

313/AB

Die Abgeordneten zum Nationalrat Murauer und Kollegen haben am 14. März 1996 unter der Nr. 283/J an mich eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend Direktbelieferung von Schulen durch landwirtschaftliche Betriebe mit Schulmilch gerichtet, die folgenden Wortlaut hat:

- " 1. Wie oft hat es bisher bezüglich der Qualität der solcherart gelieferten Schulmilch Beanstandungen durch die Lebensmittelpolizei gegeben und aus welchen Gründen?
 2. Wieviele diesbezügliche Beanstandungen hat es bei Betrieben gegeben, die über eine vorschriftsmäßige Anlage zur Pasteurisierung verfügen?
 3. Finden Sie es ökologisch sinnvoll, Milch über lange Strecken zu transportieren, wenn sie nach Meinung der verantwortlichen Eltern hygienisch genauso einwandfrei aus der unmittelbaren Nachbarschaft angeliefert werden kann?
 4. Wie werden die Bestimmungen der Milchhygieneverordnung bezüglich Schulmilch, die direkt vom Bauern angeliefert wird, in anderen EU-Ländern wie etwa Deutschland gehandhabt?
 5. Ist die oben angeführte Auflage der Milchhygieneverordnung EU-konform?
 6. Werden Sie die Bestimmungen der Milchhygieneverordnung der Praxis anpassen und bis wann? "
- Diese Anfrage beantwortete ich wie folgt:

Einleitend ist festzuhalten, daß Milch wohl eines der hervorragendsten Lebensmittel für die menschliche Ernährung darstellt, das allerdings auch Risiken birgt. Krankheitserreger können entweder bereits originär in der Milch vorhanden sein oder durch nachträgliche Handhabung der Milch in diese eingebracht werden.

So waren z. B. Tuberkulose und Brucellose Erkrankungen, die zu Beginn dieses Jahrhunderts auch durch den Verzehr von Milch übertragen wurden. Durch die Einführung von Tierseuchenbekämpfungsmaßnahmen und der Pasteurisierung von Milch gehören diese Erkrankungen der Vergangenheit an. Leider gibt es jedoch noch Krankheitserreger, die auch bei gesunden Tieren vorkommen können und durch keine Seuchenbekämpfungsmaßnahmen auszurotten sind, wie z. B. Salmonellen, Campylobacter oder EHEC-Bakterien. Alle diese Bakterien werden durch die vitaminschonende

Erhitzung einer ordnungsgemäßen Pasteurisierung vernichtet ; bei der Thermisierung werden die meisten Krankheitserreger jedoch nicht abgetötet .

Eine wirksame Pasteurisierung kann nur durch geeignete Geräte erfolgen, die über die notwendigen Meß- und Steuereinrichtungen verfügen, damit bei Fehlern in der Erhitzung sofort Maßnahmen gesetzt werden können. Dadurch wird eine lückenlose Kontrolle der Produkte möglich, die weitaus sicherer und effizienter als die reine Endproduktkontrolle ist . Die stichprobenartige Endproduktkontrolle kann daher nur ein Element zur Sicherstellung einwandfreier Milch darstellen.

Eine " Pasteurisierung " am Küchenherd ist praktisch nicht mit ausreichender hygienischer Sicherheit durchzuführen. Ein Umrühren z . B . mit dem Kochlöffel bzw. eine Temperaturmessung durch Einbringen eines Thermometers in den Kochtopf während der Erhitzung sind keine geeigneten Mittel , um ausreichende Erhitzungsbedingungen zu garantieren. Überdies besteht eine Kontaminationsgefahr während und nach der Erhitzung in offenen Gefäßen.

Zu den Fragen 1 und 2 :

An den Bundesanstalten für Lebensmitteluntersuchung werden bundesweit ca. 1500 Milchproben pro Jahr untersucht . Bei den amtlichen Probenziehungen am Bauernhof ist die Zweckbestimmung nicht immer feststellbar und wird daher in vielen Fällen nicht erfaßt . Es ist somit nicht möglich , die bestehenden Daten für einen Vergleich der Beschaffenheit von pasteurisierter Schulmilch von Molkereien und Schulmilch, die am Bauernhof erhitzt wird , heranzuziehen.

Von den im Jahr 1994 untersuchten insgesamt 1480 Milchproben (darunter auch Schulmilch) wurden 116 Proben beanstandet . Davon waren vier Proben gesundheitsschädlich und 46 Proben verdorben.

Zu Frage 3 :

Die Regelungen der Milchhygieneverordnung dienen primär dem Schutz der Volksgesundheit . Ökologische Erwägungen werden - soweit es mit den hygienischen Zielen vereinbar ist - berücksichtigt .

Die Überprüfung der hygienisch einwandfreien Beschaffenheit der Milch und deren Transport kann nicht allein durch die optische bzw. sensorische Beurteilung festgestellt werden. Viele Krankheitserreger können in der Milch vorhanden sein, ohne sensorische Veränderungen zu bewirken. Wie in der Einleitung ausgeführt , kann daher die gesundheitliche Unbedenklichkeit nur bei ordnungsgemäßer Erhitzung unter Verwendung einer entsprechenden Erhitzungsanlage gewährleistet werden.

Zu Frage 4 :

In Deutschland ist die Abgabe von pasteurisierter Schulmilch durch den Landwirt nur nach Zulassung des Betriebes durch die zuständige Behörde möglich. Die Bedingungen für eine derartige Zulassung sehen u . a. vor , daß eine geeignete Anlage zum

Pasteurisieren von Milch verwendet wird. Dies ist dann der Fall , wenn die Pasteurisierungsanlage typengeprüft oder einer gleichwertigen Überprüfung unterzogen wurde. Diese Regelung entspricht im wesentlichen den österreichischen Regelungen in der Milchhygieneverordnung , BGBl . Nr . 897/1993 .

Zu Frage 5 :

Ja

Zu Frage 6 :

Mein Ressort arbeitet derzeit an einer Änderung der Milchhygieneverordnung , die erleichterte Anforderungen an Milcherhitzer (Pasteurisierungsanlagen) enthalten soll . Gleichzeitig wird im Rahmen der Codexkommission ein Prüfkatalog für Milcherhitzer erstellt , anhand dessen der hygienisch einwandfreie Betrieb "kleiner" Geräte überprüft werden kann. Dadurch soll es möglich sein, auch solche Milcherhitzer in Österreich zuzulassen, die für eine Anwendung im landwirtschaftlichen Betrieb nicht nur geeignet , sondern auch wirtschaftlich vertretbar sind .