



Merkblatt

Aufstellung und Betrieb von Rohmilchausgabeautomaten

Dieses Merkblatt gibt Empfehlungen für die Aufstellung von und den hygienisch einwandfreien Umgang mit Rohmilchausgabeautomaten. Grundsätzlich gilt, dass die Anleitungen der jeweiligen Hersteller zur Aufstellung, Bedienung, Reinigung und Desinfektion sowie Wartung eingehalten werden müssen.

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

Es wird empfohlen, vor der Anschaffung und Aufstellung eines Rohmilchausgabeautomaten Details, wie Aufstellort und Betrieb, mit den zuständigen Behörden bezüglich Hygiene und Bau-recht zu klären.

Bei Abgabe von Rohmilch muss an der Abgabestelle gut sichtbar und lesbar ein Hinweisschild **„Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“** angebracht sein (§17 (4) Tier LMHV).

Vermeiden Sie zu Ihrer eigenen rechtlichen Absicherung alles, was Verbraucher verleiten könnte, die Rohmilch unerhitzt zu verzehren (z. B. Bereitstellen von Trinkbechern, Trinkhalmen, entsprechende Werbeaussagen, Bereitstellen von Flaschen mit voreingefülltem Kakao-pulver).

Wer folgende Punkte beachtet, sorgt für einen hygienischen Betrieb seines Rohmilchautomaten:

1) Aufstellungsort

- Schutz vor unbefugtem Zugriff und Möglichkeit der Überwachung (z.B. Videoüberwachung oder direkter Sichtkontakt).
- Vermeidung schädlicher Umwelteinflüsse, wie z.B. Erwärmung durch Sonneneinstrahlung, Staubeintrag, Verschmutzung durch Tiere und Ungeziefer. Zu diesem Zweck empfiehlt sich für Anlagen mit offenem Milchabfüllbereich (Tülle) eine vollständige Einhausung.

2) Ausstattung

- Alle mit Milch in Berührung kommenden Anlagenteile bestehen aus leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden Materialien. Die Anforderungen sind erfüllt, wenn die Anlage den Anforderungen der DIN EN 1672 Teil 1 und 2 entspricht.
- Alle nicht im Durchlaufverfahren zu reinigenden Anlagenteile sind für Reinigungszwecke leicht zu demontieren.
- Der Automat verfügt über ein Rührwerk, um eine homogene Temperaturverteilung zu gewährleisten.
- Der Automat stellt eine Kühllhaltung der Milch in allen produktführenden Anlagenteilen, auch bei ungünstigen Temperaturen, sicher.
- Die aktuelle Kühltemperatur ist außen am Automaten gut sichtbar.
- Sofern leere Flaschen angeboten werden, werden diese in hygienisch einwandfreiem Zustand bereitgestellt



3) **Betrieb**

- **Vorhandene Restmilch, die nicht am Tage der Abgabe oder am Tag zuvor gewonnen wurde, darf nicht mehr als Lebensmittel abgegeben werden.**
- Bei der Befüllung des Milchausgabeautomaten wird auf einen hygienisch einwandfreien Transport aus dem Milchlagertank geachtet. Bei der Befüllung und Reinigung der Anlage wird geeignete saubere Arbeitskleidung getragen. Die Personalhygiene wird beachtet.
- Der Automat sollte alle 12 Stunden gemäß den Angaben der Hersteller gründlich gereinigt und desinfiziert werden. Diese Reinigung und Desinfektion erfolgt jedoch mindestens täglich und nach längeren Betriebspausen.
- Bei der Reinigung und Desinfektion werden geeignete, möglichst die vom Hersteller des Milchausgabeautomaten empfohlenen Reinigungs- und Desinfektionsmittel entsprechend den Anwendungsvorschriften des Herstellers verwendet.
- Die Wasserspüleinrichtung für die Auslauffülle wird regelmäßig -mindestens jedoch einmal pro Woche - den Herstellerangaben entsprechend gereinigt und desinfiziert.
- Da Ausgabeautomaten i. d. R. nicht zur aktiven Kühlung vorgesehen sind, ist die Milch **vor** dem Umfüllen in den Automaten im Milchtank auf eine geeignete Temperatur vorzukühlen und im Automaten auf diesem Temperaturniveau zu halten. Als geeignete Temperatur wird 6°C angesehen.
Die Milchtemperatur im Vorratstank und am Auslauf wird mindestens täglich mit einem geeigneten Thermometer überprüft.

4) **Wartung**

Die Wartung wird gemäß den Herstellerangaben durchgeführt und dokumentiert.
Die Bedienungsanleitung des Herstellers wird aufbewahrt und ist jederzeit verfügbar.

5) **Eigenkontrolle**

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

Ansprechpartner:

Weitere Informationen erhalten Sie bei der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde.

Stand 08.03.2017

Das Merkblatt wurde von einer länderübergreifenden Projektgruppe auf der Grundlage eines Merkblattes des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) erstellt. Die Ausführungen des Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.