

Seminar Milchverarbeitung am Bauernhof „Rechtliches für Milchvermarkter“

Datum, Ort:

Das Hygiene- und Lebensmittelrecht (Hierarchie):

- **EU-Recht:** Lebensmittelsicherheits-Verordnung und Hygiene-Verordnungen
- **Österreichisches Recht:** Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) + Durchführungs-Verordnungen (z.B. Rohmilch-VO, Direktvermarktungs-VO, ..)
- **Leitlinien:** „Gesetz“ für die Praxis“ (Leitlinie für bäuerliche Milchverarbeitung und Leitlinie für Milchverarbeitung auf Almen)

EU-Recht:

Jeder der mit Lebensmitteln zu tun hat, ist „Lebensmittelunternehmer“ und in seinem Bereich für die Sicherheit der Produkte verantwortlich: von der Primärproduktion bis zur Abgabe an den Endverbraucher. Es dürfen nur „sichere Lebens- und Futtermittel“ in Verkehr gebracht werden. „Nicht sicher“ heißt, gesundheitsschädlich oder für den Verzehr ungeeignet. Lebens- und Futtermittel müssen im Krisenfall rückverfolgt werden können, durch Ermittlung von Lieferanten und Abnehmern. (Über den einzelnen Endverbraucher als Abnehmer, muss aber nicht Buch geführt werden.)

Allgemeine Hygiene-Verordnung – gilt für alle Lebensmittel:

Die Hygieneverordnung regelt die Anforderungen an Räume, Ausstattung, Personalhygiene und Schulung.

Jeder Lebensmittelunternehmer muss behördlich registriert sein →

Landwirte sind mit ihrer LFBIS-Nummer automatisch als Lebensmittelunternehmer registriert.

Hygiene-Verordnung für Lebensmittel tierischen Ursprungs:

Geregelt sind Vorschriften für Milch und Fleisch aller Nutztierarten (inkl. Jagdwild, Eier, Honig, Muscheln, Fische, etc.), die Zulassung von Betrieben und spezielle Anforderungen z.B. an die Verarbeitung. Hygieneverordnungen für bestimmte Produkte gelten nicht

mehr (z.B. die Milchhygiene-Verordnung). Betriebe die von der Hygiene-Verordnung für tierische Lebensmittel betroffen sind, müssen zugelassen sein und ein Identitätskennzeichen auf ihren Produkten anbringen (früher Genusstauglichkeitskennzeichen).

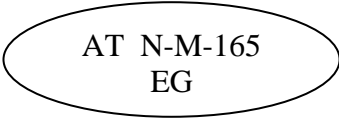
Zulassungspflicht besteht für:

- Herstellung pasteurisierter Trinkmilch
- Herstellung nicht fermentierter Flüssigmilcherzeugnisse
- Herstellung von Eis aus Rohmilch
- Betriebe, die Rohmilch für die Verarbeitung zukaufen
- Betriebe, die Milcherzeugnisse an den Großhandel und/oder an zulassungspflichtige Verarbeitungsbetriebe abgeben (z.B. Schmelzkäse-Erzeuger)
- Vermarktung im Ausland (≠ regional)

Betriebe, die für die Produktion bestimmter Erzeugnisse oder für bestimmte Vertriebsformen zulassungspflichtig sind, müssen das Identitätskennzeichen am Etikett der Produkte anbringen.

Beispiel Identitätskennzeichen:

AT – für Österreich
N – für Betrieb in Niederösterreich
M – Milchverarbeitungsbetrieb
fortlaufende Nummer z.B. 165



AT N-M-165
EG

Direktvermarkter mit einer vorhandenen Zulassungsnummer gelten auch weiterhin als zugelassen → kein Antrag notwendig!

Keine Zulassungspflicht, aber Eintragung (=Registrierung)

gilt bei:

- Abgabe von Primärprodukten (Rohmilch, Rohrahm)
- Herstellung von Milcherzeugnissen, die nicht zulassungspflichtig sind und direkt an den Endverbraucher, Gastronomie und Einzelhandel, regional (=Österreich) abgegeben werden.

Eintragung = behördliche Registrierung:

Landwirt ist Lebensmittel-Unternehmer und mit der LFBIS-Nummer automatisch eingetragen. Das gilt auch für Direktvermarkter von Urprodukten und anderen Produkten aus eigener Verarbeitung, sofern diese nicht zulassungspflichtig sind.

Neuzulassung:

Betriebe, die mit der Verarbeitung von Milch zu zulassungspflichtigen Produkten beginnen, bzw. Erzeugnisse an den Großhandel und/oder an zulassungspflichtige Verarbeitungsbetriebe (z.B. Schmelzkäseerzeuger) oder ins Ausland vermarkten, müssen die Zulassung beantragen.

Ablauf:

- Antragstellung auf „Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb“ (vor Aufnahme der Tätigkeit) bei der Bezirkshauptmannschaft
- Inspektion der Verarbeitungsräume durch Lebensmittelaufsicht
- Bescheid mit Zuteilung der Zulassungsnummer (z.B. N-M-165)
- Aufnahme der Tätigkeit möglich

Unterlagen für den Antrag:

- 1) Name, Adresse des Unternehmers (vom Betrieb)
- 2) Name, Geburtsdatum der Person(en), die für Produktion, Be- und Verarbeitung verantwortlich sind
- 3) Betriebsart, Beginn der Tätigkeit
- 4) Plan/Skizze: Produktionsräume, Position von Maschinen und Geräten (Produkt- und Personalfluss sollen erkennbar sein)
- 5) Auflistung der Maschinen und Geräte
- 6) Produktionsbedingungen, kritische Kontrollpunkte (HACCP und Herstellungsabläufe für Produkte → siehe Leitlinie)
- 7) Angaben zur Wasserversorgung (Untersuchungsbefund)
- 8) Reinigungs- und Desinfektionsplan (→ siehe Leitlinie)
- 9) Schädlingsbekämpfungsplan (→ siehe Leitlinie)
- 10) Darstellung der innerbetrieblichen Hygienemaßnahmen, Personalhygiene
- 11) Angaben zum Ausbildungssystem
- 12) Angaben über die Entsorgung tierischer Nebenprodukte (nur bei Schlachtung von Tieren relevant)
- 13) ev. Angaben zum „In Verkehr bringen in anderen Ländern“

Das österreichische LM-Recht

Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz - „LMSVG“

Ziel: Schutz der Verbrauchergesundheit und Schutz vor Täuschung.

Regelungsbereich: Anforderungen an Lebensmittel, Wasser für den menschlichen Gebrauch, Gebrauchsgegenstände und Kosmetika. Regelung von Strafbestimmungen bei in Verkehr bringen „nicht sicherer Lebensmittel“ (gesundheitsschädlich, verfälscht oder wertgemindert, nicht den gesetzlichen Anforderungen entsprechend,

versehen mit irreführenden Angaben). Mängelbehebung steht vor Strafe, allerdings kommt es bei Gesundheitsschädlichkeit zu gerichtlichen Strafen.

Bestimmungen speziell für Rohmilch (Rohmilch-Verordnung):

Rohmilch und Rohrahm dürfen nur durch den Tierhalter abgegeben werden an:

- Endverbraucher
- Einzelhandelsunternehmer (vom Einzelhandelsunternehmer direkt an Endverbraucher)
- Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung nur zur Herstellung von erhitzten Speisen und Getränken (Kerntemperatur zur Abtötung pathogener Keime)

Keine Abgabe von Rohmilch an Kindergärten und Schulen!

Kennzeichnung von Rohmilch:

„Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“

„Rohrahm, nur zur Herstellung von durcherhitzten Speisen verwenden“

am Etikett oder auf einem Aushang (deutlich lesbar und einsehbar) oder auf Begleitpapieren

Auch Milcherzeugnisse aus Rohmilch müssen mit dem Hinweis „mit Rohmilch hergestellt“ versehen sein.

Wie lange dürfen Rohmilch und Rohrahm abgegeben werden?

Rohmilch: Tag der Gewinnung und den zwei folgenden Tagen;

Rohrahm: Tag der Gewinnung der Rohmilch oder Herstellung und Abgabe am nächsten Tag;

Automaten zur Abgabe von Rohmilch müssen geprüft sein.

Kriterien der Rohmilch (Abgabe an den Konsumenten):

Rohe Kuhmilch: Keimzahl bei 30°C (pro ml) ≤ 50.000

Zellzahl (pro ml) ≤ 400.000

Rohmilch anderer Tierarten: Keimzahl bei 30°C ≤ 500.000

Für Direktvermarkter empfohlen:

Zellzahl (für Rohmilchprodukte) ≤ 100.000

Schalmtest (z.B: auch bei Ziegen) und keine Verarbeitung von Milch bei positiven Schalm-Test Ergebnissen

Temperaturvorschriften:

Kühlung:

Kühlung der Milch auf 8°C oder weniger bei täglicher Abholung, bzw. 6°C oder weniger bei nicht täglicher Abholung (Ausnahme: Verarbeitung innerhalb 2 Stunden nach Melken).

- Vorreifung bei höheren Temperaturen möglich (mit behördlicher Bewilligung)
- Ausnahme: Herstellung von Käse mit einer Reifezeit über 60 Tage: 12°C (bzw. 14°C beim Eintreffen am Bestimmungsort)
- Einhalten der Kühlkette bei Milch und Milcherzeugnissen während der Lagerung und des Transportes. Kurzfristige Lagerung von Hart- und Schnittkäse bei höheren Temperaturen erlaubt (z.B. beim Verkauf)

Erhitzung:

Pasteurisierung: Kurzzeiterhitzung bei mindestens 72°C für 15 Sekunden oder Dauererhitzung bei mindestens 63°C für 30 Minuten.

Österreichisches Lebensmittelbuch, Codex Kapitel B 32 „Milch und Milcherzeugnisse“

Definition der Verbrauchererwartungen zum Schutz der Konsumenten vor Täuschung und der Produzenten vor unlauterem Wettbewerb. Geregelt sind Milch, Butter Buttererzeugnisse, Käse, Schmelzkäse, Milchmischerzeugnisse, Dauermilchprodukte, Konsummilch und Rahm und fermentierte Milcherzeugnisse

Leitlinie für bäuerliche Milchverarbeitung und Milchverarbeitung auf Almen („Gesetz für die Praxis“)

Die Leitlinie ist ein Hilfsmittel zur Erklärung gesetzlicher Inhalte für die Praxis, zur Einhaltung der „guten Hygienepraxis“.

Die wichtigsten Inhalte:

- Anforderungen an Räume und Ausstattung, Schädlingsbekämpfung, Reinigung, Desinfektion
- Umgang mit Nebenprodukten
- Grundsätze der Arbeits- und Personalhygiene
- Definition und Kontrolle von kritischen Punkten (HACCP),
- Dokumentation in Abständen (z.B. 1 x jährlich, bzw. bei Änderungen) + Fehlerprotokoll
- Schulungsnachweise (nicht älter als 3 Jahre)
- Produktuntersuchungen auf Kriterien der Lebensmittelsicherheit (Listerien, Salmonellen) und der Prozesshygiene (z.B. E.coli, etc.) Die Anzahl der erforderlichen Untersuchungen ist abhängig vom Hygienerisiko der Produkte und vom Hygienerisiko am Betrieb.

Verpackte Milchprodukte müssen gekennzeichnet sein

siehe Beratungsunterlagen „Musteretiketten für Milch-erzeugnisse, Butter, Topfen und Käse“; begutachtet durch die Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit, GmbH. (AGES)