

# Milch ab Hof und Vorzugsmilch

**Generell gilt:  
Die Abgabe von Rohmilch an den Verbraucher ist gesetzlich verboten!**

## Zwei Ausnahmen

### Milch ab Hof/Rohmilchautomaten

Gerade in ländlichen Gebieten ist das Abholen frischer Milch direkt vom Bauernhof, auch bei sogenannten Milchtankstellen, sehr beliebt. Diese muss jedoch vor dem Verzehr abgekocht werden, damit eventuell in der Milch vorhandene Krankheitserreger wie Salmonellen, Campylobacter, Listeria monocytogenes oder Verotoxin-bildende Escherichia coli (VTEC) abgetötet werden. Diese Keime können vor allem bei Kindern, älteren Menschen, Schwangeren und Menschen mit geschwächtem Immunsystem schwere Erkrankungen auslösen.

Auch bei Besuchen auf Bauernhöfen sollte nur abgekochte Milch getrunken werden.

### Vorzugsmilch

Bei Vorzugsmilch (VZM) handelt es sich um Rohmilch, die in Fertigpackungen an den Verbraucher abgegeben wird. Die Vorzugsmilchbetriebe und -kühe unterliegen besonderen hygienischen Vorschriften und Kontrollen, daher kann die Vorzugsmilch roh verzehrt werden. Da das Vorkommen von Krankheitserregern in der Milch trotzdem nicht ausgeschlossen werden kann, sollten Kinder, ältere Menschen, Schwangere und Menschen mit geschwächtem Immunsystem keine Vorzugsmilch trinken bzw. sie vor dem Verzehr abkochen. An Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung darf Vorzugsmilch nicht abgegeben werden.

Merkmal	Milch ab Hof	Vorzugsmilch
Bedingung für die Abgabe	Anzeige der Abgabe von „Milch ab Hof“ beim Veterinäramt	Genehmigung des Veterinäramts erforderlich
Abgabeform	Lose	Fertigpackungen, verschlossene Kannen oder ähnliche Behältnisse
Abgabeort	Im Betrieb, z. B. direkt aus dem Milchtank in die mitgebrachte Milchkanne oder von Rohmilchautomaten („Milchtankstellen“)	Im Betrieb und Einzelhandel (z. B. Hofladen, Supermarkt)
Kennzeichnung	Hinweis neben der Abgabestelle, gut sicht- und lesbar (z. B. Schild neben dem Milchtank bzw. am Automaten): <b>„Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“</b>	Auf der Verpackung: als Verkehrsbezeichnung <b>„Vorzugsmilch“</b> , <b>„Rohmilch“</b> und <b>„Aufbewahren bei höchstens 8°C“</b> ; <b>„verbrauchen bis [Datum]“</b>
Fristen	Die Rohmilch darf an den Verbraucher abgegeben werden, wenn sie am Tag der Abgabe oder am Tag zuvor gewonnen wurde.	Die Vorzugsmilch ist innerhalb von 96 Stunden nach der Milchgewinnung zu verbrauchen.
Anforderungen an den Betrieb	Erfüllung der gesetzlichen „Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen“ (Anlage 2 LMHV) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vermeidung nachteiliger Beeinflussung (Wände, Böden, Flächen instand halten, reinigen, ggf. desinfizieren; hygienische Herstellungs- und Lagerungsbedingungen; Verwendung von Trinkwasser; Abfälle getrennt lagern)</li> <li>• Sicherstellung einer guten Lebensmittelhygiene (bei der Lagerung Verunreinigungen vermeiden; Trinkwasserversorgung)</li> <li>• Personalschulung</li> <li>• persönliche Hygiene, ggf. Schutzkleidung</li> <li>• Als Hilfestellung für Betriebe: Merkblatt vom Nieders. Ministerium „Aufstellung und Betrieb von Rohmilchabgabeautomaten“</li> </ul>	Erfüllung der gesetzlichen „Anforderungen an Vorzugsmilch“ (Anlage 9 Tier-LMHV) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anforderungen an den Tierbestand (getrennte Haltung der VZM-Kühe; monatliche tierärztliche Untersuchung der Tiere; monatliche Kontrolle der Eutergesundheit über Bestimmung der Entzündungszellen in der Milch)</li> <li>• Milchkühlung auf 4°C innerhalb von zwei Stunden nach dem Melken; „Temperatur zwischen Abfüllung und Abgabe kleiner gleich 8°C“</li> <li>• Einhaltung von Grenzwerten bezüglich bestimmter Bakterien, z. B. „Salmonellen“, „Pathogene Mikroorganismen oder deren Toxine“</li> <li>• Anforderungen an Milcherzeugungsbetriebe, die Vorzugsmilch gewinnen (z. B. an Räume, Fußböden, Wände, Decken, Türen, Beleuchtung, Waschplätze, Umkleieräume...)</li> </ul>