

Merkblatt für Milcherzeuger

Eine Information des Veterinäramtes Göppingen

I. Anforderungen an Personen

- Personen mit übertragbaren Krankheiten dürfen nicht mit der Milch umgehen.
- Das Melkpersonal muss während des Melkens saubere, waschbare Kleidung tragen sowie die Hände und Unterarme vor dem Melken mit Seife gründlich reinigen. Diese Reinigung ist bei Bedarf zu wiederholen.
- Vor Beginn des Melkens ist das Euter gründlichst zu reinigen.
- Die ersten Milchstrahlen jeder Zitze sind auf die einwandfreie Beschaffenheit zu prüfen und zu verwerfen.
- Die gewonnene Milch ist sofort an einen sauberen Ort zu verbringen und muss bei 8°C (tägliche Abgabe) bzw. bei 6°C (falls die Milch nicht täglich abgegeben wird) gekühlt werden.
- Sofort nach Gebrauch der Melkgerätschaften sind diese zu reinigen, desinfizieren und mit Wasser von Trinkwasserqualität auszuspülen.
- Alle Stallarbeiten sind so zu erledigen, dass die Milch nicht nachteilig beeinflusst wird, z.B. durch Staub, Schmutz, Gerüche oder Krankheitserreger.

II. Anforderungen an die Tiere, von denen Milch als Lebensmittel gewonnen wird:

- dürfen keine Störung des Allgemeinbefindens, keine Krankheiten der Geschlechtsorgane mit Ausfluss, keine Magen-Darm-Krankheiten mit Durchfall und Fieber oder eine erkennbare Entzündung des Euters oder der Euterhaut aufweisen.
- dürfen keine Wunden am Euter aufweisen, welche die Milch verunreinigen könnten.
- dürfen keine Anzeichen von ansteckenden, durch die Milch auf den Menschen übertragbare Krankheiten aufweisen. Diese Tiere müssen abgesondert und zuletzt gemolken werden. Das gleiche gilt für Kühe, bei denen der Verdacht auf eine Störung des Allgemeinbefindens oder einer o.g. Krankheit besteht.
- Die Tiere müssen einem amtlich anerkannten tuberkulose- und brucellosefreien Bestand angehören.
- Die Kühe müssen mindestens 2 Liter Milch pro Tag geben.

III. Anforderungen an Räume, in denen die Kühe gemolken werden (Stallungen/ Melkstände)

- Sie müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein (Wandflächen und Fußböden) und so gelegen sein, dass die Milch nicht nachteilig beeinflusst wird.
- Es müssen ausreichende Einrichtungen zur Ableitung flüssiger Abgänge und von Abwasser vorhanden sein.
- Es müssen ausreichende Lüftungs- und Lichtverhältnisse, geeignete Wasserversorgung von Trinkwasserqualität sowie eine Handwascheinrichtung vorhanden sein.
- Es darf kein direkter Zugang zu den Toiletten oder der Dungstätte bestehen.
- In Laufställen müssen Abtrennungen von Liegeplätzen zum Melkstand bestehen.

IV. Anforderungen an Räume, in denen Milch behandelt wird (Milchkammer)

- Die Räume müssen hell und frei von zweckfremden Gegenständen sein.
- Sie müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Die Reinigungs- und Desinfektionsgeräte sowie –mittel sind in einem getrennten Raum oder einem Schrank separat aufzubewahren.

Folgende Einrichtungen müssen ausreichend vorhanden sein:

- Ableitung von Abwässern
- Beleuchtung, Be- und Entlüftung
- Versorgung mit Trinkwasser, Handwaschgelegenheit
- Schutzvorrichtung vor unberechtigtem Zutritt
- Schutz gegen Ungeziefer und Zugang anderer Tierarten
- eine Einrichtung zur Kühlung sobald die Milch länger wie zwei Stunden gelagert wird.
- Geräte und Gegenstände, die mit der Milch in Berührung kommen müssen aus korrosionsbeständigem Material bestehen, welches glatt, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist.