zu einem höheren Milchgeld und sichert den wirtschaftlichen Erfolg des Milcherzeugerbetriebes.

**„Milchqualität (sichern) macht (sollte?!) sich bezahlt (machen)!“**

Dr. Wiedemann 18.01.2022 10

VOGT LAND LANDKREIS  
VOGTLANDKREIS LANDRATSAMT

VO (EG) 853/2004 –  
**Milch**

**A. Vorschriften für Betriebsstätten und Ausrüstungen**

1. **Melkgeschirr und Räume**, in denen Milch gelagert, behandelt oder gekühlt wird, müssen so gelegen und beschaffen sein, dass das **Risiko einer Milchkontamination begrenzt** ist.

**„MILCHKAMMER“**

2. Die **Milchlagerräume** müssen **vor Ungeziefer geschützt**, von Räumen, in denen Tiere untergebracht sind, **räumlich getrennt** sein und — soweit dies notwendig ist, um den Vorschriften des Abschnitts B zu genügen — über eine **geeignete Kühlanlage** verfügen.

Dr. Wiedemann 18.01.2022 11

VOGT LAND LANDKREIS  
VOGTLANDKREIS LANDRATSAMT

VO (EG) 853/2004 –  
**Milch**

**A. Vorschriften für Betriebsstätten und Ausrüstungen**

3. **Ausrüstungsoberflächen**, die mit Milch in Berührung kommen (Melkgeschirr, Behälter, Tanks usw. zur Sammlung und Beförderung von Milch), **müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren** sein und **einwandfrei instand gehalten werden**. Dies erfordert die Verwendung **glatter, waschbarer und nicht toxischer Materialien**.

4. Nach Verwendung müssen diese Oberflächen **gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert** werden. Nach jeder Benutzung oder, bei sehr kurzen Zeitspannen zwischen dem Entleeren und dem Nachfüllen, nach mehreren Benutzungen, **auf jeden Fall jedoch einmal pro Arbeitstag**, müssen die **Behälter und Tanks**, die zur **Beförderung der Rohmilch** verwendet wurden, entsprechend **gereinigt und desinfiziert** werden, **bevor sie erneut verwendet** werden.

Dr. Wiedemann 18.01.2022 12

**VOGT LAND** LANDKREIS **VOGT LÄNDERKREIS** LANDRATSAMT

## Was bedeutet das nun für die „Milchkammer“?

- **„Aushängeschild“** [Ordnung/Sauberkeit; Geruchsbeeinträchtigungen verhindern (Tank-Öffnungsdeckel verschließen); *Rohmilch ab Hof...*]
- nicht als **„Durchgangsraum“** konzipieren: Einschränkung Personenverkehr - durch geöffnete Türen wird Schmutz hineingetragen; als eigenständigen Raum gestalten (Zutrittsregelungen: Melkpersonal, „Milchfahrer“); **Befestigung Zutritt**
- durch **Tür** vom Stall abtrennen; ggf. Türen zu den Nebenräumen und eine **abschließbare** Tür nach draußen. Ziel: Insekten, Ungeziefer und größere Tiere sicher fernhalten. Auch unbefugten Personen wird so der Zutritt verwehrt

Dr. Wiedemann 18.01.2022 13

**VOGT LAND** LANDKREIS **VOGT LÄNDERKREIS** LANDRATSAMT

## Was bedeutet das nun für die „Milchkammer“?

- **Boden- und Wandflächen – müssen** leicht zu reinigen/desinfizieren sein  
z.B. Fliesen, milchsäurebeständige Kunstharzbeläge, NICHT: reiner Betonbelag ohne Versiegelung
- zusätzliche **Wasserzufuhr** und ein **geeigneter Gully** unter dem **Tankausfluss** gehören zum Standard.
- Zudem wird für die Personhygiene ein **Waschbecken** benötigt
- **Decke** in der Milchkammer abwaschbar sein, z.B. Dämmplatten, die nicht verwittern; Verhindern, dass sich Partikel lösen und auf den Milchtank fallen. Vorsicht: Eine normale Holzverkleidung - schmutziger Schmierbeleg über die Zeit

Dr. Wiedemann 18.01.2022 14

**VOGT LAND** LANDKREIS **VOGT LÄNDERKREIS** LANDRATSAMT

## Was bedeutet das nun für die „Milchkammer“?

- **Zugang** sollte direkt von draußen erfolgen können (Seuchenprophylaxe)
- Nach Möglichkeit **Zwischengang** zwischen Melkstand und Milchkammer einplanen
- **Luftzirkulation und Fliegengitter** (Fenster auf, Türen zu...)
- **Nicht als Abstellkammer nutzen** – keine zweckfremden Gegenstände lagern! : z.B. Tränkeimer, Kleidung der Melker, Hochdruckreiniger, R/D-Mittel...
- **Licht** (Abholung)

Dr. Wiedemann 18.01.2022 15

**VOGT LAND** LANDKREIS **VOGT LÄNDERKREIS** LANDRATSAMT

## Was bedeutet das nun für die „Milchkammer“?

Was könnten hier weiter für Probleme bestehen....?

### Milchkammer

- ausgebrochener Beton; defekte und/oder fehlende Fliesen, ausgebrochene Fugen im Fußbodenbereich
- abblätternde Farbanstriche, loser Putz in Wand- und Deckenbereichen sowie an Einrichtungsgegenständen
- Altschmutz auf Fußboden und Milchkannen
- keine Handwaschgelegenheit...
- Keine Fliegengitter...

Dr. Wiedemann 18.01.2022 16

VOGTLAND LANDKREIS VOGTLANDKREIS LANDRATSAMT

VO (EG) 853/2004 –  
**Milch**

**B. Hygienevorschriften für das Melken, die Abholung und Beförderung**

- Unmittelbar **nach dem Melken** muss die **Milch** an einen **sauberen Ort** verbracht werden, der so konzipiert und ausgerüstet ist, dass eine Kontamination der Milch ausgeschlossen ist. Sie muss im Fall der **täglichen Abholung** unverzüglich auf eine Temperatur von **nicht mehr als 8 °C** und bei **nicht täglicher Abholung** auf **nicht mehr als 6 °C** abgekühlt werden.
- Während der **Beförderung** muss die **Kühlkette** aufrechterhalten bleiben, und beim Eintreffen **im Bestimmungsgebiet** darf die Milchttemperatur **nicht mehr als 10 °C** betragen.

Dr. Wiedemann 18.01.2022 17

VOGTLAND LANDKREIS VOGTLANDKREIS LANDRATSAMT

VO (EG) 853/2004 –  
**Milch**

**C. Personalhygiene**

- Personen, die für das Melken** und/oder die weitere Behandlung der Rohmilch zuständig sind, müssen geeignete **saubere Arbeitskleidung** tragen.
- Die **Melker** müssen ein hohes Maß an **persönlicher Sauberkeit** halten. Zu diesem Zweck müssen **am Melkplatz geeignete Waschvorrichtungen** vorhanden sein, damit die für das Melken oder die Behandlung der Rohmilch zuständigen Personen ihre Hände und Arme reinigen können.

Dr. Wiedemann 18.01.2022 18

VOGTLAND LANDKREIS VOGTLANDKREIS LANDRATSAMT

**Hygienevorschriften Rohmilcherzeugung**

**Kriterien für Rohmilch:**

	<b>Keimzahl</b>	<b>Somatische Zellen</b>
Rohe Kuhmilch	≤ 100.000 / ml (*)	≤ 400.000 / ml (**)
Rohmilch anderer Tierarten	≤ 1.500.000 / ml (*)	--

(\*) über 2 Monate ermittelter geometrischer Mittelwert, mind. 2 Proben pro Monat  
(\*\*) über 3 Monate ermittelter geometrischer Mittelwert, mind. 1 Probe pro Monat

Dr. Wiedemann 18.01.2022 19

VOGTLAND LANDKREIS VOGTLANDKREIS LANDRATSAMT

**Zell- und Keimzahlen**

**ZELLZAHL**

- körpereigene Zellen der Kuh
- erhöht bei Euterentzündung, Altmelkern (physiol.), mechan. Schädigung, Stress (Klima, Krankheit, Impfungen, Umställen, Klauenpflege), Fütterung
- Problem in Sachsen!

**KEIMZAHL**

- stammen meist aus Umgebung
- mangelnde Melkhygiene (Zitzengummis), Fehler bei R + D, Fehler bei Milchkühlung

Dr. Wiedemann 18.01.2022 20



**Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!**

Dr. Wiedemann 18.01.2022 21