

Biologische Gefahren entlang der Lebensmittelkette:

Rohmilch in der Gastronomie

Rechtliche Hintergründe, Gefahren und Möglichkeiten

C. Wind

Einleitung



Kleinbäuerliche milchwirtschaftliche Betriebe unterliegen aufgrund der niedrigen Erzeugerpreise für Milch verschärften Wettbewerbsbedingungen. Nicht selten wird in diesen Betrieben versucht durch die Direktvermarktung von Milch eine höhere Wertschöpfung zu erreichen. Durch den Trend zu regionalen Produkten bietet sich ein steigendes Vermarktungspotential. Eine Möglichkeit der Vermarktung offenbarte sich dem Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg in Form von Milchproben aus Gaststätten und Cafés. Aus einem Milchbetrieb erfolgte die Abgabe von Rohmilch an lokale Gastronomiebetriebe, in denen die Milch als Beigabe zu verschiedenen Heißgetränken oder z.B. in Form von Milchschaum an den Verbraucher abgegeben wurde. Anhand von drei Fallbeispielen (Betriebe I, II, III) sollen die Untersuchungsergebnisse, die rechtlichen Hintergründe sowie Gefahren und Möglichkeiten dieser Vermarktungsstrategie näher betrachtet werden.

Untersuchungsergebnisse:

Erhitzungsmethode	Messgerät	Zieltemperatur	Heißhaltezeit	Geschmack	alkalische Phosphatase		aerobe mesophile Keime [KbE/g]	Enterobakteriäzen, Koagulasepos. Staphylokokken, L. monocytogenes, Salmonellen, VTEC, Campylobacter:
					qualitativ	quantitativ		
Dampferhitzung	automatische Temperaturmessung	72 °C	unbekannt (automatische Abschaltung bei Erreichen der Zieltemperatur)	neutral, gering an Rohmilch erinnernd	positiv	16164 U/ml	< 800 (vorhanden, jedoch unterhalb der Bestimmungsgrenze)	nicht nachweisbar
Dampferhitzung	automatische Temperaturmessung	72 °C	unbekannt (automatische Abschaltung bei Erreichen der Zieltemperatur)	neutral, ganz leicht süßlich	negativ	717 U/ml	800	
Dampferhitzung	Stech-Thermometer, Sichtkontrolle	mind. 75 °C	unbekannt (manuelle Abschaltung)	deutliche Kochnote	negativ	63 U/ml	< 200 (nicht nachweisbar)	

Rechtlicher Hintergrund:

VO (EG) 852/2004 Art. 1 Hauptverantwortung für die <u>Sicherheit eines Lebensmittels</u> liegt beim Lebensmittelunternehmer. Die Sicherheit der Lebensmittel muss auf allen Stufen der Lebensmittelkette gewährleistet sein.	Tier-LMHV § 2 i.V.m. VO (EG) 853/2004 Anh. I Nr. 4.1 „Rohmilch“ ist das unveränderte Gemelk von Nutztieren, das nicht über 40 °C erhitzt und keiner Behandlung mit ähnlicher Wirkung unterzogen wurde.“	Tier-LMHV § 17 Verbot Abgabe Rohmilch/Rohrahm an Verbraucher Ausnahmen: „Vorzugsmilch“ („VZM“) + Rohmilch „ab Hof“	Tier-LMHV § 7 i.V.m. Anl. 5 Wärmebehandlung Rohmilch im Einzelhandel: Verfahren beruhend auf Grundsätzen nach VO (EG) 852/2004 Art. 5 Pasteurisierungsverfahren: • Kurzzeiterhitzung mind. 72 °C/15 Sek. • Dauereitherhitzung mind. 63 °C/30 Min • andere Zeit-Temp.-Kombi mit gleicher Wirkung. • Phosphatase negativ	VO (EG) 852/2004 Art. 5 Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte: Lebensmittelunternehmer haben ein oder mehrere ständige auf HACCP-Grundsätzen beruhende Verfahren einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Bezogen auf die vorliegenden Fälle:

Rohmilch: Verantwortung Landwirt/Milchbetrieb Milch als Getränkebeigabe: Verantwortung Gastronom	In allen drei Fällen Wärmebehandlung bei Temperaturen über 40 °C → <u>keine Rohmilch gemäß Definition</u>	Milchbetrieb → Gastronomie: Abgabe Rohmilch als „VZM“ oder „ab Hof“ möglich Gastronomie → Verbraucher: offene Abgabe von Rohmilch verboten, nach Wärmebehandlung offene Abgabe der Milch möglich	Betrieb I: automatisierte Erhitzung im Kaffeeautomaten, 72 °C, Heißhaltezeit unbekannt, Phosphatasetest pos. → Hinweis darauf, dass Wärmebehandlung nicht den Vorgaben entsprach Betrieb II: automatisierte Erhitzung im Kaffeeautomaten, 72 °C, Heißhaltezeit unbekannt, Phosphatasetest neg. Betrieb III: manuelle Erhitzung auf mind. 75 °C, Heißhaltezeit unbekannt, Phosphatasetest neg.	In allen drei Fällen waren keine auf HACCP-Grundsätzen beruhenden Verfahren eingerichtet.
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------

Gefahren

- ❖ Möglichkeit des Vorkommens pathogener Keime in Rohmilch
- ❖ Bei ungenügender Wärmebehandlung der Rohmilch Überleben von pathogenen Keimen nicht auszuschließen
- ❖ Automatisierte Erhitzung durch Kaffeeautomaten: nicht zwangsläufig Garant für ausreichende Wärmebehandlung zur Herstellung eines sicheren Lebensmittels
- ❖ Für Personen der Risikogruppen (YOPIs) Verwendung von Rohmilch nicht ersichtlich, Wärmebehandlung nicht beurteilbar → keine Einschätzung des Risikos möglich

Möglichkeiten

- ✓ Unter Beachtung der rechtlichen Vorgaben Möglichkeit der regionalen Vermarktung von Milch (Rohmilch/VZM) → für milchwirtschaftliche Betriebe und Gastronomie Möglichkeit der Erschließung neuer Absatzmärkte, Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit
- ✓ Deckung der Nachfrage der (End-) Verbraucher nach regionalen Produkten
- ✓ Möglichkeit der Gewährleistung einer ausreichenden Erhitzung der Rohmilch durch Einhaltung standardisierter kontrollierbarer Zeit-Temperatur-Kombinationen (CCP) → Einrichtung von Verfahren nach HACCP-Grundsätzen als Grundlage für sichere Lebensmittel

Schlussfolgerungen

Passend zum Trendthema Regionalität präsentiert sich die vorgestellte Form der Vermarktung von Milch. Neben den verschiedenen Vorteilen und Möglichkeiten aus Sicht der Lebensmittelunternehmer (Direktvermarkter, Gastronom) und Verbraucher dürfen jedoch auch mögliche Gefahren nicht außer Acht gelassen werden. Insbesondere müssen sich Lebensmittelunternehmer ihrer Verantwortung hinsichtlich der Sicherheit der Lebensmittel auf allen Stufen der Lebensmittelkette bewusst sein. Um die Gefahr durch potentiell vorhandene pathogene Keime zu minimieren ist eine ausreichende Erhitzung der Rohmilch erforderlich. Wie die vorgestellten Ergebnisse zeigen, ist im Einzelfall zu hinterfragen, ob automatisierte Erhitzungsprogramme in Kaffeeautomaten zur Gewährleistung eines sicheren Lebensmittels geeignet sind.

Literatur:

1. **VO (EG) 852/2004:** Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139/1), zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 219/2009 vom 11. März 2009 (ABl. L 87/109)
2. **VO (EG) 853/2004:** Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139/55), zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) Nr. 16/2012 vom 11. Januar 2012 (ABl. L 8/29)
3. **Tier-LMHV:** Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung) vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816, 1828), zuletzt geändert durch die Verordnung vom 10. November 2011 (BGBl. I S. 2233)

Anschrift der Verfasser:

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg, Am Moosweiher 2, 79108 Freiburg, e-mail: poststelle@cvuafw.bwl.de

54. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der DVG vom 24. bis 27. 09. 2013 in Garmisch-Partenkirchen



Baden-Württemberg