



REPUBLIK ÖSTERREICH

Bundesminister für Gesundheit, Sport
und Konsumentenschutz
HARALD Ettl

1031 Wien, Radetzkystr. 2
Tel. (0222) 71158/0

GZ 114.140/51-I/D/14/a/91

Herrn
Präsidenten des Nationalrates
Dr. Heinz FISCHER

9. JAN. 1992

Parlament
1017 Wien

1904 /AB
1992 -01- 10
zu 1910 /J

Die Abgeordneten zum Nationalrat Wabl, Freundinnen und Freunde haben am 12. November 1991 unter der Nr. 1910/J an mich eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend Milchhygieneverordnung gerichtet, die folgenden Wortlaut hat:

- "1. Wann findet die nächste Sitzung des Ständigen Hygieneausschusses statt?
2. Ist es möglich, ein Exemplar des ausgearbeiteten Entwurfes der Milchhygieneverordnung zu bekommen?
3. Stimmt es, daß für den Entwurf der Milchhygieneverordnung das deutsche Modell als Vorbild dient?
 - a) Wenn ja, was sind die wesentlichen Punkte der deutschen Verordnung?
 - b) Welche konkreten Maßnahmen sollen übernommen werden?
 - c) Mit welcher Begründung dient das deutsche Modell als Vorbild?
4. Wie setzt sich die von der Codex-Kommission bestellte Gruppe des Ständigen Hygieneausschusses zusammen?
5. Ist es möglich, in diese Gruppe einen Experten zu entsenden?"

Diese Anfrage beantworte ich wie folgt:

-2-

Zu Frage 1:

Die nächste Sitzung des Ständigen Hygieneausschusses der Codexkommission findet am 13. Jänner 1992 statt.

Zu Frage 2:

Dem Ständigen Hygieneausschuß liegt zur Zeit eine von der Codexunterkommission für Milch und Milchprodukte erstellte Arbeitsunterlage vor, die im Ausschuß beraten wird.

Es handelt sich dabei um einen Fachvorschlag für die Ausarbeitung eines Entwurfes einer Milchhygieneverordnung. Ein ausgearbeiteter Entwurf der Milchhygieneverordnung liegt derzeit nicht vor.

Zu Frage 3:

Bei der Ausarbeitung des gegenständlichen Verordnungsentwurfes wird auf Konformität mit den einschlägigen EG-Richtlinien zu achten sein, wobei die in Kopie beiliegende deutsche Milchverordnung als in innerstaatliches Recht umgesetzte EG-Richtlinie angesehen werden kann.

Die deutsche Milchverordnung stellt daher zweifellos aufgrund der darin bereits eingearbeiteten praktischen Erfahrung eine zu beachtende Arbeitsunterlage dar. Da die Grundsätze der Hygiene nicht an den Staatsgrenzen innerhalb Europas enden können, sind darüber hinaus nachstehende Richtlinien der Europäischen Gemeinschaft von Bedeutung:

EG-Richtlinie 85/397 vom 5. August 1985 zur Regelung gesundheitlicher und tierseuchenrechtlicher Fragen im innergemeinschaftlichen Handel mit wärmebehandelter Milch, geändert durch die Richtlinie 86/662;

-3-

EG-Richtlinie 89/362 vom 26. Mai 1989 über allgemeine Hygienevorschriften für Milcherzeugerbetriebe;

KOM 89/667: Vorschlag für eine Verordnung (EWG) des Rates mit Hygienevorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Rohmilch, Werkmilch und Erzeugnissen auf Milchbasis vom 13. Februar 1990;

KOM 89/672: Vorschlag für eine Verordnung (EWG) des Rates zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen hitzebehandelter Trinkmilch vom 23. März 1990.

Ferner soll noch geprüft werden, inwieweit Teile der Entscheidung der Kommission vom 14. Februar 1991 (91/180/EWG) zur Festlegung bestimmter Analyse- und Testverfahren für Rohmilch und wärmebehandelte Milch zu berücksichtigen sind.

Zu den Fragen 4 und 5:

Die Zusammensetzung des Ständigen Hygieneausschusses der Codexkommission ist durch § 53 Lebensmittelgesetz 1975 geregelt. Eine darüber hinausgehende Entsendung von Experten ist nicht möglich.

Eine Liste der Mitglieder des Ständigen Hygieneausschusses ist als Beilage angeschlossen.

Beilage

SIR

**Verordnung
über Hygiene- und Qualitätsanforderungen
an das Gewinnen, Behandeln und Inverkehrbringen von Milch
(Milchverordnung)**

Vom 23. Juni 1989

Es verordnen

der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

auf Grund des § 1 Abs. 2, des § 9 Abs. 2, des § 37, des § 40 Abs. 1 und des § 52 Abs. 1 Satz 1 und Satz 2 Nr. 2 Buchstabe c des Milchgesetzes in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 7842-2, veröffentlichten bereinigten Fassung in Verbindung mit Artikel 129 Abs. 1 des Grundgesetzes im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit und nach Anhörung eines Sachverständigenbeirats und

auf Grund des § 79 Abs. 1 Nr. 1 in Verbindung mit § 17 Abs. 1 Nr. 5 des Tierseuchengesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 28. März 1980 (BGBl. I S. 386) sowie

der Bundesminister für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit

auf Grund des § 9 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe b, Nr. 3 und 4 Buchstabe a, des § 10 Abs. 1 Satz 1 und des § 19 Nr. 1, 2 Buchstabe b und Nr. 4 Buchstabe b des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes vom 15. August 1974 (BGBl. I S. 1945, 1946) im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft,

auf Grund des § 32 Abs. 1 Nr. 10 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes im Einvernehmen mit den Bundesministern für Wirtschaft und für Arbeit und Sozialordnung,

auf Grund des § 44 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes und

auf Grund des § 49 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes im Einvernehmen mit dem Bundesminister der Finanzen:

§ 1

Anwendungsbereich

(1) Die Vorschriften dieser Verordnung sind anzuwenden auf das Gewinnen, Behandeln und Inverkehrbringen von Rohmilch sowie auf das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen thermisierter und wärmebehandelter Milch.

(2) Die Vorschriften dieser Verordnung gelten sinngemäß auch für Milch anderer Tierarten.

§ 2

Begriffsbestimmungen

Im Sinne dieser Verordnung ist

1. Rohmilch: das unveränderte Gemelk einer Kuh oder mehrerer Kühe, das nicht über die Gewinnungstemperatur erwärmt worden ist;
2. thermisierte Milch: gereinigte Rohmilch, die nach Anlage 6 Nr. 1.4 erwärmt worden ist;
3. wärmebehandelte Milch: gereinigte Rohmilch, die nach Anlage 6 Nr. 2 wärmebehandelt worden ist;
4. Konsummilch: Milch, die dazu bestimmt ist, an Verbraucher abgegeben zu werden;
5. Erzeugerbetrieb: Betrieb, in dem Rohmilch gewonnen wird;
6. Milchsammelstelle: Betrieb, in dem Rohmilch von Erzeugerbetrieben angenommen, gekühlt und zwischengelagert wird;
7. Be- und Verarbeitungsbetrieb: Betrieb, in dem Milch be- und verarbeitet wird;
8. Versandland: Mitgliedstaat der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, aus dem wärmebehandelte Milch in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht wird;
9. Bestimmungsland: Mitgliedstaat der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, in den wärmebehandelte Milch versandt wird;

10. amtlicher Tierarzt: der von der zuständigen Behörde beauftragte Tierarzt.

§ 3

Gewinnen und Behandeln von Rohmilch-

(1) Rohmilch, die zur Abgabe an andere bestimmt ist, darf nur

1. von Kühen gewonnen werden, die den Anforderungen der Anlage 1 Nr. 1 entsprechen,
2. in einem Erzeugerbetrieb gewonnen werden, der den Anforderungen der Anlage 2 entspricht und
3. unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 3 gewonnen und behandelt werden.

(2) Rohmilch darf von Milchsammelstellen nur angenommen, gekühlt und zwischengelagert werden, wenn

1. diese den Anforderungen der Anlage 4 Nr. 1 und 2 entsprechen und
2. die Anforderungen der Anlage 5 eingehalten werden.

§ 4

Herstellen und Behandeln von wärmebehandelter Milch

(1) Wärmebehandelte Milch darf nur in Be- und Verarbeitungsbetrieben, die den Anforderungen der Anlage 4 Nr. 1 und 3 entsprechen, und nur unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 5 hergestellt und behandelt werden.

(2) Zum Herstellen wärmebehandelter Milch darf nur Rohmilch oder thermisierte Milch verwendet werden,

1. die entsprechend § 3 gewonnen und behandelt worden ist und
2. der, abgesehen von Entnahmen bei der Reinigung und Entkeimung sowie Maßnahmen zur Standardisierung des Fettgehalts, nichts entnommen oder zugesetzt worden ist, soweit eine Entnahme oder Zugabe nicht in anderen Vorschriften geregelt ist.

(3) Vor der Wärmebehandlung ist die Rohmilch nach Maßgabe der Anlage 6 Nr. 1 zu behandeln.

(4) Die Wärmebehandlung ist nach einem in Anlage 6 Nr. 2 aufgeführten anerkannten Verfahren durchzuführen. Wird pasteurisierte, ultrahocherhitzte oder sterilisierte Milch hergestellt, so sind die nach Anlage 4 Nr. 3.6 vorgeschriebenen Einrichtungen zu verwenden. Dabei sind der Temperaturverlauf während der Erhitzung sowie der Betriebszustand der Einrichtung bezüglich Umlauf, Durchlauf und Reinigung mit dem Temperaturschreibergerät aufzuzeichnen. Die Diagramme des Temperaturschreibergeräts sind täglich mit dem Datum zu versehen und zwei Jahre aufzubewahren.

§ 5

Zusätzliche Vorschriften für das Herstellen und Behandeln von wärmebehandelter Konsummilch

(1) Konsummilch ist vorbehaltlich der §§ 6 und 7 einer Wärmebehandlung nach § 4 Abs. 4 Satz 1 zu unterziehen.

(2) Zusätzlich zu den Anforderungen nach § 4 darf zum Herstellen von wärmebehandelter Konsummilch nur Rohmilch verwendet werden, die bei den Untersuchungen nach § 1 der Milch-Güteverordnung mindestens folgende Anforderungen erfüllt:

1. Einstufung in Klasse 1,
2. Gehalt an somatischen Zellen im arithmetischen Mittel über drei Monate bis zum 31. Dezember 1992 weniger als 500 000 je cm³, danach weniger als 400 000 je cm³,
3. Gefrierpunkt kleiner oder gleich minus 0,515 °C und
4. Hemmstoffe nicht nachweisbar.

Abweichungen von den Anforderungen nach Satz 1 Nr. 1 und 2 bleiben unberücksichtigt, wenn im folgenden Monat die Keimzahlwerte bis zum 31. Dezember 1992 weniger als 300 000 je cm³, danach weniger als 100 000 je cm³ betragen und der Gehalt an somatischen Zellen bis zum 31. Dezember 1992 weniger als 500 000 je cm³, danach weniger als 400 000 je cm³ beträgt. Rohmilch anderer Tierarten ist entsprechend der Milch-Güteverordnung lediglich bakteriologisch zu untersuchen und muß die Anforderungen von Satz 1 Nr. 1 erfüllen.

(3) Wärmebehandelte Konsummilch muß so hergestellt werden, daß sie nach der Wärmebehandlung den Anforderungen der Anlage 6 Nr. 3 entspricht. Eine wiederholte Wärmebehandlung ist nicht zulässig. Zum Herstellen von ultrahocherhitzter Milch und Sterilmilch, die nicht in ein Bestimmungsland versandt werden soll, darf jedoch pasteurisierte Milch verwendet werden.

(4) Pasteurisierte Konsummilch ist im Be- und Verarbeitungsbetrieb unmittelbar nach der Wärmebehandlung auf mindestens 6 °C zu kühlen und bei dieser Temperatur zu lagern. Die Lagertemperatur ist aufzuzeichnen.

(5) Bei der Abfüllung von wärmebehandelter Konsummilch in zur unmittelbaren Abgabe an den Verbraucher bestimmte Behältnisse sind die Anforderungen der Anlage 6 Nr. 4 einzuhalten.

1142

Bundesgesetzblatt, Jahrgang 1989, Teil I

§ 6

Vorzugsmilch

§ 5 Abs. 1 gilt nicht für Vorzugsmilch, die den für Vorzugsmilch von den obersten Landesbehörden gestellten, besonders hoch bemessenen Anforderungen an Gewinnung, Zusammensetzung, Beschaffenheit, Behandlung, Verpackung und Beförderung genügt.

§ 7

Milch-ab-Hof-Abgabe

(1) § 5 Abs. 1 gilt ferner nicht für Rohmilch, die im Erzeugerbetrieb unmittelbar an Verbraucher abgegeben wird, wenn

1. sie im eigenen Betrieb unter Einhaltung der Anforderungen des § 3 Abs. 1 gewonnen und behandelt worden ist,
2. sie nach den Vorschriften der Milch-Güteverordnung kontrolliert wird und hierbei die Anforderungen des § 5 Abs. 2 erfüllt,
3. sie am Tag der Abgabe oder am Tag zuvor gewonnen worden ist,
4. an der Abgabestelle gut sichtbar und lesbar der Hinweis „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ angebracht ist und
5. die Abgabe von Rohmilch zuvor vom Milcherzeuger der zuständigen Behörde angezeigt wurde.

(2) Die Abgabe von Rohmilch

1. an Familienangehörige des Milcherzeugers, Altenteiler und Verpächter des Betriebes,
 2. an Personen, die im Betrieb des Milcherzeugers beschäftigt sind, und an deren Familienangehörige,
 3. durch Alm- oder Alpbetriebe an Wanderer und Berghütten
- ist auch zulässig, wenn die Anforderungen nach Absatz 1 nicht erfüllt sind.

§ 8

Homogenisierte Milch

Milch darf homogenisiert werden; dabei muß das Fett durch mechanische Einwirkung so fein verteilt werden, daß während der angegebenen Mindesthaltbarkeitszeit keine deutlich sichtbare Aufrahmung stattfindet.

§ 9

Bezeichnung Molkerei, Meierei, Sennerei, Käserei

Ein Be- und Verarbeitungsbetrieb darf die Bezeichnung Molkerei, Meierei, Sennerei oder Käserei nur führen, wenn er im Durchschnitt eines Jahres täglich mindestens 500 l Milch oder eine hieraus zu gewinnende entsprechende Menge an Milcherzeugnissen be- oder verarbeitet und die hierfür erforderlichen technischen Einrichtungen besitzt.

§ 10

Eiweißanreicherung

Teilentrahmte (fettarme) und entrahmte Milch im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 1411/71 darf unter Anreicherung mit wasserlöslichen oder aufgeschlossenen Milcheiweißzeugnissen hergestellt werden. Dies gilt nicht für Milch anderer Tierarten.

§ 11

Beförderung von Rohmilch,
thermisierte Milch und wärmebehandelter Milch

Rohmilch, thermisierte Milch und wärmebehandelte Milch darf nur unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 7 befördert werden.

§ 12

Anforderungen an Desinfektionsmittel

Für die chemische Desinfektion der in Anlage 2 Nr. 4, Anlage 4 Nr. 1.5 und Anlage 7 Nr. 1 genannten Geräte und Gegenstände dürfen nur hierfür geeignete Mittel verwendet werden; als geeignet sind insbesondere Mittel anzusehen, die in ihrer keimabtötenden Wirkung den Anforderungen zur Erlangung des Gütezeichens der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft, Frankfurt, oder den Prüfrichtlinien der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft, Gießen, entsprechen.

§ 13

Anforderungen an Zentrifugen, Reinigungseinrichtungen
und Einrichtungen zur Wärmebehandlung

(1) Für die Reinigung der Milch von milchfremden Bestandteilen sowie für die Entkeimung von Milch dürfen nur Zentrifugen oder andere Einrichtungen mit gleicher Wirkung verwendet werden; dies sind insbesondere Einrichtungen,

Nr. 29 – Tag der Ausgabe: Bonn, den 28. Juni 1989

1143

die die Voraussetzungen der Prüfrichtlinie des Instituts für Verfahrenstechnik der Bundesanstalt für Milchforschung, Kiel, oder des Instituts für milchwirtschaftliches Maschinenwesen der Süddeutschen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft, Weihenstephan, erfüllen.

(2) Für die Wärmebehandlung durch Pasteurisieren, Sterilisieren oder Ultrapocherhitzen einschließlich aseptischem Abfüllen dürfen nur Einrichtungen verwendet werden, die den in der Anlage 4 Nr. 3.6 festgelegten Anforderungen entsprechen und von der zuständigen Behörde zugelassen worden sind.

§ 14

Anforderungen an die Abgabe von Milch zu Futterzwecken und an die Beseitigung von Zentrifugenschlamm aus Be- und Verarbeitungsbetrieben

(1) Milch und Milchrückstände aus Be- und Verarbeitungsbetrieben dürfen als Futtermittel nur abgegeben oder im eigenen Betrieb verfüttert werden, wenn sie zuvor nach einem der in Anlage 6 Nr. 2 genannten Verfahren erhitzt worden sind.

(2) In Be- und Verarbeitungsbetrieben ist der Zentrifugenschlamm täglich

1. durch Verbrennen bis zur Asche oder durch thermische oder chemo-thermische Behandlung bis zur Denaturierung der Proteine nach Arbeitsweisen, die von der zuständigen Behörde genehmigt sind, unschädlich zu beseitigen oder
2. an eine Tierkörperbeseitigungsanstalt unter Voraussetzungen, die von der zuständigen Behörde bestimmt sind, abzugeben; hiervon kann mit Zustimmung der zuständigen Behörde abgesehen werden, wenn der Zentrifugenschlamm in geeigneten Behältern gesammelt und bis zur Abgabe unter Verschluss aufbewahrt wird.

(3) Werden anstelle von Zentrifugen andere Reinigungseinrichtungen verwendet, gilt Absatz 2 Nr. 1 für die Beseitigung der Rückstände entsprechend.

§ 15

Verkehrsverbote

(1) Als Lebensmittel dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden:

1. die ersten Milchstrahlen aus jeder Zitze,
2. Milch von Kühen, die den Anforderungen der Anlage 1 nicht entsprechen,
3. die diskontinuierlich austretende Phase aus Entkeimungszentrifugen.

(2) Als Milch oder Erzeugnis aus Milch darf das Gemelk der ersten fünf Tage nach dem Kalben nicht in den Verkehr gebracht werden.

(3) Wärmebehandelte Milch, die nicht entsprechend den Anforderungen des § 4 Abs. 3 und des § 5 Abs. 3, Abs. 4 Satz 1 und Abs. 5 hergestellt oder behandelt worden ist, darf als Konsummilch nicht in den Verkehr gebracht werden.

§ 16

Ausnahmen

(1) Die zuständige Behörde kann abweichend von § 3 Abs. 1 Nr. 1 und § 15 Abs. 1 Nr. 2 zulassen, daß Milch von tuberkulose- und brucelloseunverdächtigen Kühen, die einem Bestand angehören, der die Anforderungen der Anlage 1 Nr. 1.1 nicht erfüllt, zur Herstellung von Erzeugnissen und anderen Lebensmitteln aus wärmebehandelter Milch gewonnen und in den Verkehr gebracht wird.

(2) Die zuständige Behörde kann bis zum 31. Dezember 1992 abweichend von § 3 Abs. 1 Nr. 3 für Milcherzeuger, deren Milch weder zur Herstellung von Konsummilch noch zur Herstellung von wärmebehandelter Milch, die in ein Bestimmungsland versandt werden soll, verwendet wird, Ausnahmen von den Anforderungen nach Anlage 3 Nr. 5 Satz 2 zulassen.

(3) Die zuständige Behörde kann abweichend von § 3 Abs. 2 für eine gemeinsame Milchammer mehrerer Milcherzeuger Ausnahmen von den Anforderungen nach Anlage 4 Nr. 1 und 2 und Anlage 5 zulassen.

(4) Die zuständige Behörde kann bis zum 31. Dezember 1992 abweichend von § 11 für Be- und Verarbeitungsbetriebe, die weder Konsummilch noch wärmebehandelte Milch zum Versand in ein Bestimmungsland herstellen, Ausnahmen von der Anforderung nach Anlage 7 Nr. 2.2 zulassen.

(5) Die zuständige Behörde kann abweichend von § 7 für die Abgabe von tiefgefrorener Milch anderer Tierarten Ausnahmen zulassen.

(6) Die zuständige Behörde kann bis zum 31. Dezember 1992 abweichend von § 4 Abs. 1 für Be- und Verarbeitungsbetriebe, die weder Konsummilch noch wärmebehandelte Milch zum Versand in ein Bestimmungsland herstellen, Ausnahmen von den Anforderungen nach Anlage 4 Nr. 1.1.3, 1.1.9, 1.2 und 3.6.4 zulassen.

(7) Die zuständige Behörde kann bis zum 31. Dezember 1990 abweichend von § 4 Abs. 4 Satz 1 für Be- und Verarbeitungsbetriebe, die weder Konsummilch noch wärmebehandelte Milch zum Versand in ein Bestimmungsland herstellen, Ausnahmen von den Anforderungen nach Anlage 6 Nr. 2.1.2 zulassen.

§ 17

Verbringen wärmebehandelter Milch aus einem Versandland

Wärmebehandelte Milch aus einem Versandland darf in den Geltungsbereich dieser Verordnung nur verbracht werden, wenn sie von einer Genußtauglichkeitsbescheinigung nach dem Muster in Anlage 8 begleitet ist.

§ 18

Straftaten

(1) Nach § 51 Abs. 1 Nr. 2, Abs. 2 bis 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 4 Abs. 4 Satz 1 die Wärmebehandlung nicht nach einem anerkannten Verfahren durchführt,
2. entgegen § 5 Abs. 1 Konsummilch nicht einer Wärmebehandlung unterzieht,
3. entgegen § 5 Abs. 3 Satz 1 Konsummilch herstellt oder
4. a) entgegen § 15 Abs. 1 Nr. 1 die ersten Milchstrahlen aus einer Zitze,
b) entgegen § 15 Abs. 1 Nr. 2 Milch oder
c) entgegen § 15 Abs. 1 Nr. 3 die diskontinuierlich austretende Phase aus Entkeimungszentrifugen als Lebensmittel in den Verkehr bringt.

(2) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 11 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer vorsätzlich

1. entgegen § 15 Abs. 2 das Gemelk der ersten fünf Tage nach dem Kalben als Milch oder als Erzeugnis aus Milch oder
2. entgegen § 15 Abs. 3 wärmebehandelte Milch als Konsummilch in den Verkehr bringt.

§ 19

Ordnungswidrigkeiten

(1) Wer eine in § 18 Abs. 2 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 53 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes ordnungswidrig.

(2) Ordnungswidrig im Sinne des § 53 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 11 Rohmilch, thermisierte Milch oder wärmebehandelte Milch befördert.

(3) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 2 Nr. 3 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 17 wärmebehandelte Milch ohne Genußtauglichkeitsbescheinigung in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbringt.

(4) Ordnungswidrig im Sinne des § 46 Abs. 3 des Milchgesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 3 Rohmilch gewinnt oder behandelt,
2. entgegen § 4 Abs. 1 bis 3 wärmebehandelte Milch herstellt oder behandelt,
3. entgegen § 4 Abs. 4 Satz 3 oder 4 den Temperaturverlauf oder den Betriebszustand nicht aufzeichnet oder die Diagramme nicht täglich mit dem Datum versieht oder sie nicht zwei Jahre lang aufbewahrt,
4. entgegen § 5 Abs. 2 Satz 1 oder Abs. 3 Satz 2 wärmebehandelte Konsummilch herstellt,
5. entgegen § 5 Abs. 4 Satz 1 pasteurisierte Konsummilch nicht auf mindestens 6°C kühlt oder sie nicht bei dieser Temperatur lagert,
6. entgegen § 5 Abs. 4 Satz 2 die Lagertemperatur nicht aufzeichnet,
7. entgegen § 9 eine dort genannte Bezeichnung führt oder
8. entgegen § 13 eine dort genannte Einrichtung nicht verwendet.

(5) Ordnungswidrig im Sinne des § 76 Abs. 2 Nr. 2 des Tierseuchengesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 14 Abs. 1 Milch oder Milchrückstände als Futtermittel abgibt oder im eigenen Betrieb verfüttert oder
2. entgegen § 14 Abs. 2, auch in Verbindung mit Abs. 3, Zentrifugenschlamm oder Rückstände aus anderen Einrichtungen beseitigt oder abgibt.

Nr. 29 – Tag der Ausgabe: Bonn, den 28. Juni 1989

1145

§ 20

Änderung der Verordnung über Milcherzeugnisse

Die Verordnung über Milcherzeugnisse vom 15. Juli 1970 (BGBl. I S. 1150), zuletzt geändert durch Artikel 1 der Verordnung vom 3. Dezember 1987 (BGBl. I S. 2443), wird wie folgt geändert:

1. § 2 Abs. 1 erhält folgende Fassung:

„(1) Milcherzeugnisse sind einer Wärmebehandlung nach § 4 Abs. 4 Satz 1 der Milchverordnung zu unterziehen.

Dies gilt nicht, wenn

1. die Milcherzeugnisse oder
2. bei Milchhalbfetterzeugnissen und MilCHFetterzeugnissen, die aus Butter hergestellt sind, die verwendete Butter ausschließlich aus Milch oder Milcherzeugnissen hergestellt sind, die in dieser Weise wärmebehandelt worden sind. Anstelle einer Pasteurisierung nach Satz 1 ist auch eine Wärmebehandlung mit Apparaten und Einrichtungen zulässig, die von der zuständigen Behörde genehmigt worden sind, sofern die erreichte Temperatur oder Einwirkungszeit über den für das Pasteurisierungsverfahren vorgeschriebenen Werten liegt und in der Wirkung diesen entspricht; dies gilt nicht für Sahneerzeugnisse, ausgenommen Kaffeesahne.“

2. Nach § 2 wird folgender § 2a eingefügt:

„§ 2a

Herstellen von Milcherzeugnissen
im Betrieb des Milcherzeugers

§ 2 Abs. 1 gilt nicht für Milcherzeugnisse, die im Erzeugerbetrieb hergestellt und dort unmittelbar an Verbraucher abgegeben werden, wenn die zur Herstellung verwendete Milch unter Einhaltung der in § 7 Abs. 1 Nr. 1 und 2 der Milchverordnung genannten Anforderungen gewonnen und behandelt worden ist. § 7 Abs. 2 der Milchverordnung gilt entsprechend.“

3. § 3 Abs. 2 Nr. 5 wird wie folgt geändert:

- a) In Buchstabe a werden die Worte „§ 1 a der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes“ durch die Worte „§ 4 Abs. 4 Satz 1 in Verbindung mit Anlage 6 Nr. 2.2 der Milchverordnung“ ersetzt.
- b) In Buchstabe c werden die Worte „§ 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchstabe b der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes“ durch die Worte „§ 4 Abs. 4 Satz 1 in Verbindung mit Anlage 6 Nr. 2.1 der Milchverordnung“ ersetzt.

4. § 4 wird wie folgt geändert:

a) Nummer 1 erhält folgende Fassung:

„1. bei Milcherzeugnissen, sofern es sich nicht um Buttermilch, Reine Buttermilch, Molkenerzeugnisse mit Ausnahme von Molkensahne, Milchzucker und Milcheiweißerzeugnisse sowie sonstige Milcherzeugnisse, die aus entrahmter Milch hergestellt worden sind, handelt, die Angabe „... % Fett“ für die Höhe des Fettgehalts; abweichend hiervon ist jedoch

- a) bei Schlagsahne und Milcherzeugnissen aus Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt der Mindestfettgehalt durch die Worte „mindestens ... % Fett“ anzugeben,
- b) bei Milchlischerzeugnissen die vorgeschriebene Angabe des Fettgehalts durch die Worte „im Milchanteil“ zu ergänzen.“;

b) folgende neue Nummer 2 wird eingefügt:

„2. bei Milcherzeugnissen aus entrahmter Milch, die keiner Standardsorte entsprechen, die Angabe „aus Magermilch“ oder „aus entrahmter Milch“;“

c) die bisherigen Nummern 2 bis 5 werden Nummern 3 bis 6.

5. In Anlage 1 Gruppe XIV Spalte 2 Nr. 3 werden nach dem Wort „Milchmischgetränk“ die Worte „aus entrahmter Milch (aus Magermilch)“ eingefügt.

6. In Anlage 1 erhalten die zu der Gruppe IX gehörenden Spalten 2 bis 4 der Tabelle folgende Fassung:

„2	3	4
1. Milchpulver mit hohem Fettgehalt (Sahnepulver, Rahmpulver)	1. wie Spalte 1, IX b), jedoch ohne Verwendung von Milchzuckererzeugnissen und Lactase, aus Milch und/oder Sahneerzeugnissen, mit höchstens 5% Wassergehalt	mindestens 42,0

2	3	4
2. Joghurtpulver mit hohem Fettgehalt (Sahnejoghurtpulver, Rahmjoghurtpulver)	2. wie Nr. 1, jedoch aus Sahnejoghurt (Rahmjoghurt)	mindestens 42,0
3. Kefirpulver mit hohem Fettgehalt (Sahnekefirpulver, Rahmkefirpulver)	3. wie Nr. 1, jedoch aus Sahnekefir (Rahmkefir)	mindestens 42,0
4. Milchpulver (Vollmilchpulver)	4. wie Nr. 1	mindestens 26,0
5. Joghurtpulver	5. wie Nr. 1, jedoch aus Joghurt	mindestens 26,0
6. Kefirpulver	6. wie Nr. 1, jedoch aus Kefir	mindestens 26,0
7. teilentrahmtes Milchpulver	7. wie Nr. 1	mehr als 1,5 weniger als 25,0
8. teilentrahmtes Joghurtpulver	8. wie Nr. 1, jedoch aus fettarmem Joghurt	mehr als 1,5 weniger als 26,0
9. teilentrahmtes Kefirpulver	9. wie Nr. 1, jedoch aus fettarmem Kefir	mehr als 1,5 weniger als 26,0
10. Magermilchpulver	10. wie Nr. 1	höchstens 1,0
11. Magermilchjoghurtpulver	11. wie Nr. 1, jedoch aus Magermilchjoghurt	höchstens 1,0
12. Magermilchkefirpulver	12. wie Nr. 1, jedoch aus Magermilchkefir	höchstens 1,0
13. Buttermilchpulver	13. wie Spalte 1, IXb), jedoch ohne Verwendung von Milchzuckererzeugnissen und Lactase, aus Buttermilcherzeugnissen, mit höchstens 7 % Wassergehalt	höchstens 15,0 [*] .

7. In Anlage 1 werden in der Gruppe XV Spalte 1 Buchstabe b die Worte „aus entrahmter Milch hergestellten“ gestrichen.
8. In Anlage 1a werden in Absatz 4 die Worte „§ 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchstaben b bis d der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes“ durch die Worte „Anlage 6 Nr. 2 der Milchverordnung“ ersetzt.
9. In der Tabelle der Anlage 3 wird in den Abschnitten I, II und III jeweils die folgende Nummer angefügt:

„Milcherzeugnis	Merkmal	Methode	Stand
I.	3. Probenahme	L 02.06-9 (EG) - 11 (EG)	Mai 1988
II.	4. Probenahme	L 02.06-9 (EG) - 11 (EG)	Mai 1988
III.	5. Probenahme	L 02.06-9 (EG) - 11 (EG)	Mai 1988 [*] .

§ 21

Änderung der Butterverordnung

Die Butterverordnung vom 16. Dezember 1988 (BGBl. I S. 2286, 2557) wird wie folgt geändert:

1. § 3 wird wie folgt geändert:
- a) In Absatz 1 Satz 1 werden die Worte „§ 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchstabe b der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes“ durch die Worte „§ 4 Abs. 4 Satz 1 in Verbindung mit Anlage 6 Nr. 2.1 der Milchverordnung“ ersetzt.
- b) Absatz 2 erhält folgende Fassung:
- „(2) Absatz 1 gilt nicht für Butter, die im Milcherzeugerbetrieb hergestellt wird (§ 4 Abs. 5), sofern die zur Herstellung verwendete Milch unter Einhaltung der in § 7 Abs. 1 Nr. 1 und 2 der Milchverordnung genannten Anforderungen gewonnen und behandelt worden ist. § 7 Abs. 2 der Milchverordnung gilt entsprechend.“
2. § 29 wird wie folgt geändert:
- a) Der bisherige Wortlaut wird Absatz 1.
- b) Folgender Absatz 2 wird angefügt:
- „(2) Butter darf bis zum 31. Dezember 1989 noch mit einer Kennzeichnung nach den bisher geltenden Vorschriften in den Verkehr gebracht werden.“

Nr. 29 – Tag der Ausgabe: Bonn, den 28. Juni 1989

1147

§ 22

Änderung der Käseverordnung

Die Käseverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 14. April 1986 (BGBl. I S. 412), zuletzt geändert durch § 27 der Verordnung vom 16. Dezember 1988 (BGBl. I S. 2286), wird wie folgt geändert:

1. § 3 wird wie folgt geändert:

a) In Absatz 1 Nr. 1 wird folgender Buchstabe f angefügt:

„f) der kontinuierlich austretende keimangereicherte Milchanteil aus Entkeimungszentrifugen nach Erhitzung bis zur Keimabtötung, ausgenommen für Frischkäse.“

b) In Absatz 3 Satz 1 werden die Worte „§ 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchstabe b der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes“ durch die Worte „§ 4 Abs. 4 Satz 1 in Verbindung mit Anlage 6 Nr. 2.1 der Milchverordnung“ ersetzt.

c) Nach Absatz 3 wird folgender Absatz 3a eingefügt:

„(3a) Absatz 3 Satz 1 gilt nicht für Frischkäse, Sauermilchquark und Weichkäse, die im Erzeugerbetrieb hergestellt und dort unmittelbar an Verbraucher abgegeben werden, wenn die Käseeremilch unter Einhaltung der in § 7 Abs. 1 Nr. 1 und 2 der Milchverordnung genannten Anforderungen gewonnen und behandelt worden ist. § 7 Abs. 2 der Milchverordnung gilt entsprechend.“

2. § 14 Abs. 2 Nr. 6 erhält folgende Fassung:

„6. bei Käse und Erzeugnissen aus Käse, ausgenommen Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen einschließlich Kochkäse den Hinweis „wärmebehandelt“ in engem räumlichen Zusammenhang mit jeder Angabe der Verkehrsbezeichnung, sofern der Käse oder das Erzeugnis aus Käse oder der zur Herstellung dieses Erzeugnisses verwendete Käse wärmebehandelt worden ist.“

3. In § 26 Abs. 2 Satz 2 werden die Kurzbezeichnungen für nachstehende Länder wie folgt neu festgesetzt:

„Bayern	BY
Berlin	BE
Niedersachsen für die Regierungsbezirke Braunschweig, Hannover und Lüneburg	NI I
für den Regierungsbezirk Weser-Ems	NI II
Nordrhein-Westfalen	NW
Saarland	SL*.

4. In Anlage 1a werden in Satz 4 die Worte „§ 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchstaben b bis d der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes“ durch die Worte „Anlage 6 Nr. 2 der Milchverordnung“ ersetzt.

5. In Anlage 3 Nr. 3 Satz 1 werden in Buchstabe f und in Satz 2 jeweils die Worte „nach der Herstellung zur Verlängerung der Haltbarkeit“ gestrichen.

§ 23

Änderung der Konsummilch-Kennzeichnungs-Verordnung

Die Konsummilch-Kennzeichnungs-Verordnung vom 19. Juni 1974 (BGBl. I S. 1301), zuletzt geändert durch Artikel 11 der Verordnung vom 22. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1625), wird wie folgt geändert:

1. In § 2 Abs. 2 Nr. 3 werden die Worte „§ 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchstabe b, c und d der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes“ durch die Worte „§ 4 Abs. 4 Satz 1 der Milchverordnung“ ersetzt.

2. § 3 wird wie folgt geändert:

a) In Nummer 2 werden die Worte „§ 1 Abs. 3 Nr. 1 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes“ durch die Worte „§ 8 der Milchverordnung“ ersetzt.

b) In Nummer 3 werden die Worte „§ 1 Abs. 2d der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes“ durch die Worte „§ 10 der Milchverordnung“ ersetzt.

§ 24

Änderung der Verordnung über hygienische Anforderungen an Milch und Milcherzeugnisse bei der Einfuhr

§ 4a der Verordnung über hygienische Anforderungen an Milch und Milcherzeugnisse bei der Einfuhr vom 23. Dezember 1969 (BGBl. I S. 2423), die zuletzt durch § 29 Nr. 2 der Verordnung vom 16. Dezember 1988 (BGBl. I S. 2286) geändert worden ist, erhält folgende Fassung:

1148

Bundesgesetzblatt, Jahrgang 1989, Teil I

„§ 4a

Die Vorschriften dieser Verordnung gelten nicht

1. für die in § 47 Abs. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes genannten Fälle,
2. für das Verbringen von wärmebehandelter Milch aus einem Mitgliedstaat der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft in den Geltungsbereich dieser Verordnung.“

§ 25

Neufassung der Verordnung über Milcherzeugnisse

Der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten kann den Wortlaut der Verordnung über Milcherzeugnisse in der vom 29. Juni 1989 an geltenden Fassung im Bundesgesetzblatt bekanntmachen.

§ 26

Berlin-Klausel

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes in Verbindung mit Artikel 325 Satz 2 des Einführungsgesetzes zum Strafgesetzbuch vom 2. März 1974 (BGBl. I S. 469), Artikel 3 des Gesetzes zur Änderung des Viehseuchengesetzes vom 26. Juli 1965 (BGBl. I S. 627) und Artikel 11 des Gesetzes zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts vom 15. August 1974 (BGBl. I S. 1945) auch im Land Berlin.

§ 27

Inkrafttreten, Außerkrafttreten

§ 21 Nr. 2 tritt mit Wirkung vom 1. Januar 1989 in Kraft. § 22 Nr. 2, 3 und 5 tritt am 1. April 1990 in Kraft. Im übrigen tritt diese Verordnung am Tage nach der Verkündung in Kraft; gleichzeitig treten außer Kraft:

1. die Erste Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 7842-2-1, veröffentlichten bereinigten Fassung, zuletzt geändert durch Artikel 21 der Verordnung vom 18. April 1975 (BGBl. I S. 967),
2. die Hygieneverordnung für Milch-ab-Hof-Abgabe vom 24. Mai 1973 (BGBl. I S. 477), zuletzt geändert durch Artikel 4 der Verordnung vom 13. August 1979 (BGBl. I S. 1455),
3. die Verordnung über Erhitzung von Milch zu Futterzwecken und Beseitigung von Zentrifugenschlamm aus Molkereien vom 9. Juli 1970 (BGBl. I S. 1058), zuletzt geändert durch Verordnung vom 22. Dezember 1975 (BGBl. 1976 I S. 3).

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Bonn, den 23. Juni 1989

Der Bundesminister
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
In Vertretung
Kurt Eisenkrämer

Der Bundesminister
für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit
In Vertretung
Werner Chory

Nr. 29 – Tag der Ausgabe: Bonn, den 28. Juni 1989

1149

Anlage 1
(zu § 3 Abs. 1 Nr. 1, § 15 Abs. 1 Nr. 2 und § 16 Abs. 1)

Anforderungen an den Tierbestand

- 1 Kühe, von denen Milch als Lebensmittel gewonnen wird, müssen folgende Anforderungen erfüllen:
 - 1.1 Sie müssen einem amtlich anerkannt tuberkulosefreien sowie amtlich anerkannt brucellosefreien Bestand angehören;
 - 1.2 sie dürfen keine Anzeichen von ansteckenden, durch die Milch auf Menschen übertragbare Krankheiten aufweisen;
 - 1.3 sie dürfen keine erkennbaren Anzeichen von Störungen des allgemeinen Gesundheitszustandes aufweisen und nicht an Krankheiten der Geschlechtsorgane mit Ausfluß, Magen-Darm-Krankheiten mit Durchfall und Fieber oder einer erkennbaren Entzündung des Euters oder der Haut des Euters leiden;
 - 1.4 sie müssen von Tieren abgesondert werden, die von einer ansteckenden, durch die Milch auf Menschen übertragbaren Krankheit befallen sind oder bei denen ein entsprechender Verdacht besteht, die erkennbare Anzeichen von Störungen des allgemeinen Gesundheitszustandes aufweisen oder die an Krankheiten der Geschlechtsorgane mit Ausfluß, an Magen-Darm-Krankheiten mit Durchfall und Fieber oder an einer erkennbaren Entzündung des Euters oder der Haut des Euters leiden;
 - 1.5 sie dürfen keine Wunden am Euter aufweisen, die die Milch verunreinigen könnten;
 - 1.6 sie müssen mindestens 2 Liter Milch pro Tag geben.
- 2 Die Nummern 1.1 und 1.6 gelten nicht für andere Tierarten.

Anlage 2
(zu § 3 Abs. 1 Nr. 2 und § 12)

Anforderungen an Erzeugerbetriebe

- 1 Räume, in denen Kühe gemolken werden
 - 1.1 Die Räume müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren und so gelegen sein, daß die Milch nicht nachteilig beeinflusst wird.
 - 1.2 Die Räume müssen mindestens über folgendes verfügen:
 - 1.2.1 Wandflächen und Fußböden, die an den Stellen, die beschmutzt oder kontaminiert werden können, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind;
 - 1.2.2 ausreichende Einrichtungen zur Ableitung flüssiger Abgänge und von Abwasser sowie zur Entmischung und zur Aufbewahrung von Abfällen;
 - 1.2.3 ausreichende Beleuchtung sowie Be- und Entlüftung;
 - 1.2.4 eine ausreichende Versorgung mit Trinkwasser;
 - 1.2.5 eine ausreichende Abtrennung gegenüber Kontaminationsquellen wie Toiletten und Dungstätten;
 - 1.2.6 Einrichtungen und Beläge, die leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind;
 - 1.3 Melkplätze müssen ausreichend von den Liegeflächen getrennt sein, wenn die Kühe nicht angebunden sind.
- 2 Ställe, in denen mit mobilem Melkstand gemolken wird
 - 2.1 Sie müssen den Anforderungen der Nummern 1.2.4 und 1.2.6 entsprechen.
 - 2.2 Die Stellfläche für den mobilen Melkstand darf zu Beginn des Melkens keine Ansammlung von Exkrementen oder anderen Abfällen aufweisen.
- 3 Räume, in denen Milch behandelt wird
 - 3.1 Die Räume müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren und so gelegen sein, daß die Milch nicht nachteilig beeinflusst wird.

1150

Bundesgesetzblatt, Jahrgang 1989, Teil I

- 3.2 Die Räume müssen verfügen über Einrichtungen zur ausreichenden
- 3.2.1 Ableitung von Abwässern,
- 3.2.2 Beleuchtung, Be- und Entlüftung sowie
- 3.2.3 Versorgung mit Trinkwasser.
- 3.3 Die Räume müssen gegen Ungeziefer geschützt sein und eine ausreichende Abschirmung gegenüber Räumen haben, in denen Tiere untergebracht sind. Tiere aller Art sind von diesen Räumen fernzuhalten.
- 3.4 Räume, in denen Milch länger als zwei Stunden gelagert wird, müssen über eine Vorrichtung zur Kühlung der Milch verfügen.
- 4 Geräte und Gegenstände zum Melken und Behandeln von Milch
- 4.1. Die Oberfläche der Geräte und Gegenstände, die mit Milch in Berührung kommt, muß aus korrosionsbeständigem Material bestehen, das glatt, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist.
- 4.2 Die Geräte und Gegenstände dürfen nur so verwendet werden, daß von Ihnen keine Stoffe auf Milch übergehen können, ausgenommen gesundheitlich, geruchlich und geschmacklich unbedenkliche Anteile, die technisch unvermeidbar sind.

Anlage 3

(zu § 3 Abs. 1 Nr. 3 und § 16 Abs. 2)

**Anforderungen
an das Melken, das Behandeln der Milch
und an Stallarbeiten im Erzeugerbetrieb
sowie an die damit befaßten Personen**

- 1 Personen, die über die Milch Krankheiten übertragen können, dürfen nicht mit Milch umgehen.
- 2 Das Euter von Kühen, von denen Milch als Lebensmittel gewonnen wird, muß zu Beginn des Melkens sauber sein.
- 3 Personen, die melken, haben
 - 3.1 während des Melkens saubere, waschbare Oberkleidung zu tragen;
 - 3.2 sich vor dem Melken Hände und Unterarme mit Wasser und einem Handreinigungsmittel zu reinigen und dies nach Bedarf zu wiederholen;
 - 3.3 die ersten Milchstrahlen aus jeder Zitze gesondert zu melken, um sich durch Prüfen des Aussehens von der einwandfreien Beschaffenheit der Milch jeder Kuh zu überzeugen.
- 4 Kühe, die keine einwandfreie Milch geben und solche, die nach Anlage 1 Nr. 1.4 von der übrigen Herde getrennt wurden, sind gesondert und nach den anderen zu melken.
- 5 Nach dem Melken ist die Milch an einen sauberen Ort nach Anlage 2 Nr. 3 zu befördern. Wird die Milch nicht innerhalb von 2 Stunden nach dem Melken abgegeben, so muß sie im Falle der täglichen Abgabe auf eine Temperatur von mindestens 8°C und bei nicht täglicher Abgabe auf mindestens 6°C gekühlt werden.
- 6 Nach dem Gebrauch müssen die in Anlage 2 Nr. 4 genannten Geräte und Gegenstände gereinigt, desinfiziert und mit Trinkwasser gespült werden.
- 7 Alle Stallarbeiten sind so vorzunehmen, daß die Milch weder mittelbar noch unmittelbar einer nachteiligen Beeinflussung, insbesondere durch Staub, Schmutz aller Art, Gerüche oder Krankheitserreger, ausgesetzt wird.

Nr. 29 – Tag der Ausgabe: Bonn, den 28. Juni 1989

1151

Anlage 4

(zu § 3 Abs. 2 Nr.1, § 4 Abs. 1 und 4, §§ 12, 13 Abs. 2, § 16 Abs. 3 und 6)

**Anforderungen
an Milchsammelstellen und Be- und Verarbeitungsbetriebe**

1 Allgemein

Milchsammelstellen sowie Be- und Verarbeitungsbetriebe müssen mindestens die folgenden Anforderungen erfüllen:

- 1.1 In Räumen, in denen Milch oder wärmebehandelte Milch behandelt wird, müssen
 - 1.1.1 Fußböden aus leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen und so beschaffen sein, daß Flüssigkeiten leicht ablaufen können;
 - 1.1.2 die Wände glatt, fest, undurchlässig und bis zu einer Höhe von mindestens 2 Metern und in Kühlräumen oder Kühlhäusern mindestens bis in Lagerungshöhe mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sein, sofern die Milch nicht in hermetisch geschlossenen Transportbehältern gelagert wird;
 - 1.1.3 Ecken und Kanten auf Bodenhöhe abgerundet oder ähnlich beschaffen sein; davon ausgenommen sind Kühlräume und Kühlhäuser;
 - 1.1.4 Türen aus verschleißbarem und korrosionsbeständigem Material bestehen;
 - 1.1.5 Holztüren beidseitig eine glatte, undurchlässige Verkleidung aufweisen;
 - 1.1.6 Isolierungen aus unverrottbarem, geruchlosem Material bestehen;
 - 1.1.7 zur Be- und Entlüftung und gegebenenfalls zur gründlichen Entnebelung ausreichende Vorrichtungen vorhanden sein;
 - 1.1.8 zur Beleuchtung ausreichende Vorrichtungen vorhanden sein;
 - 1.1.9 in größtmöglicher Nähe der Arbeitsplätze, an denen ein Kontakt mit Milch möglich ist, in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände und zur Reinigung der Arbeitsgeräte mit heißem Wasser vorhanden sein. Die Einrichtungen zum Waschen der Hände dürfen keine von Hand zu betätigenden Hähne haben und müssen fließendes warmes und kaltes bzw. auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser liefern und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Einmal-Handtüchern ausgestattet sein.
- 1.2 Eine ausreichende Anzahl von Umkleieräumen mit glatten, undurchlässigen, abwaschfesten Wänden, Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletten mit Wasserspülung müssen vorhanden sein. Letztere dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Die Waschgelegenheiten müssen fließendes warmes und kaltes bzw. auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser liefern und mit Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände sowie Einmal-Handtüchern ausgestattet sein. Die Hähne der Waschgelegenheiten dürfen in während der Arbeitszeit zugänglichen Toiletten nicht von Hand zu betätigen sein.
- 1.3 Besondere Standplätze und ausreichende Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Transportbehälter müssen vorhanden sein. Diese Standplätze und Einrichtungen sind jedoch nicht erforderlich, falls die Reinigung und Desinfektion der Transportbehälter in anderen Anlagen in der Nähe des Bearbeitungsbetriebes durchgeführt werden.
- 1.4 Eine Anlage zur Wasserversorgung, die ausschließlich Trinkwasser liefert, muß vorhanden sein.
- 1.5 Die Oberfläche der Geräte und Gegenstände, die mit Milch in Berührung kommt, muß aus korrosionsbeständigem Material bestehen, das glatt, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist.
Die Geräte und Gegenstände dürfen nur so verwendet werden, daß von ihnen keine Stoffe auf Milch übergehen können, ausgenommen gesundheitlich, geruchlich und geschmacklich unbedenkliche Anteile, die technisch unvermeidbar sind.
- 1.6 Geeignete Einrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten, Nagetiere usw.) müssen vorhanden sein.

2 Zusätzliche Anforderungen an Milchsammelstellen

In Milchsammelstellen müssen zusätzlich vorhanden sein:

- 2.1 eine geeignete Einrichtung zur Kühlung von Milch und bei Lagerung von Milch über eine Einrichtung zur Kühllagerung;
- 2.2 eine Zentrifuge oder eine andere Einrichtung mit gleicher Reinigungswirkung, wenn Milch in der Sammelstelle gereinigt wird.

1152

Bundesgesetzblatt, Jahrgang 1989, Teil I

- 3 Zusätzliche Anforderungen an Be- und Verarbeitungsbetriebe**
In Be- und Verarbeitungsbetrieben müssen zusätzlich vorhanden sein:
- 3.1 Einrichtungen für die Kühlung und die Kühllagerung der Milch. Die Einrichtungen für die Kühllagerung müssen mit Temperaturmeßgeräten ausgerüstet sein;
 - 3.2 eine Anlage zum sachgerechten teil- oder vollautomatischen Füllen und Schließen von Fertigpackungen beim Abfüllen wärmebehandelter Konsummilch;
 - 3.3 bei der Abfüllung wärmebehandelter Konsummilch
 - 3.3.1 in Einwegbehältnisse ein besonderer Platz für deren Lagerung sowie im Falle der Herstellung der Behältnisse auch für die Lagerung der Rohstoffe;
 - 3.3.2 in Mehrwegbehältnisse ein gesonderter Platz für deren Lagerung sowie eine Einrichtung für ihre Reinigung und Desinfektion;
 - 3.4 Behälter zur Lagerung sowie Einrichtungen zur Standardisierung von Milch;
 - 3.5 Zentrifugen oder andere für die Reinigung geeignete Einrichtungen mit gleicher Wirkung;
 - 3.6 im Falle der Wärmebehandlung durch Pasteurisieren, Ultraheerhitzen oder Sterilisieren eine dafür geeignete Einrichtung und, im Falle der Ultraheerhitzen, eine solche zur aseptischen Abfüllung. Als geeignet gelten insbesondere Einrichtungen, die durch das Institut für Verfahrenstechnik der Bundesanstalt für Milchwirtschaft, Kiel, oder das Institut für milchwirtschaftliches Maschinenwesen der Süddeutschen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft, Weihenstephan, typgeprüft sind. Die Einrichtung zur Wärmebehandlung muß ausgestattet sein mit:
 - 3.6.1 einem automatischen Temperaturregler,
 - 3.6.2 einem Temperaturschreibgerät,
 - 3.6.3 einem automatischen Sicherheitssystem, das eine unzureichende Erhitzung verhindert, bei UHT-Anlagen muß ab 1. Januar 1993 eine mehrfache Erhitzung von Milch ausgeschlossen sein,
 - 3.6.4 einer angemessenen Schutzvorrichtung gegen die Vermischung von pasteurisierter oder ultraheerhitzter Milch mit unvollständig erhitzter Milch, insbesondere durch Herstellung eines Druckgefälles.

Anlage 5

(zu § 3 Abs. 2 Nr. 2, § 4 Abs. 1 und § 16 Abs. 3)

**Hygieneanforderungen
in Milchsammelstellen und Be- und Verarbeitungsbetrieben**

- 1. Personen haben während ihres Umganges mit Milch saubere Arbeitskleidung und Kopfbedeckung zu tragen; sie müssen saubere Hände haben.
- 2. Tiere sind von Räumen, in denen Milch behandelt wird, fernzuhalten. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer sind wirksam zu bekämpfen.
- 3. Die beim Be- und Verarbeiten und Behandeln der Milch benutzten Geräte und Anlagen sind in hygienisch einwandfreiem Zustand zu halten.
Die Erhitzungsanlagen, Zentrifugen oder die anderen geeigneten Reinigungseinrichtungen sind täglich nach Gebrauch zu reinigen und zu desinfizieren. Diese Anlagen sind im Abstand von mindestens drei Monaten zu öffnen und auf Sauberkeit und einwandfreien Zustand zu überprüfen.
- 4. In Räumen, in denen Milch be- und verarbeitet und behandelt wird, ist der Genuß von Tabakerzeugnissen verboten.

Anlage 6

(zu § 2 Nr. 2 und 3, § 4 Abs. 3 und 4, § 5 Abs. 3 und 5, § 14 Abs. 1 und § 16 Abs. 7)

**Anforderungen
an die Behandlung der Milch im Be- und Verarbeitungsbetrieb****1 Behandlung vor der Wärmebehandlung**

- 1.1 Unmittelbar nach der Anlieferung ist die Milch bis zu ihrer Wärmebehandlung auf eine Temperatur von höchstens + 5 °C zu kühlen und bei dieser Temperatur zu halten, sofern sie nicht binnen vier Stunden nach ihrer Anlieferung wärmebehandelt wird.
- 1.2 Vor der Wärmebehandlung oder vor der Verarbeitung ist Milch mit Zentrifugen oder anderen Einrichtungen mit gleicher Reinigungswirkung zu reinigen.
- 1.3 Wird Milch, die zur Herstellung von Konsummilch verwendet werden soll, nicht binnen 60 Stunden nach ihrer Gewinnung einem anerkannten Wärmebehandlungsverfahren unterworfen, so ist eine bakteriologische Kontrolle dieser Milch vorzunehmen. Wird durch ein direktes oder indirektes Verfahren festgestellt, daß der Keimgehalt dieser Milch 200 000 je cm³ überschreitet, so darf die betreffende Milch nicht zur Herstellung von wärmebehandelter Konsummilch verwendet werden. Bis zum 31. Dezember 1992 gilt das Verbot nach Satz 2 mit der Maßgabe, daß ein Keimgehalt von 600 000 je cm³ Milch nicht überschritten sein darf.
- 1.4 Vor der Wärmebehandlung nach den unter Nummer 2 aufgeführten Verfahren darf Rohmilch einmal thermisiert werden. Die Thermisierung von Rohmilch zur Herstellung von Konsummilch erfolgt im kontinuierlichen Durchfluß auf 62 bis 65 °C mit einer effektiven Heißhaltezeit von mindestens 10 und längstens 30 Sekunden. Nach der Thermisierung muß der Phosphatasenachweis positiv sein.

2 Anerkannte Wärmebehandlungsverfahren**2.1 Pasteurisierung****2.1.1 Dauererhitzung**

Dauererhitzen auf 62 bis 65 °C mit einer effektiven Heißhaltezeit von mindestens 30 und längstens 32 Minuten. Nach dem Erhitzen muß der Phosphatasenachweis negativ sein.

2.1.2 Kurzeiterhitzung

Kurzeiterhitzen im kontinuierlichen Durchfluß auf 72 bis 75 °C mit einer effektiven Heißhaltezeit von mindestens 15 und längstens 30 Sekunden. Nach dem Erhitzen muß der Phosphatasenachweis negativ sein.

2.1.3 Hocherhitzung

Hocherhitzen im kontinuierlichen Durchfluß auf mindestens 85 °C mit einer effektiven Heißhaltezeit von mindestens 4 Sekunden. Werden höhere Temperaturen und/oder längere Heißhaltezeiten als in Satz 1 angewendet, so darf ein Sterilisationswert von $F_c^{30} = 10$ Sekunden (Grad der Wärmebehandlung) unter allen technisch möglichen Betriebsbedingungen nicht überschritten werden (vgl. Nummer 5). Nach dem Erhitzen muß der Peroxidase-nachweis negativ sein.

2.2 Ultrahocherhitzung (UHT)

Ultrahocherhitzen im kontinuierlichen Durchfluß auf 135 bis 150 °C mit einer effektiven Heißhaltezeit von 1 Sekunde und Abfüllen unter aseptischen Bedingungen in sterile, mit Lichtschutz versehene Packungen. Werden längere Heißhaltezeiten als in Satz 1 angewendet, so ist durch das automatische Sicherheitssystem nach Anlage 4 Nr. 3.6.3 zu gewährleisten, daß unter allen technisch möglichen Betriebsbedingungen der Sterilisationswert von $F_c^{30} = 70$ Sekunden nicht überschritten wird. Wird ein Verfahren mit direkter Erhitzung angewandt, bei dem die Milch unmittelbar mit Wasserdampf in Berührung kommt, so darf nur Dampf aus Trinkwasser verwendet und die wärmebehandelte Milch in ihrem Wassergehalt nicht verändert werden. Die Milch muß so haltbar sein, daß sie während einer 15-tägigen Lagerung bei einer Aufbewahrungstemperatur von 30 °C in der ungeöffneten Packung bei Stichprobenkontrollen keine feststellbaren nachteiligen Veränderungen aufweist.

2.3 Sterilisierung

Sterilisieren in keimdicht verschlossenen Behältnissen, wobei der Verschuß unbeschädigt sein muß. Die Milch muß so haltbar sein, daß sie nach einer Lagerung von 15 Tagen im ungeöffneten Behältnis bei einer Temperatur von 30 °C keine feststellbaren nachteiligen Veränderungen aufweist.

2.4 Kochen

Erhitzen bis zum wiederholten Aufkochen der Milch.

1154

Bundesgesetzblatt, Jahrgang 1989, Teil I

3 Anforderungen an wärmebehandelte Konsummilch**3.1 Pasteurisierte Milch muß bei Stichproben im Bearbeitungsbetrieb die folgenden Anforderungen erfüllen:**

	bis zum 31. 12. 1992	ab 1. 1. 1993
Krankheitserreger	keine	keine
coliforme Bakterien (pro cm ³)	< 5	< 1
Keimgehalt bei 30 °C/72 h (pro cm ³)	≤ 50 000	≤ 30 000
Nach der Inkubationszeit von 5 Tagen bei 6 °C: Keimgehalt bei 21 °C/25 h (pro cm ³)	≤ 250 000	≤ 100 000
Phosphatase	-	-
Peroxidase	+/-	+
Antibiotika (pro cm ³)	nicht nachweisbar	nicht nachweisbar
Gefrierpunkt (°C)	≤ -0,515	≤ -0,515
Pyruvatwert im geometrischen Mittel aus drei Untersuchungen für Milch, die in ein Bestimmungsland versandt werden soll oder Lipopolysaccharid-Gehalt (LPS)	≤ 1,8 mg/kg 1 200 EU/cm ³	≤ 1,5 mg/kg 400 EU/cm ³

3.2 Ultrahecherhitze Konsummilch, die in ein Bestimmungsland versandt werden soll, muß einen Gefrierpunkt von ≤ -0,515 °C aufweisen.

Ein Lactulose-Gehalt von 400 mg/kg darf nicht überschritten werden.

3.3 Sterilisierte Konsummilch muß negativ auf den geänderten Trübungstest nach Aschaffenburg reagieren und einen Gefrierpunkt von ≤ -0,515 °C aufweisen.**3.4 Ultrahecherhitze sowie sterilisierte Konsummilch müssen bei Stichprobenkontrollen im Bearbeitungsbetrieb die folgenden Anforderungen erfüllen:**

Nach der Inkubationszeit während 15 Tagen bei 30 °C:

- a) Keimgehalt bei 30 °C/72 h (pro 0,1 cm³) ≤ 10
b) organoleptische Kontrolle keine Abweichungen

Antibiotika (pro cm³) nicht nachweisbarLipopolysaccharid-Gehalt (LPS): bis zum 31. Dezember 1992 weniger als 1 200 EU/cm³, danach weniger als 400 EU/cm³.**4 Abfüllen wärmebehandelter Konsummilch in für die unmittelbare Abgabe an den Verbraucher bestimmte Fertigpackungen****4.1 Die für die unmittelbare Abgabe an den Verbraucher bestimmten Behältnisse müssen****4.1.1 mit einem Verschuß versehen sein, der derart beschaffen ist, daß**

- die Milch vor nachteiligen äußeren Einflüssen geschützt wird,
- ein ordnungsgemäßes Verschließen überprüft werden kann und
- eine Wiederverwendung in Betrieben zur erneuten Abpackung von Milch nicht möglich ist;

4.1.2 falls es sich um Mehrwegbehältnisse handelt, durchsichtig sein.**4.2 Das Abfüllen in Flaschen und andere Behältnisse sowie deren Verschließen und das Verpacken sind teil- und vollautomatisch und in dem Betrieb durchzuführen, in dem die Milch wärmebehandelt wurde.****5 Beim Hoherheizungsverfahren nach Nr. 2.1.3 gelten entsprechend dem Sterilisationswert von $F_0 = 10$ Sekunden (s) folgende höchstzulässige Erhitzungstemperatur (T)-Heißhaltezeit (HH)-Kombinationen:**

T (°C)	HH (s)	T (°C)	HH (s)	T (°C)	HH (s)
85	242,5	99	78	113	22,5
86	224	100	72	114	20,5

Nr. 29 – Tag der Ausgabe: Bonn, den 28. Juni 1989

1155

T (°C)	HH (s)	T (°C)	HH (s)	T (°C)	HH (s)
87	207	101	66	115	18,5
88	191	102	61	116	17
89	176,5	103	56	117	15
90	163	104	51,5	118	13,5
91	150,5	105	47	119	12
92	138,5	106	43	120	11
93	128	107	39,5	121	9,5
94	118	108	36	122	8,5
95	109	109	33	123	7,5
96	100	110	30	124	6,5
97	92,5	111	27,5	125	5,5
98	85	112	25	126	5
				127	4

Anlage 7
(zu den §§ 11, 12 und 16 Abs. 4)

Beförderung der Milch

1 Anforderungen an Transportbehälter

- 1.1 Transportbehälter, Kannen und ähnliche Behältnisse, die zur Beförderung von Milch verwendet werden, müssen hygienisch einwandfrei sein.
- 1.2 Sie müssen so beschaffen sein, daß die Milch beim Entleeren restlos auslaufen kann; sind die Behältnisse mit Hähnen versehen, so müssen sich diese zerlegen, reinigen und desinfizieren lassen.
- 1.3 Die Innenwände und andere Teile, die mit der Milch in Berührung kommen können, müssen aus Material bestehen, das glatt, korrosionsbeständig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist und die Milch nicht nachteilig beeinflußt.

2 Anforderungen an die Beförderung der Rohmilch zur Milchsammelstelle und zum Be- und Verarbeitungsbetrieb

- 2.1 Während der Beförderung zur Milchsammelstelle oder zum Be- und Verarbeitungsbetrieb darf die Milch, die nicht innerhalb von 2 Stunden abgegeben worden ist, die Temperatur von 10°C nicht überschreiten.
- 2.2 Die Milch muß innerhalb von 54 Stunden nach der Gewinnung bei der Milchsammelstelle oder dem Be- und Verarbeitungsbetrieb angeliefert sein.

3 Anforderungen an die Beförderung wärmebehandelter Milch

- 3.1 Die Aufbauten der Fahrzeuge für die Beförderung wärmebehandelter Milch müssen sich in gutem baulichen Zustand befinden. Sie dürfen nicht für die Beförderung anderer Erzeugnisse oder Gegenstände verwendet werden, welche die Milch nachteilig beeinflussen können. Die Innenauskleidung der Laderäume muß glatt und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Der Laderaum muß hygienisch einwandfrei sein. Die Fahrzeuge müssen so beschaffen sein, daß sie den Behältnissen ausreichend Schutz vor Verschmutzung und Witterungseinflüssen bieten; sie dürfen nicht für die Beförderung von Tieren verwendet werden.
- 3.2 Bei der Beförderung pasteurisierter Milch für den Export darf die Temperatur der Milch während der gesamten Beförderungsdauer 6°C nicht überschreiten.
- 3.3 Die nach Nummer 1 für die Beförderung wärmebehandelter Milch verwendeten Behältnisse müssen sofort nach jedem Gebrauch und soweit erforderlich, vor jedem neuen Gebrauch gereinigt, desinfiziert und mit Trinkwasser ausgespült werden; sie müssen vor dem Transport dicht verschlossen werden und während des Transports dicht verschlossen bleiben.

1156

Bundesgesetzblatt, Jahrgang 1989, Teil I

Anlage 8
(zu § 17)

**Genußtauglichkeitsbescheinigung
für wärmebehandelte Milch, die in den Geltungsbereich
der Milchverordnung verbracht wird**

Nr.
(wahlfrei)

Versandland:
Zuständiges Ministerium:
Ausstellende Behörde:
Bezug:
(wahlfrei)

I. Angaben zur Identifizierung der Ware

Art der Ware

Für die Herstellung der Ware wurde/wurde nicht¹⁾ Rohmilch verwendet, die in einem anderen Betrieb bereits einer ersten Wärmebehandlung unterzogen worden war, bei welcher der Zeit-Temperatur-Wert niedriger war als bei der Pasteurisierung; die Milch reagierte daher auf Phosphatase positiv.

Zeitpunkt und Art der Wärmebehandlung
(Temperatur/Zeit)

Es wurde das UHT-Verfahren, bei dem die Milch unmittelbar mit Wasserdampf in Berührung kommt, angewandt/nicht angewandt¹⁾).

Art der Verpackung
Zahl der Behältnisse
Warenmenge nach Volumen oder Gewicht
Nummer der Partie

II. Herkunft der Ware

Anschrift und Zulassungsnummer des Bearbeitungsbetriebes

III. Bestimmung der Ware

Die Ware wird versandt von
(Versandort)

Name und Anschrift des Absenders
nach
(Bestimmungsort und -land)

Name und Anschrift des Empfängers
mit folgendem Beförderungsmittel¹⁾

Der zur Beförderung nach dieser Bescheinigung benutzte Tank wird/wird nicht¹⁾ ausschließlich für die Beförderung von wärmebehandelter Milch verwendet.

Nr. 29 - Tag der Ausgabe: Bonn, den 28. Juni 1989

1157

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete bescheinigt, daß die Gewinnung der oben angegebenen Milch gemäß den Produktions- und Kontrollvorschriften erfolgt ist, die in der Richtlinie 85/397/EWG des Rates vom 5. August 1985 zur Regelung gesundheitlicher und tierseuchenrechtlicher Fragen im innergemeinschaftlichen Handel mit wärmebehandelter Milch vorgesehen sind.

Der amtliche Tierarzt:

Ausgefertigt in
am
.....
(Unterschrift)

(Siegel)

Name in Großbuchstaben
.....

¹⁾ Nichtzutreffendes streichen.

²⁾ Bei Versand mit Eisenbahnwaggons oder Lastkraftwagen sind die Zulassungsnummern, bei Versand per Flugzeug die Flugnummer und bei Versand per Schiff der Name des Schiffes einzutragen.

Ständiger Hygieneausschuß der Codexkommission

Zusammensetzung in der Funktionsperiode 1990 bis 1995

Vorsitzender: HR Dr. Johann Gyimothy
Stellvertretender Vorsitzender: Univ.Prof. Dr. Gerold Stanek

Mitglied:

BMGSK	MR Dipl.Ing. Dr. Arnulf Sattler
BMLF	MR Dipl.Ing. Dr. Herbert Etz
BMwA	MR Prof. Mag. Dr. Franziska Smolka
AK	SenR HR Prof. Dr. Alfred Psota
BWK	Dr. Heinrich Wrbka
Präs.Konf.	Dir. Dipl.Ing. Johann Mayrhofer
Lebensm.Unters.Anst.	HR Dr. Helmuth Cikerle
ÖGB	OVet.R. Dr. Peter Hasitschka

WISSENSCHAFTER

Univ.Prof. Dipl.Ing. Dr. Ernst Brandl
MR Dr. Georg Lindner
Prof. KommR Walther Stuller
MR Dr. Peter Weber
Univ.Prof. Dr. Herbert Woidich