

Merkblatt zu Aufstellung und Betrieb von Rohmilchabgabeautomaten

(Stand April 2016)

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

1) Anforderungen an den Aufstellungsort

Der Automat ist auf dem Betriebsgelände so aufzustellen, dass er vom Milcherzeuger möglichst gut zu überwachen und vor unbefugtem Zugriff geschützt ist (z.B. Videoüberwachung, direkter Sichtkontakt).

Schädliche Umwelteinflüsse, wie Erwärmung durch Sonneneinstrahlung, Staubeintrag, Verschmutzung durch Tiere und Ungeziefer etc. sind zu vermeiden. Anlagen mit offenem Milchabfüllbereich sind vollständig einzuhausen.

2) Anforderungen an die Ausstattung

Alle mit Milch in Berührung kommenden Anlagenteile müssen aus lebensmitteltauglichen Werkstoffen bestehen und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Die Anforderungen sind erfüllt, wenn die Anlage den Anforderungen der DIN EN 1672 entspricht.

Alle nicht im Durchlaufverfahren zu reinigenden Anlagenteile müssen für die Reinigungszwecke leicht zu demontieren sein. Der Automat muss über eine Einrichtung verfügen, die eine Aufräumung (z.B. Rührwerk) verhindert. Der Automat muss über eine automatische Kühlung verfügen, die eine Kühllhaltung der Milch in allen produktführenden Anlagenteilen, auch bei ungünstigen Temperaturen, gewährleistet. Die aktuelle Kühltemperatur sollte außen am Automaten gut sichtbar sein.

Bei Abgabe von Rohmilch muss außen am Automaten gut lesbar ein Hinweisschild „**Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen**“ angebracht sein (§ 17 (4) Tier-LMHV). Sofern leere Flaschen angeboten werden, sind diese hygienisch einwandfrei bereitzustellen.

3) Anforderungen an den Betrieb

Es ist eine hygienisch einwandfreie Befüllung und Verbringung von Rohmilch aus dem Milchlager tank zum Milchabgabeautomaten sicherzustellen. Die Befüllung und Reinigung der Anlage ist in sauberer Kleidung (Wechselkittel) und mit gereinigten Händen durchzuführen.

Der Automat muss mindestens täglich und möglichst nach längeren Betriebspausen gründlich gereinigt und desinfiziert werden. Vorhandene Restmilch, die nicht am Tage der Abgabe oder am Tag zuvor gewonnen wurde, darf nicht mehr als Lebensmittel abgegeben werden. Die Wasserspüleinrichtung für die Auslauftülle ist regelmäßig zu reinigen und zu desinfizieren, mindestens jedoch einmal pro Woche.

Die Rohmilch muss beim Beschicken des Automaten bis zur Abgabe an den Verbraucher mindestens die rechtlich vorgeschriebenen Temperaturen haben ($<6,0^{\circ}\text{C}$ bei Milch vom Vortag / $<8^{\circ}\text{C}$ bei tagesfrischer Milch), da die Ausgabeautomaten nicht zur aktiven Kühlung vorgesehen sind.

Der Betreiber hat mindestens täglich die Milchttemperatur im Vorratstank und am Auslauf mit einem geeigneten Thermometer zu überprüfen.

4) Wartung

Die Wartung muss gemäß den Herstellerangaben durchgeführt und dokumentiert werden. Die Bedienungsanleitung des Herstellers sollte vorhanden und jederzeit verfügbar sein.

5) Eigenkontrolle

Die Eigenkontrollen hinsichtlich Beschickung, Temperaturüberwachung und Reinigung und Desinfektion sind in geeignetem Umfang zu dokumentieren und der Behörde auf Verlangen vorzulegen.