

MILCHAUTOMATEN¹: Hygieneanforderungen

In diesem Dokument werden die Anforderungen, was die Hygiene von Milchautomaten betrifft, aufgelistet.

Was Sie über Rohmilch wissen müssen:

Die traditionellen Verkaufsstellen (Supermarkt, Lebensmittelhändler,...) bieten dem Konsumenten Milch in Verpackungen an (Tetrapack, Glasflaschen oder Plastikflaschen,...). Diese Milch wurde Hitze behandelt (Pasteurisierung, UHT, Sterilisation), um die möglichen auftretenden krankheitserregenden Bakterien abzutöten und ist daher ein vollständig sicheres und gesundes Produkt für den Verbrauch.

Heutzutage werden die Milchautomaten Teil des Straßenbildes: Der Verbraucher kann unverpackte Rohmilch über einen Automaten kaufen. Der Verbraucher kann selbst einen Behälter mitbringen oder es werden leere Plastikflaschen zum auffüllen angeboten.

Rohmilch ist Milch, die nicht Hitze behandelt wurde, um mögliche auftretende Bakterien, die uns krank machen können, abzutöten.

Daher sollten vor allem gefährdete Gruppen (Kinder, Schwangere, alte Menschen und Menschen mit einem schwachen Immunsystem) es vermeiden Rohmilch zu trinken. Indem man die Milch kocht, erhält man ein sicheres Produkt für den Verbrauch!

Es ist eine gesetzliche Verpflichtung den Verbraucher darauf hinzuweisen, Rohmilch vor dem Verbrauch zu kochen.

Hygiene:

Sie müssen ein Eigenkontrollsystem basierend auf den HACCP-Grundsätzen einrichten. Dieses System kann bei einer relativ einfachen Tätigkeit sehr begrenzt sein, d.h. Sie müssen hauptsächlich auf potentielle Risiken achten wie:

- Einschleppung von Bakterien aufgrund eines Hygienemangels beim Melken, Milchtransport oder Reinigung/Auffüllung des Automaten ;
- Anstieg von Menge Bakterien beim Lagern im Bauernhof und im Automaten nach unzureichender Kühlung von Rohmilch.

Hier unten befindet sich eine Liste der allgemeinen guten Hygienepraktiken, die auf Ihrem Eigenkontrollsystem basieren.

¹ Automat : die Verteilung von Rohmilch aus einem Speicher (lose). Der Verbraucher benutzt seinen eigenen Behälter oder die leere Flaschen oder Becher werden eventuell zur Verfügung gestellt vom Automaten.

| | |
|---|--|
| <p>1. Genehmigung/Registrierung</p> | <p>Für den Verkauf von Rohmilch über einen Automaten müssen Sie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wenn Sie den Automaten sichtbar auf dem Herstellungsbetrieb aufstellen, muss die Tätigkeit „direkter Verkauf an den Verbraucher im Milchproduktionsbetrieb“ bei der PKE registriert werden (Provinziale Kontrolleinheit entscheidet, wo der Automat sich befinden kann). <p>Wenn Sie Milch befördern (vom Milchproduktionsbetrieb zum Automaten, wenn dieser nicht in der Nähe des Produktionsbetriebes aufgestellt werden kann) muss die Tätigkeit „Milchtransport“ bei der PKE registriert werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wenn Sie einen Automaten an der Straße, auf einem Parkplatz, am Eingang eines Supermarktes,... aufstellen, müssen Sie eine Genehmigung bei der PKE beantragen (Provinziale Kontrolleinheit entscheidet wo der Automat sich befinden kann). (sowohl Produzenten als auch Dritte, die einen Automaten aufstellen und Milch beim Produzenten kaufen). <p>Kaufen Sie Rohmilch beim Produzenten, dann müssen Sie auch eine Genehmigung besitzen als Käufer dieser Milch.</p> <p>Wenn Sie den Transport selbst ausführen, müssen Sie die Tätigkeit „Transport von Rohmilch“ bei der FASNK registrieren lassen.</p> |
| <p>2. Ursprung von Rohmilch</p> | <p>Zur Versorgung der Automaten benutzen Sie Rohmilch, die schon auf minus 6°C gekühlt ist in Ihrer Kühlanlage auf dem Bauernhof. Vermischen Sie nicht Milch, die aus verschiedenen Produktionsbetrieben stammt.</p> |
| <p>3. Transport von Rohmilch</p> | <p>Benutzen Sie für den Transport von der Kühlanlage bis zum Automaten geschlossene und saubere Behälter, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt treten dürfen (z.B. Krüge mit Deckel). So verhindern Sie die Kontamination der Rohmilch. Wenn der Milchautomat sich nicht im Betrieb selbst befindet, achten Sie darauf die Transportzeit so kurz wie möglich zu halten.</p> <p>Bei einem zu langen Transport ist da Risiko der Erwärmung der Milch viel höher und Sie müssen Maßnahmen getroffen haben die Kühlkette einzuhalten (z.B. Transportmittel mit Kühlanlage).</p> <p>Benutzen Sie ein sauberes und gut unterhaltendes Transportfahrzeug.</p> |
| <p>4. Abfüllung / Entleerung des Automaten</p> | <p>Füllen Sie den Speicher des Automaten so auf, dass keine Kontamination mit der Rohmilch entsteht. Füllen Sie den Automaten regelmäßig auf, vorzugsweise jeden Tag. Schütten Sie vorher die restliche Milch weg. Achten Sie darauf, dass</p> |

| | |
|-------------------------------------|---|
| | die Milch sich nicht mehr in der Nahrungsmittelkette für den menschlichen Verzehr befindet (schütten sie sie also sicher nicht in die Kühlanlage auf dem Bauernhof). Wenn Sie Milchproduzent sind und Ihren Automaten selbst versorgen, können Sie die Restmilch an Ihre Tiere geben wenn sie dazu noch geeignet ist. Dasselbe gilt wenn Sie Probleme bei er Kühlung hatten. |
| 5. Mögliche Behälter | Einige Automaten sehen Behälter vor, in die die Milch sofort abgefüllt werden kann (Plastikflaschen, Plastikbecher). Fragen Sie den Lieferanten nach einer Konformitätserklärung. Das beweist, dass diese für Nahrungsmittel geeignet sind. Bewahren Sie den Vorrat an Behältern an einem sauberen und gut unterhaltenen Ort auf. |
| 6. Milchautomaten | |
| 6.1. Aufstellung | Stellen Sie den Automaten an einem sauberen Ort auf, wo die Milchkontamination verhindert wird (kein Müll, Ungedüfte,...) und vorzugsweise unter einem Dach wenn er draußen steht (z.B. eine halb offene Hütte). So wird er auch vor direkten Sonneneinstrahlung geschützt. Achten Sie ebenfalls darauf, dass der Schutz sauber ist und gut unterhalten. Sorgen Sie dafür, dass die nötigen Vorkehrungen getroffen werden, um den Automaten zu reinigen und zu desinfizieren (u.a. Trinkwasser) |
| 6.2. Konstruktion | Achten Sie darauf, dass der Hahn nicht der Umwelt ausgesetzt ist (wählen einen Automaten, der z.B. mit einer kleinen drehbaren Öffnung versehen ist, die der Konsument nach Gebrauch selbst wieder schließen kann). Wenn die Aufbewahrungstemperatur der Rohmilch nicht mehr beachtet wird, muss der Verkauf von Milch automatisch gestoppt werden. Sie können auch eine ähnliche Methode verwenden, die vorher von der FASNK akzeptiert werden muss (PKE). Sorgen Sie dafür, dass die Kühlanlage eine ausreichende Kapazität hat, um den Vorratsspeicher mit Rohmilch zu kühlen. |
| 6.3. Thermometer | Ausgestattet mit einem Thermometer. Die Temperatur muss automatisch fortlaufend angegeben werden und für den Verbraucher sichtbar sein. |
| 6.4. Aufbewahrungstemperatur | Die ideale Temperatur, um Milch aufzubewahren, ist zwischen 0 und 4 °C. Milch, die sich in der Leitung zwischen dem Milchspeicher und dem Hahn befindet muss ebenfalls bei dieser Temperatur aufbewahrt werden. |
| 6.5. | Überprüfen Sie täglich die Temperaturanzeige. Wenn die Temperatur abweicht, schreiben Sie sie auf, suchen Sie nach der |

| | |
|----------------------------|---|
| | um das Säuberungswasser aus den Leitungen zu entfernen. |
| 8. Milchqualität | <p>Es ist selbstverständlich, dass Sie Milch derselben Qualität für Ihren Milchautomaten verwenden wie die Milch, die sie an die Molkerei liefern, d.h. Milch von gesunden Tieren, hygienisch gesammelt mit einer günstigen Anzahl Keimen und Zellen, die keine Tierarzneimittelrückstände enthalten.</p> <p>Wenn Sie als Milchproduzent ein Lieferverbot haben, können Sie keine Milch über einen Automaten verkaufen.</p> |
| Analysen | Als Anbieter der Nahrungsmittelkette sind Sie für die Nahrungsmittelsicherheit verantwortlich. Sie müssen daher regelmäßig mit Hilfe von Analysen kontrollieren, ob die Rohmilch, die Sie im Automaten verkaufen, den mikrobiologischen Kriterien entspricht. |
| Mikrobiologische Kriterien | <p>Welchen Analysen müssen Sie durchführen?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sie liefern auch an den Käufer (z.B. Molkereibetrieb): Sie müssen selbst keine Analysen mehr durchführen auf die Anzahl Keim-, Zellstoffe oder Hemmstoffe. Die vom MCC oder dem Comité du Lait durchgeführten Analysen sind ausreichend. Sie müssen jedoch noch Analysen auf Escherichia coli durchführen (100 Kolonien vermehrende Einheiten, festgelegt auf 5 Proben, siehe K.E. 26.04.2009). Sie können die Häufigkeit bestimmen, aber die FASNK sieht zweimal pro Jahr als ein Minimum an. Entnehmen Sie Proben aus dem Vorratsspeicher des Automaten; idealerweise von Milch, die sich schon einige Stunden im Vorratsspeicher befindet. So erhalten Sie die beste Einsicht über die Qualität Ihrer Rohmilch, die Sie an den Verbraucher liefern. Eine Überschreitung der Norm für E. coli weist auf eine ungenügende Hygiene hin. Sie müssen zur Verbesserung Ihrer Hygiene Ihren Produktionsablauf verbessern. Betrachten Sie alle Ihre Handgriffe mit einem kritischen Blick, treffen Sie die notwendigen Hygienemaßnahmen (z.B. Reinigung und Desinfizierung) und entscheiden Sie, wo Sie in Zukunft Ihre Handgriffe im Bereich der Hygiene verbessern müssen. - Sie sind Milchproduzent und liefern keine Milch an den Käufer (z.B. Molkereibetrieb) Lassen sie den Keimgehalt mindestens 2 Mal pro Monat überprüfen und den Zellgehalt mindestens 1 Mal pro Monat. |

| | |
|--|---|
| | <p>Nach Verwendung von Tierarzneimitteln und der Einhaltung der Wartezeit, testen sie die Milch auf eventuelle Tierarzneimittelrückstände. Lassen sie auch Analysen auf Escherichia coli (siehe oben) durchführen.</p> <p>Sie können die Häufigkeit bestimmen, aber die FASNK sieht zweimal pro Jahr als ein Minimum an.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sie sind Besitzer eines Automaten und kaufen Milch bei einem Milchproduzenten, um Ihren Automaten zu befüllen. <p>Bei jedem Ankauf muss eine Probe entnommen werden, die analysiert wird auf den Keim-,Zellgehalt und die Tierarzneimittelrückstände. (siehe K.E. vom 21.12.2006). Die Mehrheit der Milchproduzenten sammeln die Milch durch eine Molkereibetrieb auf, wobei eine repräsentative Probe entnommen wird. (RMO). Der Produzent kann insgesamt 100 L an andere nahrungsmittelerzeugende Unternehmen liefern oder die Milch von ihnen aufsammeln lassen wenn mindestens 1 mal alle 3 Tage die Milch so gesammelt (Molkerei) wird ohne zusätzliche Proben entnehmen zu müssen. Die Resultate der Analysen werden beim Produzenten angefragt.</p> |
| <p>9. Persönliche Hygiene</p> | <p>Eine gute persönliche Hygienepaxis wenn Sie Rohmilch behandeln, um die Kontamination zu vermeiden : tragen Sie saubere Kleidung, waschen Sie Ihre Hände sorgfältig, nicht essen und rauchen.</p> |
| <p>10. Rückverfolgbarkeit und Registrierung</p> | <p>Notieren Sie und bewahren Sie mindestens 6 Monate auf :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Datum und Uhrzeit an dem Sie die Reinigungs- und Desinfizierungsprozedur durchführen (das ganze Material + Milchautomaten). - nicht konforme Temperaturanzeige - jedes Problem z.B. Stromausfall, Problem bei der Kühlung des Automaten,... <p>Ordnen Sie die Analyseberichte chronologisch.</p> |

In diesem Dokument sind nur die Angelegenheiten enthalten, für die die FASNK zuständig ist. Es dient nur zu Informationszwecken und zielt nicht darauf ab die Gesetzgebung in dieser Sache zu ersetzen. Die gesetzlichen Anforderungen in Referenz bleiben natürlich in Anwendung. Die allgemeinen Nutzungsbedingungen und der auf der Webseite erwähnte disclaimer bleiben in Anwendung für dieses Dokument.

Aktuellere Angaben finden Sie auf der Webseite der FASNK. Da die Webseite keine festgelegten Angaben enthält, geben wir hier keinen direkten Hyperlink an.

Um die Suche zu erleichtern, können Sie :

- Die Suchmaschine benutzen, oder*
- Schlüsselbegriffe verwenden, oder*
- In der Rubrik «Berufssektoren» suchen*