

Merkblatt

Hygiene und Reinigung am Milchautomaten

Empfehlungen für Betreiberinnen und Betreiber von Rohmilchautomaten

Die Verantwortung für den hygienisch einwandfreien Betrieb Ihres Milchautomaten liegt bei Ihnen als Produzent und Verkäufer. Eine sorgfältige Reinigung und konsequente Eigenkontrolle schützen Ihre Konsumentinnen und Konsumenten – und Sie selbst im Fall einer Reklamation oder einer kantonalen Lebensmittelkontrolle.

Reinigung – täglich

- Zapfventil und Auslaufbereich gründlich reinigen, sichtbare Milchreste sofort entfernen
- Aussenflächen des Automaten sowie Bedienelemente abwischen
- Auffangbehälter leeren und reinigen

Reinigung – bei jedem Milchwechsel

- Tank vollständig entleeren, keine Restmilch «auffüllen»
- Tank, Leitungen, Schläuche und Dichtungen gemäss Vorgaben des Automatenherstellers reinigen
- Geeignete, lebensmitteltaugliche Reinigungsmittel verwenden, Konzentration und Einwirkzeit einhalten

Wartung – periodisch

- Dichtungen, Filter und Schläuche regelmässig kontrollieren und ersetzen
- Funktion der Temperaturanzeige prüfen, Lagertemperatur konstant bei 5 °C oder darunter halten
- Mindestens einmal pro Jahr eine mikrobiologische Untersuchung durchführen (Gesamtkeimzahl, E. coli)

Dokumentieren Sie Ihre Reinigung

Halten Sie alle Reinigungen, Wartungen und Filter- oder Dichtungswechsel mit Datum und Visum schriftlich fest, idealerweise in einem Reinigungsjournal direkt am Automaten. Eine saubere Dokumentation ist Ihre beste Absicherung bei Kontrollen und Reklamationen.

Pflichtinformationen für die Konsumentinnen und Konsumenten

Rohmilch darf nicht zum unmittelbaren Konsum angeboten werden. Bei der Abgabestelle muss gut sichtbar darauf hingewiesen werden, dass die Rohmilch:

- Bei 5 °C oder weniger zu lagern ist
- Vor dem Konsum auf mindestens 70 °C zu erhitzen ist
- Innerhalb von drei Tagen zu konsumieren ist

Die SMP stellt Ihnen die anerkannten Kleber «Rohmilch ab Hof» mit diesen Pflichtangaben kostenlos zur Verfügung.

Kostenlose Hilfsmittel der SMP

Kleber «Rohmilch ab Hof» / Selbstcheckliste «Hygiene am Milchautomaten»
Bei Fragen: produzenten@swissmilk.ch / www.swissmilk.ch/produzenten