1. Ziel

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

2. Anforderungen

2.1. Anmeldung bei der Überwachungsbehörde

Die Abgabe von Rohmilch gemäß § 17 Tier-LMHV ist der zuständigen Behörde im Landkreis / kreisfreie Stadt für die Überwachung von Lebensmitteln anzuzeigen.
Darüber hinaus sind alle dort genannten Anforderungen zu erfüllen. Es wird empfohlen, vor der Anschaffung und Aufstellung eines Milchausgabeautomaten Details, wie Aufstellort und Betrieb, mit den zuständigen Behörden bezüglich Hygiene und Baurecht zu klären.

2.2. Anforderungen an den Aufstellungsort

Der Automat ist auf dem Betriebsgelände so aufzustellen, dass er vom Milcherzeuger möglichst gut zu überwachen und vor nachteiligen Beeinflussung geschützt ist (z.B. Videoüberwachung oder direkter Sichtkontakt).
Schädliche Umwelteinflüsse, wie Erwärmung durch Sonneneinstrahlung, Staubeintrag, Verschmutzung durch Tiere und Ungeziefer etc. sind zu vermeiden. Insbesondere Anlagen mit offenem Milchabfüllbereich (Tülle) sind vollständig einzuhausen

2.3. Anforderungen an die Ausstattung

Alle mit Milch in Berührung kommenden Anlagenteile müssen aus lebensmitteltauglichen Werkstoffen bestehen und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. 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 müssen für Reinigungszwecke leicht zu demontieren sein. Der Automat muss über eine Einrichtung verfügen, die eine Aufrahmung verhindert (z.B. Rührwerk). Der Automat muss über eine automatische Kühlung verfügen, die eine Kühlhaltung der Milch bei max. 6-8,0°C (s.u.) in allen produktführenden Anlagenteilen gewährleistet. Die aktuelle Kühltemperatur sollte außen am Automaten gut sichtbar sein. Bei Abgabe von Rohmilch muss außen am Automaten gut lesbar ein Hinweisschild „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ angebracht sein (§17 (4) Tier LMHV).
Sofern leere Flaschen angeboten werden, sind diese hygienisch einwandfrei bereitzustellen.

2.4. Anforderungen an den Betrieb

Es ist eine hygienisch einwandfreie Befüllung und Verbringung von Rohmilch aus dem Milchlagertank zum Milchausgabeautomaten sicherzustellen. Die Befüllung und Reinigung der Anlage sollte in sauberer Kleidung (Wechselkittel) und mit gereinigten Händen durchgeführt werden.
Der Automat sollte mindestens täglich und nach längeren Betriebspausen gemäß den Angaben der Hersteller gründlich gereinigt und desinfiziert werden. Vorhandene Restmilch, die nicht am Tage der Abgabe oder am Tag zuvor gewonnen wurde, darf nicht mehr als Lebensmittel abgegeben werden.

Bei der Reinigung und Desinfektion sind die vom Hersteller des Milchausgabeautomaten empfohlenen Reinigungs- und Desinfektionsmittel in der vorgeschriebenen Konzentration zu verwenden. Die Wasserspüleinrichtung für die Auslauftülle ist regelmäßig den Herstellerangaben entsprechend zu reinigen und zu desinfizieren, mindestens jedoch einmal pro Woche. Die Rohmilch muss beim Beschicken des Automaten bis zur Abgabe an den Verbraucher mindestens die rechtlich vorgeschriebenen Temperaturen haben (6,0°C bei Milch vom Vortag / ≤ 8,0°C bei tagesfrischer Milch), da die Ausgabeautomaten nicht zur aktiven Kühlung vorgesehen sind. Der Betreiber hat mindestens täglich die Milchtemperatur im Vorratstank und am Auslauf mit einem geeigneten Thermometer zu überprüfen.

3. Wartung

Die Wartung muss gemäß den Herstellerangaben durchgeführt und dokumentiert werden.
Die Bedienungsanleitung des Herstellers sollte vorhanden und jederzeit verfügbar sein.

4. Eigenkontrolle

Die Eigenkontrollen hinsichtlich Beschickung, Temperaturüberwachung und Reinigung und Desinfektion sind regelmäßig und ausreichend zu dokumentieren und der Behörde auf Verlangen vorzulegen.

5. Rechtsgrundlagen

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)
- DIN EN 1672 Nahrungsmittelmaschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Teil 2: Hygieneanforderungen;

Die gesetzlichen Grundlagen sind unter folgenden Links zugänglich:
Nationales Recht – http://www.gesetze-im-internet.de/
EU-Recht – http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm

6. Hinweis

Dieses Merkblatt dient der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden. Die zuständige Behörde im Landkreis / kreisfreie Stadt behält sich weitere Auflagen vor.

Für Fragen steht Ihnen Ihr zuständiges Lebensmittelüberwachungsamt zur Verfügung.