



Merkblatt Verwendung von Rohmilch



Allgemeines



- **Achtung!** Rohe (Kuh-)Milch kann Krankheitserreger enthalten, die lebensmittelbedingte Erkrankungen hervorrufen können. Rohmilcherzeugnisse sind immer als ein potenzielles Risiko für bestimmte Risikogruppen wie YOPI (*junge Kinder, Senioren, Schwangere und immungeschwächte Personen*) zu betrachten. Siehe auch: www.fasnk.be > Themen (Thèmes) > Tiere (Animaux) > Publikationen: Tiere und Tierproduktion (Publications: Animaux et production animale) > Rohmilch vor dem Verzehr erhitzen! (Lait cru à chauffer avant consommation !).
- Wenn Sie Rohmilch direkt beim Viehhalter ankaufen, sind Sie ein „Käufer von Rohmilch“. Dafür bedarf es einer spezifischen Genehmigung, die Sie bei Ihrer LKE beantragen müssen. Sie müssen die Rohmilch dann Analysen unterziehen. In einigen Fällen ist es jedoch möglich, die Analyseergebnisse des Produzenten zu verwenden, bei dem Sie die Milch kaufen. Bitten Sie in diesem Fall um eine Kopie der Ergebnisse und bewahren Sie diese auf (in Papierform oder in elektronischer Form)¹.



Siehe auch das Merkblatt betreffend die Rohmilchanalysen

¹ Bei Rohmilcherzeugungen, bei denen mindestens eine Probe pro dreitägigen Erzeugungszeitraum entnommen wird, kann von dieser Erzeugung eine Höchstmenge von hundert Litern, in Teilmengen oder als Ganzes, ohne Probenahme geliefert oder gesammelt werden (K.E. vom 29.08.2021).



Gute Hygienepraxis



- Reinigen und desinfizieren Sie sorgfältig sämtliches Material, das während der Produktion mit der Milch in Berührung gekommen ist (z. B.: Eimer, Milchkannen, Milchzentrifuge, Butterfertiger, Käsefertiger, Behälter usw.).
- Achten Sie besonders auf die persönliche Hygiene, vor allem auf die Hände und Unterarme, und passen Sie auf, wenn Sie niesen oder husten. Es wird empfohlen, eine Kopfbedeckung und einen Bartschutz zu tragen.
- Verschließen Sie die Rohmilchbehälter gut, um Kreuzkontaminationen vorzubeugen.
- Halten Sie die Kühlkette ein: Bewahren Sie Rohmilch bei höchstens 6 °C auf. Beim Kauf der Rohmilch darf die Temperatur beim Eingang nicht mehr als 10 °C betragen.
- Vermeiden Sie so gut wie möglich das Wachstum von Mikroorganismen:
 - indem Sie vorzugsweise Fermente verwenden;
 - bei der Säuerung der Milch (für Käse und Butter) muss die Milch so schnell wie möglich die gewünschte Temperatur und den angestrebten pH-Wert erreichen und danach schnellstmöglich abgekühlt werden.
- Achten Sie darauf, dass die Produktion pasteurisierter Milch (zeitlich oder räumlich) von der Rohmilchproduktion getrennt ist.
- Vermeiden Sie es so weit wie möglich, Rohmilch für kalte Zubereitungen zu verwenden, da keine (ausreichende) Wärmebehandlung zur Abtötung der Mikroorganismen durchgeführt wird. Denken Sie daran, dass bei der Verwendung von Rohmilch für kalte Zubereitungen besonders auf die persönliche Hygiene, die Prozesshygiene und die mikrobiologische Qualität der Rohmilch geachtet werden muss.
- Unterziehen Sie Erzeugnisse auf Rohmilchbasis (z. B.: Sahne oder Konditorcreme) während der Herstellung vorzugsweise einer Wärmebehandlung, die zumindest mit einem Pasteurisierungsprozess gleichwertig ist.
- Wenn Sie Erzeugnisse (z. B.: Käse, Desserts, Butter usw.) herstellen, deren Produktionsprozess mit Rohmilch (oder Milch, die einer weniger starken Wärmebehandlung als einer Pasteurisierung unterzogen wurde) als Rohstoff beginnt, müssen bei diesen Erzeugnissen Analysen durchgeführt werden, auch wenn Sie die Rohmilch im Zuge des Produktionsprozesses pasteurisieren werden. Werden diese zubereiteten Erzeugnisse jedoch anschließend für die Zubereitung anderer Erzeugnisse verwendet (z. B.: der Milchreis wird danach für die Zubereitung von Reisfladen gebraucht), ist die Durchführung der Analysen nicht verpflichtend, sofern ein Erhitzungsschritt bei einer ausreichend hohen Temperatur vorgesehen ist (z. B.: späteres Backen des Fladens, der das Erzeugnis enthält).

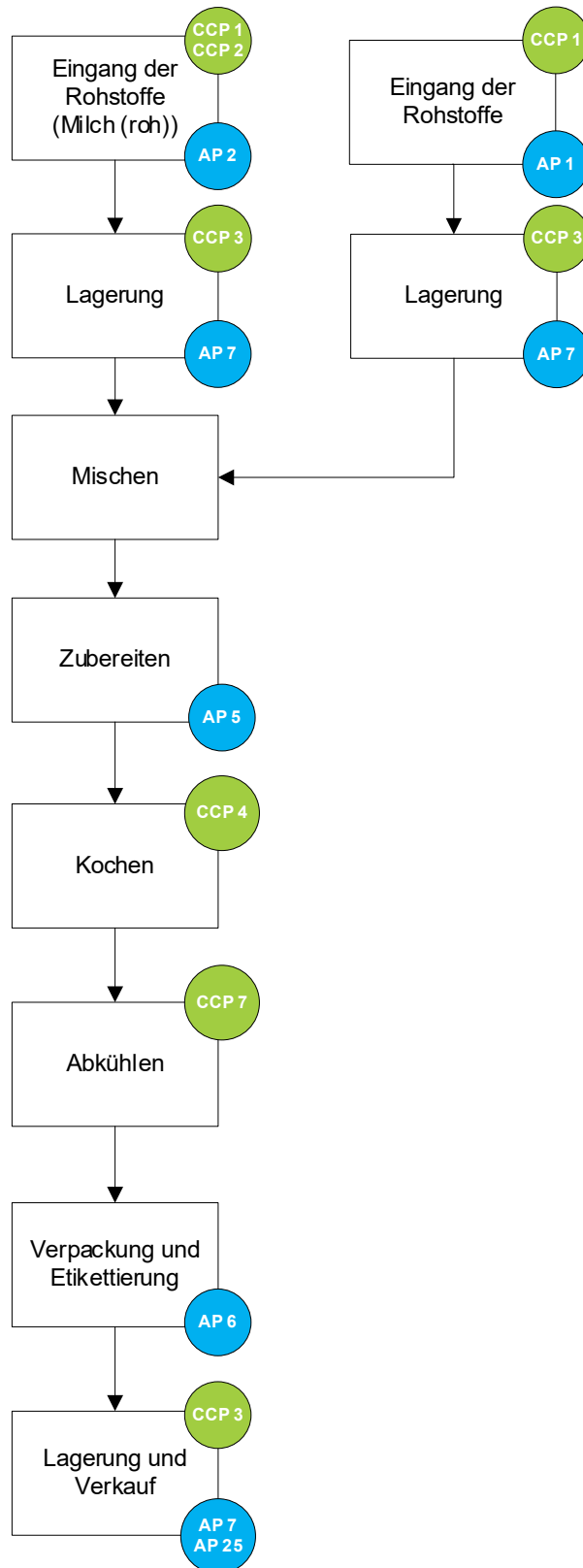


Siehe auch das Merkblatt betreffend die Analysen von Milcherzeugnissen

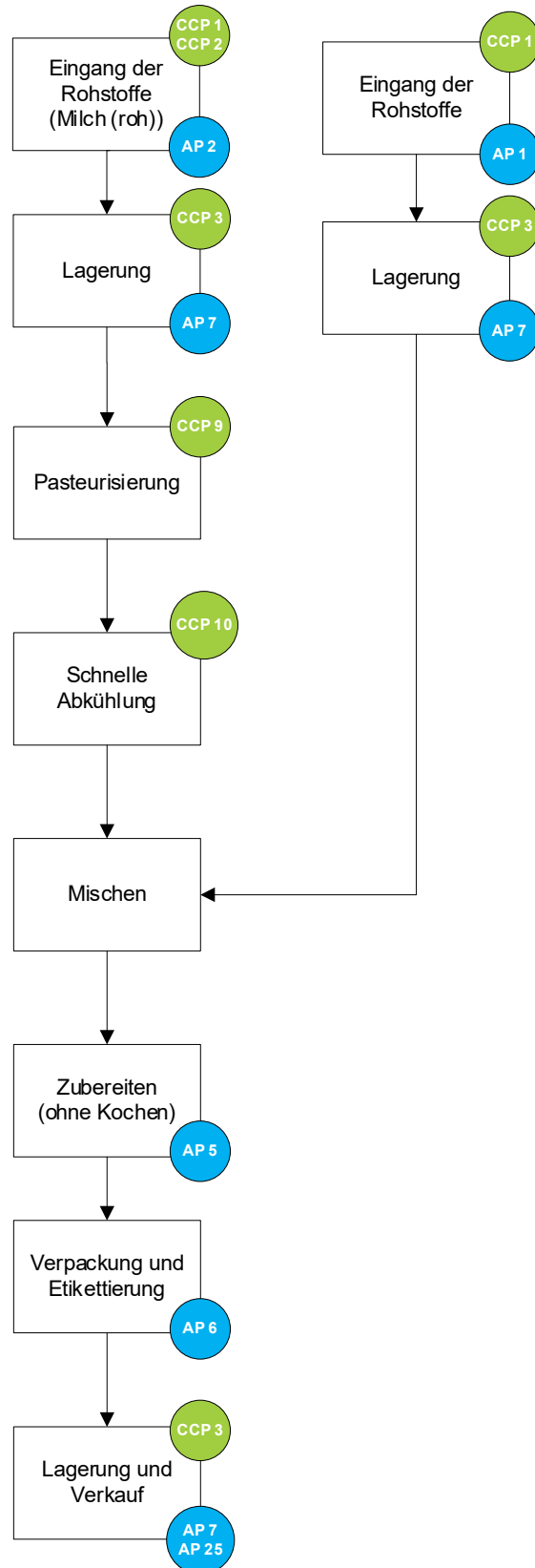


Verfahrensdiagramme

Produktion und Verkauf von Desserts auf Milchbasis mit Kochvorgang (Desserts, die zum Ende der Zubereitung noch gekocht werden, wie Pudding und Milchreis)



Produktion und Verkauf von Desserts auf Milchbasis ohne Kochvorgang (Desserts, bei denen auf die Mischung der Zutaten keine Wärmebehandlung folgt)



Produktion und Verkauf von pasteurisierter Milch und Milchgetränken

