

Die richtige Hygiene bei der Milchverarbeitung

Für Direktvermarkter von Milch und Milchprodukten ist es wichtig, die Qualität ihrer Produkte zu kennen und, wenn nötig, zu verbessern.

Martina Ortner
LK Österreich

Jeder, der Lebensmittel in Verkehr bringt, trägt die Verantwortung für diese Produkte – und zwar von der Herstellung der Rohprodukte bis zur Abgabe der Endprodukte. Um die größtmögliche Lebensmittelsicherheit der Erzeugnisse zu erreichen, muss jede Lebensmittelunternehmerin und jeder Lebensmittelunternehmer ein Eigenkontrollsystem für den Betrieb erstellen und umsetzen.

Die Umsetzung eines Eigenkontrollsystems beginnt mit der sorgfältigen Gesamtplanung. Zu überlegen ist, welche Produkte ein geringes Risiko haben (z. B. gesäuerte Milchprodukte, Käse aus pasteurisierter Milch) und mit den Gegebenheiten am Hof bzw. auf der Alm sicher hergestellt werden können. Wie Verarbeitungs- und Lagerräume gestaltet sein müssen, ob Anpassungen reichen oder ob umgebaut werden muss, ist am besten mit Experten zu besprechen.

Alle Anforderungen für die Praxis sind in Leitlinien zusammengefasst und vom Gesundheitsministerium veröffentlicht. Diese Leitlinien sind in den Referaten für Direktvermarktung der Landwirtschaftskammern erhältlich oder unter

www.verbrauchergesundheit.gv.at abrufbar. Jeder Milch-Direktvermarkter sollte die „Leitlinien für die Milchverarbeitung am Bauernhof“ beziehungsweise die „Leitlinien für die Milchverarbeitung auf Almen“ kennen und für seinen Betrieb durchgearbeitet haben.

Hygieneschulung und Kontrolluntersuchungen

Eine Hygieneschulung ist für alle verpflichtend, die mit Lebensmitteln umgehen. Kurse für die Herstellung von Milchprodukten und Käse werden daher sehr empfohlen. In den Leitlinien sind auch Herstellungsabläufe mit den wesentlichen Risiken und Kontrollpunkten von typischen Pro-



Die Anforderungen für eine sichere Produktion sind in Leitlinien zusammengefasst.

Foto: NWK, Paul Gruber



Angebote für Milch-Direktvermarkter in den Landes-Landwirtschaftskammern

- Beratungen zur Direktvermarktung und Umsetzung der Eigenkontrolle am Betrieb
- Schulungsangebote: Hygieneschulungen in Präsenz oder online www.hygiene-schulung.at
- Kursangebot mit speziellen und praktischen Teilen für die Milchverarbeitung
- Produktverkostungen, Prämierungen
- Unterstützung bei der Durchführung von Produktuntersuchungen

dukten sowie Pläne für Reinigung, Desinfektion etc. abgebildet. Die Aufzeichnungspflichten bestehen darin, dass Pläne und Abläufe vorliegen müssen, aus denen hervorgeht, wie die Produktion am Betrieb abläuft und kontrolliert wird. Täglich zu führende „Stri-

cherl-Listen“ werden nicht verlangt. Außerdem sind Kontrolluntersuchungen vorgeschrieben, um zu überprüfen, ob die Herstellungsprozesse für die Erzeugung sicherer Produkte geeignet sind. Welche Produkte wie oft und auf welche Keime zu untersuchen sind, ist in Tabellen abgebildet. Die Anzahl und Häufigkeit der Kontrolluntersuchungen hängt vom Risiko der hergestellten Produkte, den Produktionsbedingungen und der Verarbeitungsmenge ab.

Ein vollständiges Eigenkontrollsystem in der Milchverarbeitung umfasst Folgendes:

- einwandfreie Ausgangsmilch (gesunde Tiere, Melkhygiene, Rohmilchuntersuchung)
- Trinkwasseruntersuchung (bei eigener Quelle/Brunnen)
- bauliche und gerätemäßige Ausstattung (Trennung von unreinen und reinen Bereichen)



Für Bäuerinnen und Bauern ist es wichtig, die Qualität der eigenen Produkte zu kennen und zu überprüfen.

Foto: NWK, Paul Gruber

Lebensmittelbehörde überwacht die Qualität

Milch und Milcherzeugnisse bieten aufgrund ihrer Zusammensetzung einen idealen Nährboden für Bakterien. Kontrolliert werden die Mikrobiologie der Erzeugnisse, die richtige Kennzeichnung und die Beschaffenheit. Zusätzlich wird auf Rückstände von Hormonen und Tierarzneimitteln, Verunreinigungen durch Schwermetalle und Pflanzenschutzmittel untersucht. Wird Milch ohne Pasteurisierung zu Butter und Käse verarbeitet, kann ein Restrisiko, das von krankheitsverursachenden Keimen ausgehen kann, nicht ausgeschlossen werden. Es ist daher notwendig, entsprechend der guten Herstellungspraxis zu arbeiten und v. a. bei der Herstellung von Rohmilchkäsen die Schritte der guten Hygienepraxis einwandfrei zu beherrschen. Die hygienische Herstellung von Almprodukten beginnt mit der Melk- und Personalhygiene sowie dem Vorhandensein von ausreichend Trinkwasser. Sie reicht weiters von einer geeigneten Ausstattung für die Verarbeitung über die richtige Lagerung der Produkte bis hin zur Durchführung von Kontrolluntersuchungen.

Betriebe, die Rohmilch über Automaten abgeben, haben auf die richtige Tem-

peratureinstellung und die Nachbefüllung nur nach Entleerung samt Reinigung und Desinfektion zu achten. Bei geringer Entnahmefrequenz ist das System durch Eigenentnahme regelmäßig zu spülen. Der Hinweis „Rohmilch vor dem Verzehr abkochen“ muss als Aushang gut sichtbar sein. Betriebe, die Schulmilchprodukte – wie etwa pasteurisierte Trinkmilch, Kakao, Vanille- oder Erdbeermilch – herstellen, sind zulassungspflichtig. Untersuchungen zur Eigenkontrolle sind viermal bzw. bei zufriedenstellenden Ergebnissen zweimal jährlich vorzunehmen. Wer beim EU-Schulmilchprogramm für geförderte Milchprodukte teilnimmt, darf den maximalen Zuckersatz von 3,5 Prozent nicht überschreiten.

Konsequenzen bei Beanstandung

Beanstandungen können von der Aufforderung zur Mängelbehebung über Strafen bis hin zu Betriebssperren führen. Wenn durch ein fehlerhaftes Produkt die Gesundheit von Konsumenten gefährdet wird, ist mit einer Anzeige zu rechnen. Die Vermarktung kann erst wieder erfolgen, wenn die Mängel und deren Ursachen behoben und die Produkte nachweislich einwandfrei sind.

Neuer Impfleitfaden für Schweine

Durch gezielte Impfmaßnahmen können Tierhalter ihren Schweinebestand vor einer Vielzahl an bakteriellen und viralen Erregern schützen. Zudem lassen sich der Einsatz von Antibiotika weiter reduzieren, die Tiergesundheit verbessern sowie die Rentabilität des Nutztierbestandes steigern. Die neue Broschüre „Impfleitfaden Schwein“ des Ländlichen Fortbildungsinstituts (LFI) zeigt, worauf es zu achten gilt. Erklärt werden u. a. die Funktion des Immunsystems von Schweinen, welche Unterschiede es zwischen Tot- und Lebendimpfstoffen gibt und wie diese gelagert, dosiert und verabreicht werden sollten. Die Broschüre gibt außerdem Empfehlungen zu Impfmaßnahmen und -zeitpunkten. Gemeinsam mit dem Betreuungstierarzt hilft dies, das richtige Impfkonzept für die jeweilige Situation im Bestand auszuarbeiten. Kostenloser Download: www.lko.at/publikationen+2400++2548420



- Personalgesundheit, Personalhygiene, Hygieneschulung
- Herstellungsabläufe für die erzeugten Produkte mit Überwachungspunkten (z. B. Temperatur, Säuerung, Kühlung)
- Produktuntersuchungen (je nach Produktrisiko und Menge; Schmierwasseruntersuchung)
- Reinigung, Desinfektion, Schädlingsbekämpfung (Pläne, Sicherheitsdatenblätter)
- richtige Lagerung der Produkte (Temperatur, Luftfeuchtigkeit, getrennte Lagerung von Produkten mit unterschiedlichen Lagerbedingungen: z. B. Käse mit Oberflächenreifung und Frischkäse nicht zusammen lagern)

Bioenergie-Atlas 2023

Mit rund 70 Schaubildern und Tabellen liefert der eben veröffentlichte „Bioenergie-Atlas 2023“ fundiertes Datenmaterial zum Ausbau der erneuerbaren Energien und ihrer Bedeutung für den Klimaschutz. Das umfassende Nachschlagewerk beinhaltet darüber hinaus umfassendes Wissen über den Energiesektor allgemein, Preisentwicklungen, Einsatz fossiler Energien und möglicher Entwicklungen im Bioenergiesektor. „Biomasse ist in Österreich mit einem Anteil von 55 % der bedeutendste erneuerbare Energieträger, in der Steiermark liegt ihr Beitrag unter den Erneuerbaren sogar bei 70 %. Mittelfristig könnte die Bioenergie sogar Erdöl und Erdgas als bundesweit bedeutendster Energieträger überholen“, so Franz Titschenbacher, Präsident des Österreichischen Biomasse-Verbandes, der den Atlas herausgegeben hat. Ein Jahresumsatz des Bioenergiesektors von mehr als drei Milliarden Euro sichert unabhängig von globalen Entwicklungen rund 24.000 Arbeitsplätze in Gewerbe, Industrie sowie Land- und Forstwirtschaft.

Kostenloser Download: www.biomasseverband.at

