

# Aufstellung und Betrieb von Rohmilchautomaten

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 dem Veterinär- und Verbraucherschutzamt Ravensburg anzuzeigen.** Darüber hinaus sind alle dort genannten Anforderungen zu erfüllen (siehe Merkblatt Milch ab Hof).

Es wird empfohlen, vor der Anschaffung und Aufstellung eines Rohmilchausgabeautomaten Details, wie Aufstellort und Betrieb, mit dem Veterinär- und Verbraucherschutzamt Ravensburg bezüglich Hygiene und Baurecht zu klären.

Bei Abgabe von Rohmilch muss an der Abgabestelle gut sichtbar und lesbar ein Hinweisschild „**Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen**“ angebracht sein.

Alles, was den Verbraucher dazu verleiten könnte, die Rohmilch unerhitzt zu verzehren (z. B. Bereitstellen von Trinkbechern, Trinkhalmen, entsprechende Werbeaussagen vor Ort oder auf der Homepage, Bereitstellen von Flaschen mit voreingefülltem Kakaopulver) ist verboten.

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 Rohmilchautomaten wird auf einen hygienisch einwandfreien Transport aus dem Milchtank geachtet. Bei der Befüllung und Reinigung wird geeignete saubere Arbeitskleidung getragen. Die Personalhygiene wird beachtet.

- Der Automat sollte alle 12 Stunden - jedoch mindestens täglich sowie nach längeren Betriebspausen - gemäß Herstellerangaben gründlich gereinigt und desinfiziert werden.
- Bei der Reinigung und Desinfektion werden geeignete, möglichst die vom Hersteller des Automaten 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 Rohmilchautomaten 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**

- Es wird empfohlen, die Angaben hinsichtlich Beschickung, Temperaturüberwachung und Reinigung und Desinfektion zur leichteren Nachweisbarkeit gegenüber den zuständigen Behörden zu dokumentieren.

Ein Anspruch auf Vollständigkeit dieser Information besteht nicht.

Für eventuelle Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

#### **Landratsamt Ravensburg**

**Veterinär- und Verbraucherschutzamt**  
Friedenstraße 2 88212 Ravensburg  
Telefon-Nr.: 0751/85-5410

#### **Landratsamt Ravensburg**

**Außenstelle Leutkirch**  
**Veterinär- und Verbraucherschutzamt**  
Ottmannshoferstr. 46 88299 Leutkirch  
Telefon-Nr.: 07561/9820-5710