

Merkblatt für die Abgabe von Milch auf Sennalpen

Dieses Merkblatt erläutert die rechtliche Situation und gibt Empfehlungen für die Abgabe von Milch und Rohmilch auf Alpen.

Bei dem Produkt Rohmilch handelt es sich um ein naturbelassenes Produkt, bei dem trotz aller Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden kann, dass es krankmachende Keime, wie z.B. Tuberkulose, Listerien, Campylobacter oder EHEC enthält. Diese können insbesondere bei Kleinkindern, Schwangeren und immungeschwächten Personen schwere Krankheiten, ggf. mit Todesfolge hervorrufen. Aus diesem Grund ist die Abgabe von Rohmilch streng reglementiert.

Die Tierische Lebensmittelhygieneverordnung (§ 17 Tier-LMHV) erlaubt dem Milcherzeuger die Abgabe von Rohmilch direkt an den Endverbraucher nur ausnahmsweise unter bestimmten Voraussetzungen:

1. Die Abgabe erfolgt im Milcherzeugungsbetrieb und
2. die Rohmilch wurde im eigenen Betrieb gewonnen und behandelt und
3. die Rohmilch wurde am Tag der Abgabe oder am Tag zuvor gewonnen und
4. an der Abgabestelle ist der gut lesbare Hinweis „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ angebracht und
5. Anzeige der Rohmilchabgabe bei der zuständigen Behörde

Bitte beachten Sie, dass der Gastronomiebetrieb der Alpe jedoch nicht mit dem Milcherzeugungsbetrieb gleichzusetzen ist.

Eine Abgabe von Rohmilch vom Milcherzeugerbetrieb an die lokale Gastronomie (bewirtschaftete Alpe) ist möglich. Dieser Gastronomiebetrieb der Alpe darf grundsätzlich nur erhitzte Milch direkt an Wanderer abgeben.

Im Gastronomiebetrieb von Alpen mit eigener Milcherzeugung ist im Einzelfall nach Genehmigung des zuständigen Landratsamtes die Abgabe von Rohmilch an Besucher/Wanderer möglich.

Die Abgabe der Rohmilch sollte nur an erwachsene Personen (keine Schwangeren, keine alten Menschen oder Kinder) erfolgen und ein schriftlicher Hinweis an der Theke bzw. auf der Speisekarte vorhanden sein, dass es sich um Rohmilch handelt.

Grundsätzlich wird jedoch empfohlen, die Rohmilch im Gastronomiebetrieb nach Annahme am besten sofort zu erhitzen und möglichst schnell wieder abzukühlen. Hierfür ist ein Verfahren festzulegen und zu dokumentieren.

Die MUVA Kempten empfiehlt z. B. die Rohmilch für 5 Minuten auf 68°C (z.B. in einem Kochtopf) zu erhitzen, so dass krankmachende Keime zuverlässig abgetötet werden.

Denken Sie immer daran, dass Sie als Gastwirt bzw. Betreiber der Alpe, d.h. als Lebensmittelunternehmer, die Verantwortung für die Sicherheit des von Ihnen abgegebenen Lebensmittels tragen.

(Stand: 12.05.2020)

