

Die Milchammer – Visitenkarte Ihres Hofes

Wer in die Milchproduktion einsteigen will, wer einen Neubau von Stall und Milchammer plant, aber auch diejenigen, die seit jeher melken, sollten sich bewusst sein, dass die Milchammer als Raum zur Lagerung der Rohmilch bestimmten rechtlich vorgeschriebenen Mindestanforderungen genügen muss. Ansporn zur optimalen Ausgestaltung der Milchammer sollten jedoch nicht nur besagte Mindestanforderungen sein: Vielmehr vereinfacht eine durchdachte Planung von Lage, Grundriss, Größe und Ausstattung die tägliche Arbeit und trägt so zu Zeit- und Kostenersparnis bei.

Dr. Friederike Reinecke, Regierungspräsidium Gießen

Vorgaben nach Verordnung (EG) Nr. 853/2004

Die Verordnung (EG) (mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs) enthält sowohl Vorgaben für das Melkgeschirr und die Räume, in denen Rohmilch gelagert, behandelt oder gekühlt wird, als auch Vorgaben für die Lagerung und den Transport der Milch: So wird verlangt, dass die Milch unmittelbar nach dem Melken an einen sauberen Ort verbracht wird, der so konzipiert und ausgerüstet ist, dass eine Kontamination – also eine unerwünschte Verunreinigung der Milch vermieden wird. Diese sehr allgemein gehaltene For-

derung wird dahingehend konkretisiert, dass die Räumlichkeiten vor Ungeziefer geschützt sein müssen, zudem von Räumen, in denen Tiere untergebracht sind, getrennt und erforderlichenfalls mit einer geeigneten Kühlanlage ausgestattet sein müssen.

Ausrüstungsflächen, die mit der Milch in Berührung kommen, wie Melkgeschirr, Behälter und Tanks zur Sammlung und Beförderung von Milch, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein und einwandfrei instand gehalten werden. Dies macht die Verwendung glatter, waschbarer und nicht toxischer Materialien erforderlich. Nach Verwendung müssen diese

Oberflächen gereinigt, erforderlichenfalls desinfiziert werden. Ferner ist die Milch im Fall der täglichen Abholung unverzüglich auf eine Temperatur von nicht mehr als 8 °C und bei nicht täglicher Abholung auf nicht mehr als 6 °C abzukühlen.

Umsetzung in der Praxis

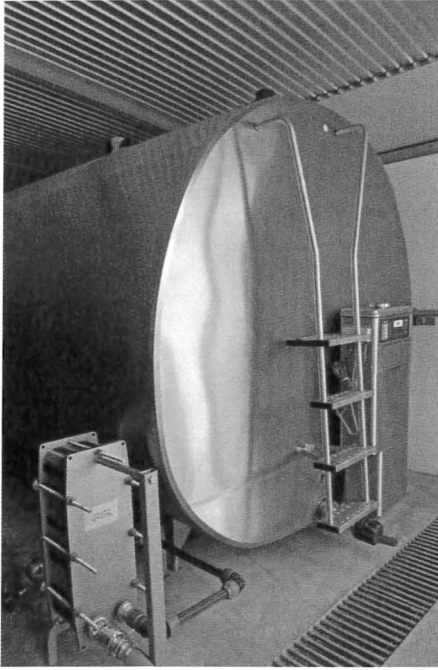
Auch wenn die Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Raum für Interpretation lassen, bringen sie doch zum Ausdruck, dass das oberste Ziel darin besteht, eine Verunreinigung der Rohmilch oder anderweitige Qualitätseinbußen bei der Lagerung, Behandlung oder Kühlung zu verhin-



Bei der Milchammer sind Mindestanforderungen hinsichtlich Gestaltung und Einrichtung zu erfüllen.



Der Absaugpunkt sollte mit einem max. 6 m langen Schlauch erreichbar sein. Die Verwendung einer betrieblichen Absaugleitung bis zum Absaugpunkt ist möglich, diese muss dann allerdings vom Betrieb in den regelmäßigen Reinigungsablauf integriert werden.



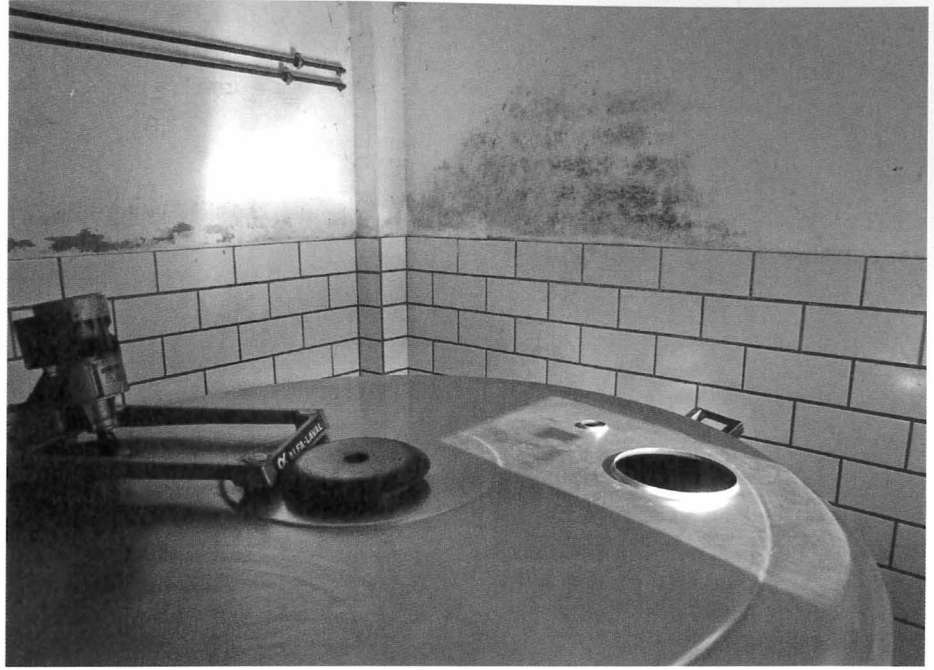
Glatte Oberflächen von Boden, Wand und Decken erleichtern die Reinigung.

dern. Wie dies gelingen kann, wird in den nachfolgenden elf Punkten erklärt.

I. Die Lage

Bei einem Neubau ist eine Nord-Ost-Lage (Norden = viel Schatten, Osten = Morgensonne) empfehlenswert, um eine Aufheizung des Raumes über die Sonneneinstrahlung zu begrenzen.

Um die Kontaminationsgefahr während der Abholung zu begrenzen, sollte ein sauberer, befestigter und im Winter geräumter An- und Abfahrtsweg für den Milchsammelwagen vorhanden sein. Wenn An- und Abfahrtsweg identisch sind, ist ein Wendeplatz für den Milchsammelwagen vorzusehen. Wer die Zu- und Abwegung so plant, dass der Weg des Sammelwagens die Hauptverkehrswege auf dem Betrieb nicht kreuzt (z. B. Zuwegung zum Futtertisch oder zu den Silagemieten), erfüllt einen wesentlichen Baustein für externe Biosicherheitsmaßnahmen, also Maßnahmen, die verhindern, dass Krankheitserreger in den Betrieb kommen (oder ihn verlassen). Vor der Milchkammer soll der Standplatz für den Milchsammelwagen sauber, planbefestigt und so gelegen sein, dass der Absaugpunkt mit einem maximal 6 m langen Schlauch erreichbar ist. Verständlich, dass unbefestigter, womöglich schlammiger Boden, der zu einer Verschmutzung des Schlauchs beiträgt, nicht zu tolerieren ist, denn der Milchsammelwagenfahrer muss darauf achten, dass der Schlauch auf der gesamten Tour sauber bleibt. Die Befes-



Wände sind zu säubern, Anstriche regelmäßig zu erneuern, Schimmelfall ist zu entfernen und bei Schwarzsimmelfall muss umgehend die Ursache abgestellt werden.

tigung des Standplatzes verhindert, dass sich Vertiefungen an den Stellen ausbilden, an denen die Räder des Sammelwagens zum Stehen kommen, und ermöglicht eine bessere Reinigung, sollte Milch verschüttet worden sein.

II. Größe und Anordnung im Gebäudegrundriss

Damit das Risiko einer Milchkontamination begrenzt ist, sollte es sich bei der Milchkammer um einen geschlossenen Raum mit Türen zum Hof bzw. zum Melkstand handeln. Bei Neubauten hat sich ein Gang zwischen Milchkammer und Melkstand bzw. Stall und anderen Räumlichkeiten wie Kälberküche etc. bewährt, der als Schmutzschleuse fungieren kann. Befinden sich Toiletten in der Gebäudehülle, deren Ein- bzw. Ausgangstür nicht unmittelbar in die Milchkammer münden sollen, können auch diese an einen entsprechenden Gang angebunden werden. Kurze Distanzen zwischen Milchkammer und Melkstand sind grundsätzlich positiv und helfen, Reinigungsmittel und Wasser zu sparen.

In den meisten Milchkammern befinden sich neben Milchtank und Reinigungsautomat meist noch ein Waschbecken und eventuell die Wärmerückgewinnung. Für das Kälteaggregat wird die Unterbringung in einem separaten Maschinenraum empfohlen. Infolgedessen bestimmen vor allem bei Betrieben mit Melkstand oder automatischem Melksystem die Milchkühlwanne bzw. der Milchkühltank und der Reinigungsautomat die Größe der Milch-

kammer, während bei Absauganlagen zusätzlich Platz für die Aufbewahrung und Reinigung der Melkgeschirre zur Verfügung stehen muss. Hinsichtlich des Lagerbehälters hat sich gezeigt, dass dieser optimalerweise von drei, bestenfalls jedoch von allen vier Seiten zugänglich sein sollte. Ein Abstand zwischen Wand und Behälter von 80 cm bis 1 m ermöglicht die Durchführung von Service- und Wartungsarbeiten und erleichtert auch die Reinigung der Tankoberfläche bzw. des Bodens unterhalb des Lagertanks. Ebenso sollte der Abstand eines liegenden Lagertanks zur Decke so bemessen sein, dass das vollständige Öffnen des Mannlochdeckels jederzeit möglich ist.

III. Der Boden

Für die Milchkammer wird ein wasserundurchlässiger Boden aus rutsch-, säure- und laugenfestem Material wie Fliesen oder Epoxidharz empfohlen. Der Boden soll leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Estrich, Beton oder Gussasphalt sind nur dann geeignet, wenn über einen Anstrich eine glatte Oberfläche gewährleistet wird. Defekte (z. B. abgelöste Fliesen) sind zeitnah auszubessern. Da Rohmilch auslaufen kann, werden Fliesen mit der Rutschfestigkeitsklasse R 12 empfohlen. Am Übergang vom Boden zu den Wänden sind Hohlkehlen sinnvoll, alternativ kann auch mit wasserfesten Fugen gearbeitet werden.

Die Milchkammer ist mit einer ausreichenden Anzahl von Abflüssen aus-



Zweckfremde Gegenstände gehören nicht in die Milchkammer und Gegenstände, die dem Zweck der Milchgewinnung dienen, sind in geeigneter Weise – bspw. in Feuchtraumregalen – aufzubewahren.



Fußbodenfreie Unterbringung der Reinigungsmittelkanister.

Fotos: Reinecke

zustatten, wobei der Boden ein 1- bis 2%iges Gefälle in Richtung der am tiefsten Punkt befindlichen Abflüsse aufweisen sollte, um einen ordnungsgemäßen Ablauf anfallender Flüssigkeit zu gewährleisten. Zusätzlich zum Abfluss unterhalb des Absaugpunkts bzw. dem Tankauslauf wird ein weiterer Abfluss in der Mitte der Milchkammer empfohlen. Für die Reinigung lässt sich der Boden dann nach jeder Melkzeit mit Wasser abspritzen und das Wasser mit einem Bodenabzieher in Richtung des Abflusses ziehen. Als Abfluss eignen sich mindestens 200 x 200 mm große Bodenabläufe mit Geruchsstopp und herausnehmbarer Schmutzfangvorrichtung (Stichwort: rückstau-, geruchs- und ungeziefersicher), die sich bedarfsgemäß säubern lassen.

IV. Wände, Decken und Beleuchtung

Da auch die Wände bis zu einer normalen Arbeitshöhe leicht zu reinigen, zu desinfizieren, wasserundurchlässig und abriebfest sein sollten, empfehlen sich hierfür glasierte, säurefeste Fliesen. Optimal ist eine wandhohe Befestigung. Ein Fliesenspiegel bis zu einer Höhe von 2 m würde zwar ausreichen, der Aufwand zur Ausgestaltung, Sauber- und Instandhaltung

der zwischen Fliesenspiegel und Deckel verbleibenden Wandfläche überwiegt jedoch die potenzielle Ersparnis, sodass es sinnvoller erscheint, den Fliesenspiegel von vornherein auf Deckenhöhe enden zu lassen.

Wird Beton verwendet, muss dieser glatt und abwaschbar sein, Mauerwerk muss verputzt werden. Bei Anstrichen muss gewährleistet sein, dass diese nicht abblättern oder die Milch nachteilig beeinflussen können. Bei Verkleidungen mit Kunststoffpanelen muss auf Wasserdichtigkeit geachtet werden.

Sowohl bei den Wänden, der Decke aber auch für Fenster und Türen der Milchkammer ist darauf zu achten, dass mit einem hohen absoluten Wassergehalt der Raumluft zu rechnen ist, der je nach Temperatur zu Kondenswasser- und bei ausreichend hoher Luftfeuchtigkeit schlimmstenfalls zu Schimmelbildung führen kann. Da selbst bei optimaler Be- und Entlüftung der Milchkammer Kondenswasser möglich ist, kommt es auf eine adäquate Isolation gegen Frost und Wärme an. Diese ist nur dann gewährleistet, wenn der Wärmedurchgangskoeffizient (U-Wert) als Maß-

einheit zur Ermittlung des Wärmeverlustes sowohl bei den Fenstern, der Tür, der Decke, aber auch bei den Wänden der Milchkammer möglichst niedrig ist. Auch für Fenster in Milchkammertüren wird daher Isolierverglasung empfohlen.

Die Decke der Milchkammer sollte mit einem abriebfesten, ungiftigen, nicht abblätternen, feuchtigkeitsbeständigen Anstrich versehen sein. Binderfarbe/Dispersionsfarbe ist hierfür nicht geeignet. Auch das Weißeln mit Kalk bzw. Kalkmilch verhindert eine Schimmelbildung nicht.

Holzverkleidungen (Verarbeitung mit Nut und Feder) eignen sich nur dann, wenn die Holzoberfläche versiegelt ist und damit verhindert wird, dass Wasserdampf das Holz zum Aufquellen bringt.

Geschlossene, glatte Oberflächen lassen sich heutzutage auch durch spezielle Feuchtraumpaneele mit wasserdichten Fugen erreichen.

Zur Beleuchtung werden staub- und spritzwassergeschützte Lampen (Schutzart IP 44) empfohlen. Während für die Allgemeinbeleuchtung 200 Lux ausreichend sind, empfehlen sich oberhalb des

Milchtanks (im Bereich von Mannlochdeckel und Tankauslauf) und oberhalb des Waschbeckens (s. u.) Beleuchtungsstärken von etwa 500 Lux. Die Lichtschalter sollten sich jeweils neben den Eingangstüren von der Schmutzschleuse in die Milchammer bzw. von der Außentür in die Milchammer befinden, damit für deren Betätigung die Milchammer nicht mehr als erforderlich betreten werden muss.

V. Fenster und Türen

Die zu erwartende hohe Luftfeuchtigkeit in der Milchammer macht eine ausreichende Be- und Entlüftung über Fenster, Türen oder Belüftungsschächte erforderlich. Gleichzeitig fordert die EU-Verordnung einen Schutz vor Ungeziefer, welcher sowohl einen Schutz vor Schadnagern als auch vor Insekten und Vögeln umfasst. Um diesen umsetzen zu können, sollte der Zutritt zur Milchammer durch eine dicht schließende Tür – vorzugsweise mit Türschließer – begrenzt werden. Steht die Tür in den Sommermonaten aus lüftungstechnischen Gründen offen, so ist der Eingangsbereich durch Fliegengitter vor Ungeziefer zu schützen. Werden Fenster nur als Lichtquelle genutzt, lassen sich diese also nicht öffnen, sind hier keine weiteren Maßnahmen erforderlich. Werden die Fenster hingegen zur Be- und Entlüftung benutzt, sind auch hier herausnehmbare, reinigungsfähige Insektenschutzgitter anzubringen.

Die Trennung der Milchammer von Räumen, in denen Tiere untergebracht sind, beinhaltet in erster Linie die räumliche Trennung vom Stall der zu melkenden Tiere (Kuh/Schaf/Ziege etc.). Andererseits soll und muss aber auch verhindert werden, dass Katzen oder Hunde Zutritt zur Milchammer bekommen.

Dies erklärt auch, warum Sektionaltore als Milchammerbegrenzung eher unbefriedigend sind, denn lässt man diese in den Sommermonaten geöffnet, kann kaum verhindert werden, dass Hund und Katze in die Milchammer gelangen.

Verschließbare Türen ermöglichen eine bautechnische Trennung der Milchammer zum Stall oder den Gülle- und Festmistlagerflächen, womit das Ziel einer hygienischen Lagerung, aber auch das Ziel der Vermeidung von Geruchs- und Geschmacksveränderungen verfolgt wird.

Fenster und Türen müssen fest schließen, gut isoliert und aus feuchtigkeitsempfindlichem Material bestehen. Trotz

Schwalbennester

Rauchschwalben sind anerkannte Nützlinge auf landwirtschaftlichen Betrieben, verfüttern sie doch eine nicht unwesentliche Menge an Mücken, Fliegen und Bremsen an ihre Brut. Allerdings gehören die Nester von Schwalben aus milchhygienischen Gründen nicht in die Milchammer. Da weder ein leer stehendes noch ein während der Brutsaison bewohntes Nest ausgeräumt und entfernt werden darf, müssen Vorkehrungen getroffen werden, damit die Tiere von vornherein nicht in der Milchammer nisten. Dazu gehört das Anbringen eines Ungezieferschutzes an Fenster und Türen der Milchammer. Stehen die Türen während der täglichen Arbeit phasenweise offen, kann auch ein Lamellen- oder Streifenvorhang verhindern, dass die Tiere in die Milchammer gelangen. Da Kabel, die am Übergang von Wand zur Decke verlegt sind, häufiger Ausgangspunkt für Nester sind, sind Kabelkanäle sinnvoll, da diese dem Nestbau keinen Vorschub leisten. Zudem lassen sich Nistalternativen schaffen, indem stallnah, zugluftgeschützt und an hygienisch unkritischen Bereichen Bretter als Nistunterlage oder sogar Nestschalen aus Holzbeton befestigt werden.

Sollte sich bereits ein Schwalbennest in der Milchammer befinden, ist die weitere Vorgehensweise mit der zuständigen Behörde abzuklären, da auch das Aussperren von Schwalben bei Rückkehr aus dem Winterquartier nicht zulässig ist. Durch das Anbringen eines etwa 25–30 cm tiefen Kotbretts, ca. 60 cm unterhalb des Nests lässt sich beispielsweise der Kot der Tiere auffangen und regelmäßig entfernen.

verschlossener Außentür ist eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten, damit Gerüche aus Stall und Melkstand schnell entweichen können.

Für die Fensterfläche sind mindestens 8–10 % der Bodenfläche einzukalkulieren.

VI. Kein Zutritt für Unbefugte

Der Schutz der Milch vor Kontamination setzt auch voraus, dass kein Unbefugter die Milchammer betreten kann. Dabei muss nicht so sehr die Entwendung von Rohmilch, als vielmehr eine Kontamination unmittelbar über den Mannlochdeckel befürchtet werden. Ein Grund mehr, die Milchammer mit einer abschließbaren Außentür auszustatten. Alternativ kann ein Nummernschloss dem Betriebspersonal und dem Milchsammelwagenfahrer den Zutritt erleichtern, das Betreten durch Betriebsfremde aber verhindern.

Die Milchammer sollte nicht die Hauptzuwegung zum Stall oder zum Melkstand darstellen, da jeder Personenverkehr potenziell zu Schmutzeintrag führt.

Aus Gründen der Biosicherheit sollte der Milchsammelwagenfahrer die Milchammer möglichst unmittelbar von außen betreten können. Lässt sich Letzteres nicht umsetzen und ist ein Zutritt nur über Nebenräume möglich, bieten sich verschließbare Lochbohrungen in der Milchammerwand an, durch die zumindest der Absaugschlauch direkt in die Milchammer geschoben werden kann.

VII. Sauber, geeignet eingerichtet und ohne zweckfremde Gegenstände

Der Betrieb von Milchtank und Reinigungsautomat und einer eventuell vorhandenen Wärmerückgewinnung setzt neben diesen Komponenten eine ausreichende Anzahl von Anschlüssen für heißes und kaltes Trinkwasser bzw. Wasser von Trinkwasserqualität voraus.

Bei Rohr- und Eimermelkanlagen werden auch die Melkgeschirre bzw. im letzteren Fall auch die Melkeimer in der Milchammer gelagert, was zweckmäßige Halterungen und Gestelle voraussetzt.

Für manuelle Reinigungsschritte eignet sich eine an der Wand montierte Wanne bzw. für die Personalhygiene ein Waschbecken, jeweils mit Anschluss von Warm- und Kaltwasser und bei Letzterem mit Seifen- und ggf. Desinfektionsmittelpender. Bürsten- und Reinigungszubehör müssen Hygienestandards erfüllen und auch die Waschwanne sollte eine intakte, leicht zu säubernde Oberfläche aufweisen.

Grundsätzlich sind Hygiene und Sauberkeit der Milchammer das A und O. Sicherlich hinterlässt das Schuhwerk der auf dem Betrieb arbeitenden Personen oder des Milchsammelwagenfahrers auch mal Schmutz, dieser muss aber ebenso wie verschüttete Milch täglich entfernt werden. Um den Personenverkehr in die Milchammer zu beschränken und gleichzeitig auch ungehindert eine regelmäßige Reinigung vorzunehmen, dürfen sich im Milchla-

geraum nur Gegenstände befinden, die in ihrer Zweckbestimmung der Milchgewinnung zugeordnet werden können, wie Milchfilter, Melkhandschuhe etc. Regale für Melkzubehör müssen feuchtraumgeeignet und leicht zu reinigen sein. Ausrangierte Holzregale aus dem Wohnhaus haben hier nichts zu suchen.

Die Auflistung des QM-Milch e.V. für zweckfremde Gegenstände ist nicht abschließend. So gehören auch Ordner, Fahrräder, Schlachtzubehör, Trockenregale für Kälbereimer, Kälberstricke, der Gefrierschrank für die Kolostrumreserve oder Schutzkleidung für betriebsfremde Personen wie den Haustierarzt nicht in die Milchammer.

VIII. Das Melkgeschirr und andere Oberflächen mit Milchkontakt

Melkgeschirre gehören zu den Ausrüstungsflächen, die mit der Milch in Berührung kommen. Egal, ob sie im Melkstand oder in der Milchammer untergebracht sind, sie müssen leicht zu reini-

gen und zu desinfizieren sein und vor allem einwandfrei instand gehalten werden. Ein Wechsel der Styrol-Butadien-Gummis sollte spätestens nach 750 Betriebsstunden, ein Wechsel von Silikonzitzengummis nach 1.500 Betriebsstunden (Melk- und Reinigungszeit) erfolgen. Auch die anderen Schläuche sind einem regelmäßigen Tausch zu unterziehen. Die Reinigung nach jeder Melkzeit sollte bei den Melkgeschirren nicht nur die milchführenden Oberflächen umfassen, sondern auch eine manuelle Reinigung von außen beinhalten.

VIII. Kühlung und Lagerung

Auf dem Betrieb muss eine geeignete Kühlanlage (Direktverdampfer oder Eiswasser jeweils mit entsprechendem Kälteaggregat) vorhanden sein, die gewährleistet, dass die Milch im Fall der täglichen Abholung unverzüglich auf eine Temperatur von nicht mehr als 8 °C und bei nicht täglicher Abholung auf nicht mehr als 6 °C abgekühlt wird. Von diesen gesetzlichen Mindeststandards abweichende Anforderungen der Molkerei sind zu beach-

ten. Das Kälteaggregat ist dabei vorzugsweise außerhalb der Milchammer, jedoch immer entsprechend der Herstellervorgaben unterzubringen. Die Lagertemperatur der Milch sollte über eine funktionstüchtige Temperaturanzeige am Behälter ablesbar sein.

Der Lagerbehälter (Wanne, Tank) muss für den Milchsammelwagenfahrer eindeutig als solcher identifizierbar, ausreichend dimensioniert und mit mindestens einem Rührwerk ausgestattet sein. Die Wannendeckel oder auch aufklappbare Mannlochdeckel beim liegenden Tank sollten wegen der Anfälligkeit der Milch für geruchliche und geschmackliche Veränderungen geschlossen gehalten werden.

Bei Silotanks muss sich der Absaugstutzen in einem umhausten, vor Ungeziefer geschützten und isolierten und sauberen Bereich befinden, während der Rest des Tanks außerhalb des Gebäudes stehen kann. Ähnliche Lösungen findet man auch für liegende Tanks.

Gegenstände in der Milchammer

Der QM-Milch e.V., der mit dem QM-Standard bundesweit einheitliche, nachprüfbare Qualitätsstandards für die Milcherzeugung vorgibt, definiert im Handbuch für Milcherzeuger (QM-Milch 2.0 Anhang II; Stand 30.10.2015), welche Gegenstände sich in der Milchammer befinden dürfen und welche nicht.

Folgende Gegenstände dürfen sich in der Milchammer befinden:	Zweckfremde Gegenstände dürfen nicht in der Milchammer gelagert werden. Dazu gehören u. a.:
<ul style="list-style-type: none"> • Kanister mit Reinigungsmitteln, die in Gebrauch sind, • Filter, • Hygienehandschuhe, • saubere Gummischürze, • Melkeimer, • Bürste, • Schrubber, • sauberes Handtuch u. Handreinigungsmittel, • Handpflegemittel, • Vorgemelksbecher, • Schalmtest, • angefangener Dippmittelbehälter, • Medikamente, die im Schrank gelagert sind, • Leiter, um in den Tank zu schauen, • Hochdruckreiniger, der nur in der Milchammer genutzt wird, • Waschmaschine für Eutertücher, • Vakuumpumpe, wenn die Abluft nach außen geführt wird und keine Ölverschmutzungen festgestellt werden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigungsmittel, die noch nicht im Gebrauch sind, • Pflanzenschutzmittel, • Öle, • Farben, • unverschlossene Medikamente, • Tränkeimer, • Hochdruckreiniger, • Mülleimer (auch mit Deckel), • gebrauchte Eutertücher, • schmutzige Kleidung, • Probenahme-Ausrüstung, wenn der Landwirt Probenehmer ist

Der Lagerbehälter muss von innen und außen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Zudem muss er in der Milchammer so aufgestellt sein, dass er für die Reinigung leicht zugänglich ist. Um eine Schmutzansammlung unter einem liegenden Tank zu vermeiden, ist eine fußbodenfreie Aufstellung (mindestens 15 cm Höhe) notwendig, d. h., die Tanks sollten mindestens mit entsprechenden Standfüßen ausgestattet sein.

IX. Reinigung

Nach Verwendung müssen alle Oberflächen, die mit Milch in Berührung gekommen sind (Melkgeschirr, Milchleitung, Lagerbehälter etc.), gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Hierfür werden Reinigungs- oder kombinierte Reinigungs- und Desinfektionsmittel eingesetzt.

Von diesen Mitteln dürfen sich nur diejenigen Kanister in der Milchammer befinden, die gerade verwendet werden. Damit diese Gebinde sicher untergebracht sind, ein Umkippen vermieden wird und die Reinigung der Bodenfläche unter den Kanistern möglich ist, wird auch für die Kanister eine fußbodenfreie Aufstellung empfohlen.

Nicht in Gebrauch befindliche Kanister gelten als zweckfremde Gegenstände. Sie sind – neben weiterem Zubehör für die

Reinigung – in einem separaten Raum oder in einem Schrank zu lagern.

X. Worauf noch zu achten ist

Viele Molkereien verlangen von ihren Milcherzeugern den Erwerb eines Tankwächters. Diese Geräte überwachen alle relevanten Kühl- und Reinigungsfunktionen und alarmieren den Milchviehhalter bzw. den Sammelwagenfahrer bei Problemen. Ihre Steuerungseinheit wird in der Milchammer aufgehängt und die Sensoren werden am bzw. im Milchtank installiert und mit der Steuerung verbunden.

Nicht in die Milchammer, sondern vielmehr in einen separaten Technikraum gehört hingegen die Vakuumpumpe. Vor allem in kleineren Betrieben mit Absaug- und Eimermelkanlagen hat man früher ölgeschmierte Vakuumpumpen teilweise direkt über der Milchwanne installiert. Dies wird heute zwar noch toleriert, wenn die Abluft sicher nach außen abgeführt wird und sichergestellt ist, dass kein Öl in die Milch gelangt, ist jedoch infolge des Risikos der Kontamination der Milch mit Öl, bei Neu- und Umbauten keinesfalls mehr zeitgemäß.

XI. Weitere Vorschriften

Nach § 17 Absatz 4 der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (TierLMHV) darf Rohmilch von Milcherzeugungsbetrieben unmittelbar an den Verbraucher abgegeben werden, wenn die Abgabe im Milcherzeugungsbetrieb erfolgt, die Rohmilch im eigenen Betrieb gewonnen und behandelt worden ist, die Rohmilch am Tag der Abgabe oder am Tag zuvor gewonnen worden ist, an der Abgabestelle gut sichtbar und lesbar der Hinweis „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ angebracht ist und die Abgabe von Rohmilch zuvor der zuständigen Behörde angezeigt worden ist. In der Milchammer darf nicht – beispielsweise durch Einwegbecher – zum Verzehr der Rohmilch animiert werden. Damit kein Unbefugter den Raum betritt, sollte der Verkauf nur nach Absprache erfolgen und die gelagerte Milch durch Sicherung des Mannlochdeckels vor Kontamination geschützt werden.

Für das zwingend erforderliche Hinweisschild finden sich geeignete, teils sogar bebilderte Vorlagen im Internet (<https://www.milchhessen.de/schild-piktogramm>).

Fazit

In der Milchammer wird mit der Rohmilch ein hochsensibles Lebensmittel gelagert. Grund genug, ein größtmögliches Maß an Sauberkeit und Hygiene zu gewährleisten – nicht nur um den rechtlichen Vorgaben Genüge zu tun, sondern um die Qualitätsanforderungen des Produktes jederzeit einhalten zu können. <<



Jetzt
**MEHR
ERTRAG**
sichern!

Der beste Melkroboter aller Zeiten!

Der GEA DairyRobot R9500 Edition 2021.

Die neue Generation automatischer Melksysteme von GEA für eine effizientere Milchproduktion.

- Geringere Servicekosten
- Weniger Strom- und Wasserverbrauch
- Mehr Kühe, mehr Milch
- Bis zu 35 % weniger Betriebskosten

Machen Sie den nächsten Schritt! Ihr GEA Fachzentrum berät Sie gern.

Dr. Friederike Reinecke
Regierungspräsidium Gießen
Friederike.Reinecke@rpgi.hessen.de