

Merkblatt

zur Abgabe von Milch mittels Automaten oder Gefäßen
zur Selbstbedienung

Veröffentlicht mit Erlass:

BMSGPK-2020.0238.196-IX/B/13/2020 vom 4.5.2020

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE AUFSTELLUNG UND DEN HYGIENISCHEN UMGANG VON GERÄTEN UND EINRICHTUNGEN ZUR ABGABE VON MILCH

Milch (Rohmilch oder pasteurisierte Milch) kann mittels Milchautomaten oder mittels Gefäßen zur Selbstbedienung (z. B. Milchkanne mit Zapfhahn) – in weiterer Folge „Abgabeeinrichtungen“ genannt - abgegeben werden, wenn gewährleistet ist, dass die Milch dadurch keine hygienisch nachteilige Beeinträchtigung erfährt.

Abgabeeinrichtungen sind in sich geschlossene Systeme für die Lagerung und die Abgabe von Milch, wobei die Abgabe bei Automaten auf eine bestimmbare Menge (z. B. 0,5 oder 1 Liter) festgelegt ist. Nicht erfasst ist die Abgabe von kleinen Mengen in Selbstbedienung im Rahmen von z. B. Buffets.

1. Abgabe von Rohmilch

Rohmilch darf nur direkt vom Tierhalter an den Endverbraucher oder an Einzelhandelsunternehmen und von diesen Einzelhandelsunternehmen direkt an den Endverbraucher abgegeben werden.

Rohmilch darf nur am Tag der Gewinnung und den zwei darauffolgenden Tagen abgegeben werden.

Rohmilch ist mit dem Hinweis „Rohmilch vor dem Verzehr abkochen“ zu versehen, z. B. mittels Aushang in unmittelbarer Nähe der Abgabeeinrichtung (siehe dazu Rohmilchverordnung, BGBl. II Nr. 106/2006).

2. Aufstellungsort

Abgabeeinrichtungen sind so aufzustellen, dass diese möglichst gut zu überwachen und vor unbefugtem Zugriff geschützt sind (z. B. Videoüberwachung oder direkter Sichtkontakt).

Schädliche Umwelteinflüsse, wie Erwärmung durch Sonneneinstrahlung, Staubeintrag, Verschmutzung durch Tiere und Ungeziefer etc. sind zu vermeiden.

3. Ausstattung

Grundsätzlich sind die Herstelleranweisungen bezüglich Aufstellung, Bedienung, Reinigung und Desinfektion, sowie Wartung einzuhalten. Die Bedienungsanleitung des Herstellers sollte jederzeit verfügbar sein.

Alle mit Milch in Berührung kommenden Anlagenteile müssen aus lebensmitteltauglichen Materialien bestehen, leicht zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren sein.

Alle nicht im Durchlaufverfahren zu reinigenden Anlagenteile müssen für Reinigungszwecke leicht zu demontieren sein.

Die Abgabeeinrichtungen müssen über eine Einrichtung verfügen, die eine Aufräumung verhindert (Rührwerk).

Der Automat sowie der Kühlschrank für die Aufbewahrung des Selbstbedienungsgefäßes müssen 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 oder am Kühlschrank gut sichtbar sein (max. 6 °C). Erfolgt eine Temperaturkontrolle (Geräte bedingt) im Kühlschrank, kann dies über ein Minimum-Maximum-Thermometer erfolgen.

Die Türe des Kühlschranks ist mit einem Türschließer zu versehen.

Das Selbstbedienungsgefäß muss so beschaffen sein, dass ein Zugriff von betriebsfremden Personen nicht möglich ist (versperrbarer Deckel).

Im Kühlschrank sollen keine offenen unverpackten Lebensmittel aufbewahrt werden.

Sofern Flaschen aus Glas oder aus anderem Material incl. Deckel zur Verfügung gestellt werden, müssen diese aus lebensmitteltauglichem Material bestehen, hygienisch einwandfrei, leicht zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren sein.

Es dürfen keine mehrfach verwendbaren Deckel verwendet werden.

Der Automat, sofern er über technische Einrichtungen verfügt, muss über eine CE Kennzeichnung verfügen. Neue Automaten sollen der DIN EN 1672 Teil 1 und 2 entsprechen.

4. Beschickung und regelmäßiger Betrieb

Die Befüllung und Verbringung von Rohmilch aus dem Milchlagertank zu den Abgabeeinrichtungen hat unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zu erfolgen. Die Be- bzw. Nachfüllung darf nur nach vollständiger Entleerung, sowie Reinigung und Desinfektion erfolgen.

Bei geringer Entnahmefrequenz ist eine regelmäßige Eigenentnahme durchzuführen (mindestens 2-mal pro Tag) um das System regelmäßig zu spülen.

Reinigung und Desinfektion:

Der Automat sollte, abhängig von der Umgebungstemperatur, mindestens täglich und nach längeren Betriebspausen gründlich gereinigt und desinfiziert werden. Im Sommer kann eine Reinigung und Desinfektion mehrmals am Tage erforderlich sein.

Die Wasserspüleinrichtung für die Auslauftülle bei Automaten ist regelmäßig und entsprechend zu reinigen und zu desinfizieren.

Die empfohlenen und verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind gemäß den Herstellerangaben (Konzentration, Temperatur, Einwirkzeit, etc.) anzuwenden.

Arbeitshygiene und Arbeitskleidung:

Beim Befüllen und Reinigen der Anlage ist saubere und entsprechende Arbeitskleidung zu tragen. Sämtliche Arbeiten werden mit sauberen, gereinigten Händen durchgeführt. Es ist ein ausreichender Schutz vor Kontaminationen zu gewährleisten.

Temperaturanforderungen

Die Milch muss vom Beschicken der Milchabgabeeinrichtungen bis zur Abgabe an den Verbraucher gekühlt sein und zwar auf eine Temperatur von 6 °C oder weniger.

5. Wartung

Die Wartung ist gemäß Herstellerangaben des Automaten durchzuführen und zu dokumentieren.

6. Eigenkontrolle durch den Betreiber

Jeder Lebensmittelunternehmer ist für die Sicherheit der von ihm in Verkehr gebrachten Lebensmittel verantwortlich und hat dazu ein Eigenkontrollsystem zu erstellen und umzusetzen und aufrecht zu halten. Aufzeichnungen über die Milchqualität, Beschickung, Temperaturüberwachung, Reinigung und Desinfektion sind in geeignetem Umfang (angepasst an Art und Umfang des Unternehmens) zu führen (Musterformulare siehe z. B. Leitlinie bäuerliche Milchverarbeitung).

Die Rohmilch muss die Kriterien der Rohmilchverordnung erfüllen.

*Empfehlung wie die jährliche Überprüfung der Kühleffizienz durchgeführt werden kann:
Testzeitpunkt zur heißen Jahreszeit; der Automat ist mit Wasser mit max. + 6 °C zu befüllen und über einen Zeitraum von 12 Stunden zu belassen, wobei innerhalb dieses Zeitraumes in Abständen von jeweils 2 Stunden 1 Liter Testflüssigkeit zu entnehmen ist. Die Testflüssigkeit darf in diesem Zeitraum 6 °C nicht überschreiten. Als Referenzthermometer ist ein kalibriertes bzw. geeichtes Temperatursystem mit einer Messgenauigkeit von +/- 0,1 °C zu verwenden.*