

Gute Hygienepraxis: Milch und Milcherzeugnisse

Sie zählen zu den leichtverderblichen Lebensmitteln.

Milch

Rohmilch darf nach § 17 Abs. 4 [TierLMHV](#) vom Erzeugerbetrieb unmittelbar an Verbraucher abgegeben werden, wenn

- die Abgabe am Tag der Gewinnung oder einen Tag danach erfolgt,
- an der Abgabestelle gut sicht- und lesbar der Hinweis "Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen" angebracht ist (Anforderungen der Anlage 2 [LMHV](#)).

Wird neben der direkten Abgabe von Rohmilch an Verbraucher zusätzlich an eine Molkerei oder eine Sammelstelle geliefert (dies dürfte die Regel sein), so sind die Anforderungen des Anhangs III Abschnitt IX der EU-Verordnung 853/2004, u. a. die Anforderungen an den Gesundheitszustand der Tiere, die hygienische Beschaffenheit von Melkgeschirr und Räumen und darüber hinaus die hygienischen Anforderungen an das Melken und das Personal einzuhalten. Die geforderte Kontrolle der Rohmilch hat der nationale Gesetzgeber den Molkereien und Milchsammelstellen übertragen (§ 14 TierLMHV i. V. m. § 1 MilchGüteV).

Der sachgerechten Lagerung von Milch und Milcherzeugnissen im Betrieb, insbesondere der Einhaltung einer angemessenen Lagerungstemperatur und –zeit kommt dabei eine entscheidende Bedeutung zu.

Anforderungen an die Herstellung von Milcherzeugnissen

Bei der Behandlung von Rohmilch und der Herstellung von Milcherzeugnissen sind folgende Anforderungen einzuhalten:

1. Temperaturanforderungen

- 1.1 Zur Herstellung von Milcherzeugnissen darf nur Milch verwendet werden, die sofort nach der Anlieferung auf eine Temperatur von nicht mehr als + 6 °C gekühlt und bis zu ihrer Verarbeitung bei dieser Temperatur gelagert worden ist.
- 1.2 Abweichend von Nummer 1.1 darf Milch, die zum Zeitpunkt der Verarbeitung eine Temperatur von mehr als + 6 °C aufweist, zur Herstellung von Milcherzeugnissen verwendet werden, wenn
 - 1.2.1 die Verarbeitung der Milch unmittelbar nach dem Melken oder innerhalb von vier Stunden nach der Anlieferung beginnt oder
 - 1.2.2 die zuständige Behörde dies aus technologischen Gründen zur Herstellung bestimmter Milcherzeugnisse genehmigt.

2. Anforderungen an die Wärmebehandlung

Zur Wärmebehandlung von Rohmilch und Milcherzeugnissen ist ein Verfahren zu verwenden, das auf den Grundsätzen nach Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 beruht. Sofern ein Pasteurisierungs- oder Ultraheißerhitzungsverfahren verwendet wird, muss das Verfahren folgende Anforderungen erfüllen:

2.1 Pasteurisierung

2.1.1 Zeit-Temperaturkombination

- 2.1.1.1 Kurzzeiterhitzung auf mindestens + 72 °C für 15 Sekunden,
- 2.1.1.2 Dauererhitzung auf mindestens + 63 °C für 30 Minuten oder
- 2.1.1.3 eine andere Zeit-Temperatur-Kombination mit gleicher Wirkung wie die unter den Nummern 2.1.1.1 und 2.1.1.2 genannten Verfahren.

2.1.2 Prüfung der Wirksamkeit

Die Erzeugnisse müssen auf einen gegebenenfalls unmittelbar nach der Pasteurisierung durchgeführten Phosphatsetest negativ reagieren.

2.2 Ultrahoherhitzung (UHT)

Kontinuierliche Wärmezufuhr bei hoher Temperatur für kurze Zeit (nicht weniger als + 135 °C bei geeigneter Heißhaltezeit), so dass bei Aufbewahrung in einer sterilen verschlossenen Packung bei Umgebungstemperatur keine lebensfähigen Mikroorganismen oder Sporen, die sich im behandelten Erzeugnis vermehren können, vorhanden sind. Das Wärmebehandlungsverfahren muss sicherstellen, dass die Erzeugnisse nach einer Inkubation in verschlossenen Packungen bei + 30 °C für 15 Tage oder bei + 55 °C für sieben Tage oder nach Anwendung einer anderen Methode, bei der erwiesen ist, dass die geeignete Wärmebehandlung durchgeführt wurde, mikrobiologisch stabil sind.

3. Kriterien für rohe Kuhmilch

Bei der Herstellung von Milcherzeugnissen aus Kuhmilch muss mit geeigneten Verfahren sichergestellt werden, dass

- 3.1 rohe Kuhmilch bei + 30 °C eine Keimzahl von weniger als 300.000 pro Milliliter,
- 3.2 verarbeitete Kuhmilch bei + 30 °C eine Keimzahl von weniger als 100.000 pro Milliliter aufweist.
4. Die Anforderungen der Nummern 2 und 3 gelten nicht für die Herstellung von Milcherzeugnissen in Küchenräumen in Gaststätten oder Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, wenn die Erzeugnisse einer Weiterverarbeitung an Ort und Stelle unterzogen werden.