



An
Alle Alpen im Landkreis Oberallgäu

Sonthofen, 07.06.2019

Hinweispflichten zur Rohmilch

Anlage: 1 Hinweis-Vordruck (Anlage 1)
1 Formblatt Anzeige Rohmilchabgabe (Anlage 2)

Sehr geehrte Damen und Herren,

im Folgenden möchten wir Sie gerne über das Thema Rohmilch/ Rohmilchprodukte und die aktuelle rechtliche Situation im Bezug hierauf aufklären und Ihnen gleichzeitig unsere behördliche Unterstützung anbieten.

Bei der Rohmilch handelt es sich um ein – gerade auf Alpen – gefragtes natürliches Produkt. Es ist jedoch auch bekannt, dass diese Milch aufgrund der Tatsache, dass sie gerade so naturbelassen ist und nicht hocherhitzt wird, gesundheitsschädliche Mikroorganismen enthalten kann und beim Menschen zu z.T. erheblichen gesundheitlichen Schäden führen kann. Hier ist insb. das Bakterium *Campylobacter* zu nennen. Auch bei optimaler Bestands- und Melkhygiene kann nicht ausgeschlossen werden, dass dieses Bakterium seinen Weg in die Milch findet. Eine *Campylobacter*- Infektion kann beim Menschen zum sog. Guillan-Barré-Syndrom, einer Autoimmunerkrankung des Nervensystems, führen.

Darüber hinaus können auch die sog. EHEC-Bakterien durch den Verzehr roher Milch auf den Menschen übertragen werden. In der Folge kann es, insbesondere bei Kindern, zu einem akuten Nierenversagen kommen. In etwa einem Drittel der Fälle werden die Patienten dialysepflichtig.

Besonders gefährlich ist der Genuss von Rohmilch dabei für den sensiblen Personenkreis der Kinder, Schwangeren, Älteren und Immungeschwächten.

Aus diesem Grunde regelt auch §17 Abs. 1 Tier-LMHV (Tierische Lebensmittel-Hygiene-Verordnung), dass die Abgabe von Rohmilch an den Verbraucher grundsätzlich verboten ist.

Eine Ausnahme hiervon regelt §17 Abs.4 Tier-LMHV, wonach Rohmilch nur wenn sämtliche der folgenden Voraussetzungen erfüllt sind an den Verbraucher abgegeben werden darf:

- die Abgabe erfolgt im Milcherzeugungsbetrieb
- die Rohmilch wurde im eigenen Betrieb gewonnen und behandelt
- die Rohmilch ist am Tag der Abgabe oder am Tag davor gewonnen worden
- an der Abgabestelle ist gut sichtbar und lesbar ein Hinweis (Anlage 1) angebracht
- die Abgabe der Rohmilch wurde zuvor dem Landratsamt Oberallgäu angezeigt

Aufgrund dieser Faktenlage raten wir Ihnen für den Fall, dass Sie Rohmilch ausschenken möchten, Folgendes:

1. Stellen Sie sicher, dass Sie sämtliche der o.g. Voraussetzungen erfüllen, denn nur dann schenken Sie rechtmäßigerweise Rohmilch aus. Insbesondere Alpen, die rohe Milch ausschenken, die nicht auf der Alpe erzeugt wurde, müssen den Ausschank von Rohmilch unterlassen.
2. Stellen Sie sicher, dass Sie in jeder (!) Speisekarte gut sichtbar auf der ersten Seite einen Hinweis (Anlage 1) bzgl. der Risiken des Rohmilchgenusses anbringen. Sollten Sie über keine Speisekarte verfügen, dann hängen Sie die entsprechenden Hinweise gut sichtbar an die Ausgabestelle. Dies wird in Zukunft von den Lebensmittelkontrolleuren des Landratsamts Oberallgäu überprüft.
3. Zeigen Sie die Abgabe von Rohmilch beim Landratsamt Oberallgäu, Sachgebiet Verbraucherschutz, schriftlich an. Verwenden Sie hierfür bitte das beigelegte Formblatt (Anlage 2).

Da insb. Kinder zur Risikogruppe gehören, sollte davon abgesehen werden Rohmilch mit Schokogeschmack o.ä. anzubieten. Verwenden Sie für solche Getränke behandelte Milch.

Trotz allem sollten Sie sich aber darüber bewusst sein, dass letztlich immer Sie als ausgebender Lebensmittelunternehmer die Verantwortung für die Sicherheit des von Ihnen ausgegebenen Lebensmittels tragen!

Möchten Sie sicherstellen, dass Ihre Milch keimfrei ist und ohne Risiko von Ihren Gästen konsumiert werden kann, so raten wir Ihnen den Empfehlungen der MUVA entsprechend Ihre Milch 5 Minuten auf 68° C zu erhitzen. Dies kann entweder in einem normalen Kochtopf oder z. B. in einem sogenannten "Glühweinerhitzer", bei dem die Temperatur eingestellt werden kann, durchgeführt werden. Diese Milch darf dann jedoch nicht mehr als Rohmilch angeboten werden, aber z.B. als „Milch von unseren eigenen Kühen“, „Allgäuer Bergmilch“ o.ä.

Sollten Sie Fragen zu diesem Thema haben so steht Ihnen unsere Abteilungsleiterin Frau Schmuck (08321/612-301) jederzeit gerne zur Verfügung!

Mit freundlichen Grüßen,


Anton Klotz, Landrat


Alois Ried, stellvertretender Landrat