

Beachte

Bleibt hinsichtlich der mikrobiologischen Kriterien und Temperaturkontrollerfordernisse, soweit diese nicht in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelt sind, bis zur Erlassung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft, die diese Gegenstände regeln, in Kraft (vgl. § 95 Abs. 8, BGBl. I Nr. 13/2006).

Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über Hygienevorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Rohmilch, wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis (Milchhygieneverordnung)
(EWR/Anh. I: 389L0362, 389L0384)
StF: BGBl. Nr. 897/1993

Änderung

idF:

BGBl. II Nr. 40/1998 (CELEX-Nr.: 394L0071)

BGBl. II Nr. 278/2002

BGBl. II Nr. 103/2005 (VFB)

BGBl. I Nr. 13/2006 (NR: GP XXII RV 797 AB 823 S. 99. BR: 7230 AB 7232 S. 720.)

[CELEX-Nr.: 31976L0768, 31989L0107, 31989L0398, 31989L0662, 31996L0023, 31997L0078, 31998L0083, 32000L0013, 32002L0046, 32004L0041]

Präambel/Promulgationsklausel

Auf Grund der §§ 10 Abs. 1, 19 Abs. 1, 21, 29 lit. b und 42 Abs. 3 des Lebensmittelgesetzes 1975, BGBl. Nr. 86, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. Nr. 756/1992, wird im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft und hinsichtlich der §§ 7 und 8 sowie Anhang C Kapitel III Z 5 im Einvernehmen mit dem Bundesminister für wirtschaftliche Angelegenheiten verordnet:

Beachte

Zum Inkrafttreten vgl. § 15 Abs. 1 idF BGBl. II Nr. 40/1998.

Bleibt hinsichtlich der mikrobiologischen Kriterien und Temperaturkontrollerfordernisse, soweit diese nicht in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelt sind, bis zur Erlassung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft, die diese Gegenstände regeln, in Kraft (vgl. § 95 Abs. 8, BGBl. I Nr. 13/2006).

Text

Allgemeine Vorschriften

§ 1. (1) Diese Verordnung ist auf Rohmilch, wärmebehandelte Konsummilch, Werkmilch und Erzeugnisse auf Milchbasis anzuwenden; diese Verordnung ist auch auf Erzeugnisse anzuwenden, deren Milchbestandteile zum Teil durch andere Bestandteile als Erzeugnisse auf Milchbasis ersetzt worden sind.

(2) Diese Verordnung ist mit Ausnahme des § 8 Z 1 und Z 2 und des Anhangs C Kapitel IV nicht auf

- a)
Einzelhandelsbetriebe, die Rohmilch, wärmebehandelte Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis ausschließlich an den Letztverbraucher abgeben,
- b)
Hersteller von Speiseeis, die Speiseeis erzeugen und dieses ausschließlich und unmittelbar an den Letztverbraucher abgeben,
- c)
Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung

anzuwenden.

Betriebe gemäß lit. b haben das Begleitdokument für wärmebehandelte Konsummilch und Erzeugnisse auf Milchbasis gemäß § 5 Z 5 lit. b aufzubewahren. Betriebe gemäß lit. c haben § 10 Abs. 3 lit. a, soweit sie dort genannt sind, einzuhalten.

Beachte

Bleibt hinsichtlich der mikrobiologischen Kriterien und Temperaturkontrollerfordernisse, soweit diese nicht in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelt sind, bis zur Erlassung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft, die diese Gegenstände regeln, in Kraft (vgl. § 95 Abs. 8, BGBl. I Nr. 13/2006).

§ 2. Gemäß dieser Verordnung ist

1.
„Rohmilch“:

das unveränderte Gemelk einer oder mehrerer Kühe, Schafe, Ziegen oder Büffel, das nicht über 40 Grad C erhitzt und keiner Behandlung mit ähnlicher Wirkung unterzogen wurde;

2.
„Werkmilch“:

zur Verarbeitung bestimmte Rohmilch bzw. aus Rohmilch gewonnene Flüssigmilch oder Gefriermilch, die einer physikalischen Behandlung wie Wärmebehandlung oder Thermisierung unterzogen worden ist und in ihrer Zusammensetzung verändert sein kann, sofern sich diese

Veränderung auf den Zusatz oder Entzug von natürlichen Bestandteilen der Milch beschränkt, und nicht für den unmittelbaren Verzehr bestimmt ist;

3.
„wärmebehandelte Konsummilch“:

Konsummilch, die für den Letztverbraucher oder für die Gemeinschaftsversorgung bestimmt ist, einer Wärmebehandlung unterzogen wurde und in den in Anhang C Kapitel I Abschnitt A Z 4 lit. a, b, c und d definierten Formen aufgemacht ist, oder pasteurisierte Milch für die unverpackte Abgabe direkt an den Letztverbraucher;

4.
„Erzeugnisse auf Milchbasis“:

Milchprodukte sowie mit diesen oder mit Milch hergestelltes Speiseeis;

5.
„Erzeugnisse“:

alle Erzeugnisse gemäß § 1 Abs. 1;

6.
„Wärmebehandlung“:

jede Behandlung durch Erhitzung, die unmittelbar nach ihrer Anwendung eine negative Reaktion beim Phosphatasetest bewirkt;

7.
„Thermisierung“:

Erhitzung der Rohmilch während mindestens 15 Sekunden bei einer Temperatur zwischen 57 Grad C und 68 Grad C, so daß die Milch nach dieser Behandlung beim Phosphatasetest positiv reagiert;

8.
„Erzeugerbetrieb“:

Betrieb mit einer oder mehreren Kühen, Schafen, Ziegen oder Büffeln, von denen Milch gewonnen wird;

9.
„Sammelstelle“:

Betrieb, der die Rohmilch sammelt und gegebenenfalls kühlt und reinigt;

10.
„Standardisierungsstelle“:

Betrieb, der nicht einer Sammelstelle oder einem Be- oder Verarbeitungsbetrieb angeschlossen ist und in dem Rohmilch entrahmt oder ihr Gehalt an natürlichen Milchbestandteilen verändert werden kann;

11.
„Bearbeitungsbetrieb“:

Betrieb, in dem Milch einer Wärmebehandlung unterzogen wird;

12.
„Verarbeitungsbetrieb“:

Betrieb, in dem Milch oder Erzeugnisse auf Milchbasis behandelt (ausgenommen: Kühlung im Erzeugerbetrieb), verarbeitet oder umhüllt (ausgenommen: die Abfüllung in Kannen oder ähnliche Behältnisse im Erzeugerbetrieb) werden;

13.
„Umhüllung“:

Maßnahme zum Schutz eines Erzeugnisses unter Verwendung einer ersten Hülle oder eines ersten Behältnisses, die das Erzeugnis unmittelbar umgibt, sowie diese erste Hülle oder dieses erste Behältnis selbst;

14.
„Verpackung“:

Vorkehrung zur Aufnahme eines oder mehrerer Erzeugnisse, umhüllt oder nicht umhüllt, in ein Behältnis sowie dieses Behältnis selbst;

15.

„luftdicht verschlossenes Behältnis“:

Behältnis, welches den Inhalt während und nach der Wärmebehandlung gegen das Eindringen von Mikroorganismen schützt und luftdicht ist;

16.

„zuständige Behörde“:

Landeshauptmann (§ 35 LMG 1975).

Beachte

Bleibt hinsichtlich der mikrobiologischen Kriterien und Temperaturkontrollerfordernisse, soweit diese nicht in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelt sind, bis zur Erlassung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft, die diese Gegenstände regeln, in Kraft (vgl. § 95 Abs. 8, BGBl. I Nr. 13/2006).
Vorschriften für die Erzeugung von Rohmilch, wärmebehandelter

Konsummilch und Erzeugnissen auf Milchbasis

§ 3. (1) Rohmilch darf als Werkmilch oder für die Herstellung wärmebehandelter Konsummilch nur verwendet werden, wenn sie

a)

von Tieren und aus Erzeugerbetrieben, die regelmäßig gemäß § 11 kontrolliert werden, stammt und in Betrieben be- oder verarbeitet wird, die regelmäßig gemäß den §§ 9 und 11 kontrolliert werden und

b)

Anhang A entspricht.

(2) Milch von gesunden Tieren aus Beständen, die Anhang A Kapitel I Z 1 lit. a (i) sowie lit. b (i) nicht entsprechen, darf nur zur Herstellung von wärmebehandelter Milch oder zur Herstellung von Erzeugnissen auf Milchbasis nach einer Wärmebehandlung verwendet werden.

Bei Ziegen- und Schafmilch, die für den Export bestimmt ist, muß diese Wärmebehandlung im Inland erfolgen.

(3) Eine Behandlung nach Abs. 2 ist nur unter Aufsicht der zuständigen Behörde zulässig; die Behandlung der in Abs. 2 genannten Erzeugnisse ist zeitlich getrennt von der Behandlung anderer Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis durchzuführen. Nach Abschluß der Behandlung sind die Anlagen zu reinigen und zu desinfizieren.

Beachte

Bleibt hinsichtlich der mikrobiologischen Kriterien und Temperaturkontrollerfordernisse, soweit diese nicht in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelt sind, bis zur Erlassung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft, die diese Gegenstände regeln, in Kraft (vgl. § 95 Abs. 8, BGBl. I Nr. 13/2006).

§ 4. Die Abgabe von für den Verzehr bestimmter Rohmilch ist nur gemäß § 10 Abs. 3 lit. a zulässig.

Beachte

Zum Inkrafttreten vgl. § 15 Abs. 1 idF BGBl. II Nr. 40/1998.

Bleibt hinsichtlich der mikrobiologischen Kriterien und Temperaturkontrollerfordernisse, soweit diese nicht in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelt sind, bis zur Erlassung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft, die diese Gegenstände regeln, in Kraft (vgl. § 95 Abs. 8, BGBl. I Nr. 13/2006).

§ 5. Das Inverkehrbringen von wärmebehandelter Konsummilch ist nur dann zulässig, wenn sie folgenden Anforderungen entspricht:

1.

Sie muß aus mit Hilfe der Einrichtungen gemäß Anhang B Kapitel V lit. e gereinigter oder gefilterter Rohmilch gewonnen worden sein, die

-
§ 3 entsprechen muß;

-
gegebenenfalls eine Sammelstelle, die Anhang B Kapitel I, II, III und VI entspricht, durchlaufen haben oder unter einwandfreien Bedingungen in bezug auf Hygiene und Verteilung von einem Milchtank in einen anderen umgefüllt worden sein muß;

-
gegebenenfalls eine Standardisierungsstelle durchlaufen haben muß, die Anhang B Kapitel I, II, IV und VI entspricht.

Ist eine vorherige Behandlung von Rohmilch gemäß Anhang C Kapitel I Abschnitt A Z 4 lit. d beabsichtigt, so ist dies der zuständigen Behörde zu melden; diese erste Behandlung muß in einem Betrieb gemäß Z 2 durchgeführt worden sein.

2.

Sie muß aus einem Bearbeitungsbetrieb, der Anhang B Kapitel I, II, V und VI entspricht, stammen und gemäß den §§ 9 und 11 kontrolliert worden sein.

3.

Sie muß Anhang C

- Kapitel I Abschnitt A,

- Kapitel II Abschnitt B Z 2 und 3,

- Kapitel III,

- Kapitel IV

entsprechen.

4.

Sie muß den §§ 7 und 8 entsprechen.

5. a)

Sie muß bei ihrem Versand - auch an Betriebe gemäß § 1 Abs. 2 lit. b, an Betriebe gemäß lit. a und lit. c nur dann, wenn sie nicht verpackt geliefert wird oder der Standort des Betriebes nicht in Österreich liegt - mit einem Begleitdokument versehen sein, aus dem folgendes ersichtlich ist:

- die für die Kontrolle des Betriebes zuständige Behörde bzw. bei importierter Milch die vom Herkunftsland mit der Kontrolle des Ursprungsbetriebs beauftragte zuständige Behörde;

- die Angaben gemäß den §§ 7 und 8 und

- die Art der Wärmebehandlung sowie eine etwaige vorherige Behandlung gemäß Anhang C Kapitel I Abschnitt A Z 4 lit d.

b)

Dieses Begleitdokument muß vom Empfänger mindestens ein Jahr lang aufbewahrt werden, damit es der zuständigen Behörde auf deren Verlangen vorgelegt werden kann.

c)

Das Begleitdokument ist jedoch nicht erforderlich, wenn die Milch unmittelbar an den Letztverbraucher geliefert wird.

d)

Sind auf Verlangen des Bestimmungslandes für die Ausfuhr im Rahmen des Regelungsbereiches dieser Verordnung diese oder strengere Anforderungen zu erfüllen, sind diese nach Überprüfung der Einhaltung von der zuständigen Behörde zu bescheinigen.

6.

Kuhmilch muß einen Gefrierpunkt von nicht über -0,520 Grad C (Wert für Milch im Sammeltank unmittelbar vor der Wärmebehandlung) und bei 20 Grad C eine Dichte von mindestens 1,028 kg/l für Vollmilch bzw. den entsprechenden Wert für völlig fettfreie Milch aufweisen sowie mindestens 8,50% fettfreie Trockenmasse enthalten. Ein Gefrierpunkt von mehr als -0,520 Grad C ist unter der Voraussetzung zulässig, daß die Ursache nicht im Zusatz von Fremdwasser liegt.

Beachte

Zum Inkrafttreten vgl. § 15 Abs. 1 idF BGBl. II Nr. 40/1998.

Bleibt hinsichtlich der mikrobiologischen Kriterien und Temperaturkontrollerfordernisse, soweit diese nicht in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelt sind, bis zur Erlassung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft, die diese Gegenstände regeln, in Kraft (vgl. § 95 Abs. 8, BGBl. I Nr. 13/2006).

§ 5a. Ein Be- oder Verarbeitungsbetrieb, der direkt vermarktet und nur Rohmilch aus seinem eigenen Erzeugerbetrieb verwendet, hat - zur Herstellung von wärmebehandelter Konsummilch und nicht fermentierten Flüssigerzeugnissen auf Milchbasis - § 5 Z 1 bis 6 einzuhalten; die zuständige Behörde kann jedoch Ausnahmen von Anhang B Kapitel I sowie Kapitel Vd vorsehen, sofern die hygienische Unbedenklichkeit gewährleistet ist.

Beachte

Bleibt hinsichtlich der mikrobiologischen Kriterien und Temperaturkontrollerfordernisse, soweit diese nicht in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelt sind, bis zur Erlassung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft, die diese Gegenstände regeln, in Kraft (vgl. § 95 Abs. 8, BGBl. I Nr. 13/2006).

§ 6. (1) Erzeugnisse auf Milchbasis müssen aus Rohmilch, Werkmilch oder Erzeugnissen auf Milchbasis hergestellt werden:

1.
aus Rohmilch, die § 3 und Anhang C Kapitel I entspricht und gegebenenfalls eine Sammel- oder Standardisierungsstelle durchlaufen hat, die Anhang B Kapitel I, II, III, IV und VI entspricht, oder
2.
aus Werkmilch, die aus Rohmilch gewonnen wurde, die Z 1 entspricht, und
 - a)
aus einem Bearbeitungsbetrieb stammt, der Anhang B Kapitel I, II, V und VI entspricht und
 - b)
Anhang C Kapitel IV entspricht, oder
3.
aus Erzeugnissen auf Milchbasis, die Abs. 2 entsprechen.

(2) Erzeugnisse auf Milchbasis müssen folgende Bedingungen erfüllen:

1.
Sie müssen in einem Verarbeitungsbetrieb hergestellt worden sein, der Anhang B Kapitel I, II, V und VI entspricht und gemäß den §§ 9 und 11 kontrolliert worden ist.
2.
Sie müssen Anhang C

- Kapitel II Abschnitt A,

- Kapitel III und

-

Kapitel IV

entsprechen.

3.

Sie müssen den §§ 7 und 8 entsprechen.

4.

Sie müssen gemäß den §§ 9 und 11 kontrolliert werden.

5.

Sie müssen bei ihrem Versand mit einem Begleitdokument versehen sein, das § 5 Z 5 entspricht.

(3) Für Erzeugerbetriebe gelten die Abs. 1 und 2 nicht.

Beachte

Zum Inkrafttreten vgl. § 15 Abs. 1 idF BGBl. II Nr. 40/1998.

Bleibt hinsichtlich der mikrobiologischen Kriterien und Temperaturkontrollerfordernisse, soweit diese nicht in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelt sind, bis zur Erlassung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft, die diese Gegenstände regeln, in Kraft (vgl. § 95 Abs. 8, BGBl. I Nr. 13/2006).

Kennzeichnung

§ 7. (1) Erzeugnisse (ausgenommen Rohmilch sowie Erzeugnisse auf Milchbasis gemäß § 10 Abs. 3 und 4) müssen ein Genußtauglichkeitskennzeichen tragen. Dieses Kennzeichen ist zum Zeitpunkt der Herstellung oder unmittelbar nach der Herstellung im Betrieb an einer augenfälligen Stelle gut lesbar, unverwischbar und leicht entzifferbar anzubringen. Das Genußtauglichkeitskennzeichen kann auf das Erzeugnis selbst, seine Umhüllung oder auf das Etikett dieser Umhüllung aufgebracht werden. Bei einzeln umhüllten und anschließend gemeinsam verpackten kleinen Erzeugnissen oder bei einzeln umhüllten kleinen Portionen, die an den Letztverbraucher abgegeben werden, muß das Genußtauglichkeitskennzeichen nur auf einer gemeinsamen Verpackung aufgebracht werden.

(2) Werden die Erzeugnisse mit einem Genußtauglichkeitskennzeichen anschließend verpackt, so ist diese Überverpackung ebenfalls mit einem Genußtauglichkeitskennzeichen zu versehen.

(3) a) Das Genußtauglichkeitskennzeichen muß in einem ovalen Feld folgende Angaben enthalten:

-
entweder

im oberen Teil die Kennbuchstaben „AT“ bzw. die Kennbuchstaben des Versandlandes in großen Druckbuchstaben, gefolgt von der Kontrollnummer des Betriebes, im unteren Teil das Kürzel „EWG“ bzw. ein der jeweiligen Amtssprache entsprechendes Kürzel;

-
oder

im oberen Teil „ÖSTERREICH“ bzw. den Namen des Versandlandes in Großbuchstaben,

in der Mitte die Kontrollnummer des Betriebes, im unteren Teil das Kürzel „EWG“ bzw. ein der jeweiligen Amtssprache entsprechendes Kürzel;

- oder

im oberen Teil „ÖSTERREICH“ oder „AT“ bzw. den Namen oder die Kennbuchstaben des Versandlandes in Großbuchstaben bzw. großen Druckbuchstaben,

in der Mitte eine Bezugnahme auf die Stelle, an der die Kontrollnummer des Betriebes vermerkt ist, im unteren Teil das Kürzel „EWG“ bzw. ein der jeweiligen Amtssprache entsprechendes Kürzel.

Bei zur Wiederverwendung bestimmten Glasflaschen, Verpackungen bzw. Behältnissen gemäß § 8 der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993 - LMKV, BGBl. Nr. 72, in der jeweils geltenden Fassung braucht das Genußtauglichkeitskennzeichen nur aus „AT“ bzw. den Kennbuchstaben des Versandlandes und der Kontrollnummer des Betriebes zu bestehen.

b)

Das Genußtauglichkeitskennzeichen kann mit einem Farb- oder Brennstempel auf das Erzeugnis, die Umhüllung bzw. Verpackung aufgebracht oder auf das Etikett aufgedruckt oder aufgebracht werden.

c)

Das Genußtauglichkeitskennzeichen kann auch aus einem unlösbar angebrachten Schild aus widerstandsfähigem Material bestehen, das alle Hygieneanforderungen erfüllt und die Angaben gemäß lit. a trägt.

Beachte

Bleibt hinsichtlich der mikrobiologischen Kriterien und Temperaturkontrollerfordernisse, soweit diese nicht in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelt sind, bis zur Erlassung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft, die diese Gegenstände regeln, in Kraft (vgl. § 95 Abs. 8, BGBl. I Nr. 13/2006).

§ 8. (1) Erzeugnisse sind - unbeschadet der Bestimmungen der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993 - LMKV, BGBl. Nr. 72, in der jeweils geltenden Fassung - wie folgt zu kennzeichnen:

1.

bei Rohmilch zum unmittelbaren Verzehr die Angabe "Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen",

2.

bei aus Rohmilch hergestellten Erzeugnissen auf Milchbasis, deren Herstellung ohne jedwede Behandlung durch Erhitzung einschließlich der Thermisierung erfolgt, die Angabe "aus Rohmilch";

3.

bei sonstigen Erzeugnissen auf Milchbasis Angaben über die Art einer Behandlung durch Wärme am Ende des Herstellungsverfahrens;

4.

bei Erzeugnissen auf Milchbasis, in denen sich Mikroorganismen entwickeln können, das Verbrauchsdatum oder das Mindesthaltbarkeitsdatum.

(2) Bei nicht verpackten Erzeugnissen gemäß § 10 Abs. 4 hat die Kennzeichnung gemäß Abs. 1 am Ort der Übergabe durch ein deutlich lesbaren Schild an gut sichtbarer Stelle zu erfolgen.

Beachte

Zum Inkrafttreten vgl. § 15 Abs. 1 idF BGBl. II Nr. 40/1998.

Bleibt hinsichtlich der mikrobiologischen Kriterien und Temperaturkontrollerfordernisse, soweit diese nicht in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelt sind, bis zur Erlassung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft, die diese Gegenstände regeln, in Kraft (vgl. § 95 Abs. 8, BGBl. I Nr. 13/2006).

Kontrolle

§ 9. (1) Der Inhaber oder Geschäftsführer des Be- oder Verarbeitungsbetriebs hat alle erforderlichen Maßnahmen zu treffen, damit diese Verordnung auf allen Produktionsstufen eingehalten wird; er hat insbesondere auch für die korrekte Handhabung des Genußtauglichkeitskennzeichens gemäß § 7 zu sorgen.

(2) Zu diesem Zweck sind ständige Eigenkontrollen durchzuführen, für die folgende Grundsätze zu berücksichtigen sind:

a)

Ermittlung der je nach dem angewandten Produktionsverfahren zu bestimmenden kritischen Punkte in dem Betrieb sowie Überwachung und Kontrolle dieser kritischen Punkte mit geeigneten Verfahren;

diese sind der zuständigen Behörde schriftlich mitzuteilen;

b)

Kontrolle der Reinigungs- und Desinfektionsmethoden;

c)

Entnahme von Proben durch den Betrieb, die - zusätzlich zu den im Betrieb selbst untersuchten Proben - von einer Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung, von einer Untersuchungsanstalt gemäß § 49 LMG 1975 oder von einer nach § 50 LMG 1975 autorisierten Person nach den im Anhang A Kapitel V sowie den im Anhang C Kapitel II angeführten Kriterien (Anzahl der Proben, Häufigkeit und Grenzwerte) zu untersuchen und nach dem LMG 1975 zu begutachten sind. Es sind insbesondere folgende Parameter zu berücksichtigen:

- Vorhandensein von pathogenen Keimen, Nachweiskeime für mangelnde Hygiene sowie Indikatorkeime;

- Rückstände von Stoffen mit pharmakologischer oder hormonaler Wirkung sowie von Antibiotika, Pestiziden, Reinigungsmitteln und Desinfektionsmitteln;

- Keimzahl;

- somatische Zellen;

Gefrierpunkt.

d)

Aufzeichnungen, die jeweils den aktuellen Stand wiedergeben, über die an den Be- oder Verarbeitungsbetrieb liefernden Erzeugerbetriebe;

(3) Die Aufzeichnungen gemäß Abs. 2 lit. a - d sowie die Daten von Schreibgeräten gemäß Anhang B Kapitel V lit. f (versehen mit dem jeweiligem Datum) sind im Betrieb während eines Zeitraums von mindestens zwei Jahren aufzubewahren; bei Erzeugnissen auf Milchbasis, die nicht bei Raumtemperatur aufbewahrt werden können, wird diese Frist auf zwei Monate ab dem Verbrauchsdatum bzw. dem Mindesthaltbarkeitsdatum des Erzeugnisses verkürzt;

(4) a) Wenn sich anhand der Untersuchungsergebnisse oder anderer Erkenntnisse herausstellt, daß eine Gefahr für die Gesundheit oder der Verdacht auf Wasserzusatz besteht oder die Höchstwerte für den Gehalt an Keimen oder somatischen Zellen überschritten werden, ist unverzüglich die zuständige Behörde zu unterrichten;

b)

Wenn sich anhand der Untersuchungsergebnisse oder anderer Erkenntnisse herausstellt, daß eine Gefahr für die Gesundheit besteht, sind alle unter technisch vergleichbaren Umständen hergestellten Erzeugnisse aus dem Markt zu nehmen;

c)

Bei Maßnahmen nach lit. b ist die zuständige Behörde gemäß lit. a über die ermittelten Ergebnisse sowie über die Maßnahmen zur Rücknahme der beanstandeten Chargen vom Markt und die am Produktionsüberwachungssystem vorgenommenen Verbesserungen zu unterrichten.

(5) Der Inhaber oder Geschäftsführer hat unter Mitwirkung der zuständigen Behörde ein Schulungsprogramm für das Personal durchzuführen bzw. zu organisieren, mit dem dieses befähigt wird, sich gemäß dieser Verordnung hygienisch zu verhalten, es sei denn, das Personal verfügt bereits über eine ausreichende, durch ein Zeugnis belegte Qualifikation.

Beachte

Bleibt hinsichtlich der mikrobiologischen Kriterien und Temperaturkontrollerfordernisse, soweit diese nicht in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelt sind, bis zur Erlassung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft, die diese Gegenstände regeln, in Kraft (vgl. § 95 Abs. 8, BGBl. I Nr. 13/2006).

Besondere Vorschriften für den Erzeugerbetrieb

§ 10 (1) Der Inhaber eines Erzeugerbetriebes hat Anhang A Kapitel I bis IV einzuhalten.

(2) a) Das Abfüllen in Kannen und Behältnisse sowie das Umhüllen und Verpacken muß hygienisch einwandfrei durchgeführt werden. Kannen, Behältnisse, Umhüllungen und Verpackungen müssen so beschaffen und sauber gehalten werden, daß sie die Rohmilch und die Erzeugnisse auf Milchbasis nicht hygienisch nachteilig beeinflussen.

b) Die Rohmilch und die Erzeugnisse auf Milchbasis sind bei jener Temperatur zu lagern und zu befördern, die ihre einwandfreie hygienische Beschaffenheit gewährleistet.

(3) a) Für den Verzehr bestimmte Rohmilch und Erzeugnisse auf Milchbasis dürfen nur

- unmittelbar an den Letztverbraucher (zB ab Hof oder auf Veranstaltungen traditioneller Art - Bauernmärkte),
- an Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung zum Zwecke der Abgabe von erhitzten Speisen an den Letztverbraucher (ausgenommen: Käse mit einer Reifezeit von mehr als 60 Tagen und Sauerrahmbutter) und
- an Einzelhandelsbetriebe, an Almwirtschaften oder vergleichbare Einrichtungen, die diese unmittelbar an den Letztverbraucher abgeben,
abgegeben werden.

b)

Wurden Erzeugnisse auf Milchbasis gemäß Abs. 4 lit. b bereits im Erzeugerbetrieb einer Erhitzung unterzogen, so ist eine nochmalige Erhitzung durch Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung nicht erforderlich.

c)

Die Abgabe von Rohmilch und Flüssigerzeugnissen, die Rohmilch enthalten, an Kindergärten und Schulen ist jedoch nicht zulässig.

d)

Rohmilch kann durch einen nach anerkannten Kriterien begutachteten Milchautomaten abgegeben werden, wenn gewährleistet wird, daß die Rohmilch durch den Milchautomaten oder dessen Standort keine hygienisch nachteilige Beeinträchtigung erfährt.

e)

Krankenhäuser, Pflegeheime und Altersheime, die Rohmilch oder Erzeugnisse auf Milchbasis zum Zwecke der Herstellung von erhitzten Speisen zu verwenden beabsichtigen, haben dies vor deren erstmaligen Verwendung der zuständigen Behörde zu melden. Dieser Meldung sind alle Unterlagen über die vorgesehene Eigenkontrolle, Dokumentation und die Wärmebehandlungsanlage anzuschließen.

f)

Die für den Verzehr bestimmte Rohmilch darf nur am Tag der Gewinnung und am darauffolgenden Tag abgegeben werden.

(4) a) Die für den Verzehr bestimmte Rohmilch - aus dem eigenen Betrieb gewonnen - hat den in Anhang C Kapitel II Abschnitt B Z 1 genannten Werten zu entsprechen.

b)

Erzeugnisse auf Milchbasis - ausgenommen nicht fermentierte Flüssigerzeugnisse (§ 5a)

- aus Werkmilch - aus dem eigenen Betrieb gewonnen - hergestellt werden, die Anhang A Kapitel V entspricht,
-

den im Anhang C Kapitel II Abschnitt A genannten Werten entsprechen und

- unter den gemäß Anhang D definierten Bedingungen im eigenen Betrieb erzeugt werden.

(5) Der Inhaber des Erzeugungsbetriebes, der Erzeugnisse in Verkehr bringt aber nicht an Be- oder Verarbeitungsbetriebe liefert, hat dies der zuständigen Behörde zu melden.

Beachte

Bleibt hinsichtlich der mikrobiologischen Kriterien und Temperaturkontrollerfordernisse, soweit diese nicht in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelt sind, bis zur Erlassung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft, die diese Gegenstände regeln, in Kraft (vgl. § 95 Abs. 8, BGBl. I Nr. 13/2006).

Überwachung

§ 11. (1) Die zuständige Behörde hat die Betriebe gemäß § 2 Z 8 bis 12 auf die Einhaltung der Anforderungen dieser Verordnung in regelmäßigen Abständen zu kontrollieren, wobei die Notwendigkeit einer ständigen oder zeitweisen Anwesenheit der Aufsichtsorgane gemäß § 35 LMG 1975 in einem bestimmten Betrieb gemäß § 2 Z 9 bis 12 von dessen Größe, der Art des hergestellten Erzeugnisses, dem System der Risikobewertung und den gemäß § 9 Abs. 4 gebotenen Garantien abhängig zu machen ist.

(2) Die zuständige Behörde hat bei den Kontrollen auch die Ergebnisse der Eigenkontrolle gemäß § 9 Abs. 1 bis 3 zu berücksichtigen sowie die Wirksamkeit der Eigenkontrolle zu überprüfen und in einem Bericht niederzulegen.

(3) Werden die Anforderungen der Verordnung nicht eingehalten, sind von der zuständigen Behörde Maßnahmen gemäß den §§ 22 bis 24 LMG 1975 zu erlassen, um die festgelegten Garantien zu erhalten; dabei können unter anderem auch Modifikationen der in § 9 definierten Eigenkontrolle vorgeschrieben werden.

(4) Wird der festgestellte Mangel vom Inhaber oder Geschäftsführer nicht innerhalb einer festgesetzten Frist behoben, so hat die zuständige Behörde dem Betrieb (§ 2 Z 9 bis Z 12) die Kontrollnummer nach § 12 zu entziehen.

Beachte

Bleibt hinsichtlich der mikrobiologischen Kriterien und Temperaturkontrollerfordernisse, soweit diese nicht in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelt sind, bis zur Erlassung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft, die diese Gegenstände regeln, in Kraft (vgl. § 95 Abs. 8, BGBl. I Nr. 13/2006).

Kontrollnummer

§ 12. (1) Alle Inhaber oder Geschäftsführer von Betrieben gemäß § 2 Z 9 bis 12 haben sich vor Inbetriebnahme des Betriebes bei der zuständigen Behörde zu melden. Bei der Meldung sind die erforderlichen Unterlagen vorzulegen, die dokumentieren, dass die Anforderungen dieser Verordnung - auf den Betrieb abgestellt - eingehalten werden. Sind die Anforderungen dieser Verordnung erfüllt, so hat die zuständige Behörde dem Betrieb eine Kontrollnummer zuzuteilen.

(2) Beabsichtigt ein Betrieb, bauliche Änderungen oder Änderungen der Produktionsanlagen, welche über Instandhaltungs- oder Sanierungsmaßnahmen hinausgehen, vorzunehmen, so hat erneut eine

Meldung bei der zuständigen Behörde zu erfolgen. Die zuständige Behörde hat die Kontrollnummer zu bestätigen, wenn alle

Anforderungen dieser Verordnung erfüllt sind. Werden die Anforderungen dieser Verordnung nicht erfüllt, so hat die Behörde die Kontrollnummer zu entziehen.

(3) Bei Betrieben, die Käse mit einer Reifezeit von mindestens 60 Tagen herstellen, kann die zuständige Behörde von den Anforderungen des

- Anhang A Kapitel V Abschnitt A Z 3 lit. b,

- Anhang B Kapitel I Z 2 lit. a und d, Z 6, Z 9,

Kapitel V lit. c 2. Gedankenstrich, lit. d,

absehen, sofern weiterhin eine einwandfreie Beschaffenheit des Käses sichergestellt ist.

(4) a) Die zuständige Behörde kann bei Betrieben, die Erzeugnisse auf Milchbasis herstellen und deren Erzeugung begrenzt ist, von den Anforderungen des § 9 Abs. 5 sowie des Anhangs B Kapitel I, II, V und VI absehen, sofern diese Betriebe zumindest die Anforderungen des Anhangs D sowie nachstehende Kriterien erfüllen und die Hygiene und Genußtauglichkeit der Erzeugnisse nicht beeinträchtigt werden:

i)

Der Betrieb muß über Unterlagen verfügen, die eine Bestimmung der im vorangegangenen Jahr verarbeiteten Milchmenge zulassen. Er ist verpflichtet, diese Unterlagen der zuständigen Behörde vorzulegen.

ii)

Der Betrieb hat im vorangegangenen Jahr weniger als 500 000 Liter Milch verarbeitet oder er verpflichtet sich schriftlich gegenüber der zuständigen Behörde, nicht mehr als 500 000 Liter pro Jahr zu verarbeiten.

iii) Der Betrieb muß bei der zuständigen Behörde einen schriftlichen Antrag auf Gewährung von Ausnahmen einreichen. Unbeschadet der von der zuständigen Behörde geforderten besonderen Auskünfte muß der Antrag folgende Angaben enthalten:

- Identität des Betriebes,

- im Jahr vor der Antragstellung vom Betrieb verarbeitete Milchmenge oder die Verpflichtung, nicht mehr als 500 000 Liter pro Jahr zu verarbeiten,

- Art der für die Bestimmung der verarbeiteten Milchmenge verwendeten Unterlagen,

- Art und Menge der im Jahr vor der Antragstellung vom Betrieb hergestellten Erzeugnisse auf Milchbasis,

- Art der vom Betrieb beantragten Ausnahme,

- die Verpflichtung, die zuständige Behörde unverzüglich und schriftlich in Kenntnis zu setzen, falls für den Betrieb die unter ii) genannten Kriterien nicht mehr zutreffen.

b)

Bei Betrieben, die Erzeugnisse auf Milchbasis herstellen, und deren Erzeugung begrenzt ist, kann die zuständige Behörde von den Anforderungen des Anhangs B Kapitel I und V absehen, sofern diese Betriebe zumindest die Anforderungen des Anhangs D sowie nachstehende Kriterien erfüllen und die Hygiene und Genußtauglichkeit der Erzeugnisse nicht beeinträchtigt werden:

i)

Der Betrieb muß über Unterlagen verfügen, die eine Bestimmung der im vorangegangenen Jahr verarbeiteten Milchmenge zulassen. Er ist verpflichtet, diese Unterlagen bei der zuständigen Behörde vorzulegen.

ii)

Der Betrieb hat im vorangegangenen Jahr weniger als 2 000 000 Liter Milch verarbeitet oder verpflichtet sich schriftlich gegenüber der zuständigen Behörde, nicht mehr als 2 000 000 Liter Milch pro Jahr zu verarbeiten.

iii) Der Betrieb muß bei der zuständigen Behörde einen schriftlichen Antrag auf Gewährung von Ausnahmen einreichen. Unbeschadet der von der zuständigen Behörde geforderten besonderen Auskünfte muß der Antrag folgende Angaben enthalten:

- Identität des Betriebes,

- im Jahr vor der Antragstellung vom Betrieb verarbeitete Milchmenge oder die Verpflichtung, nicht mehr als 2 000 000 Liter Milch pro Jahr zu verarbeiten,

- Art der für die Bestimmung der verarbeiteten Milchmenge verwendeten Unterlagen,

- Art und Menge der im Jahr vor der Antragstellung vom Betrieb hergestellten Erzeugnisse auf Milchbasis,

- Art der vom Betrieb beantragten Ausnahmen,

- die Verpflichtung, die zuständige Behörde unverzüglich und schriftlich in Kenntnis zu setzen, falls für den Betrieb die unter ii) genannten Kriterien nicht mehr zutreffen.

(5) a) Bei Betrieben, die bestimmte Erzeugnisse auf Milchbasis traditioneller Art gemäß der Entscheidung der Kommission vom 25. April 1997 (97/284/EG) in der jeweils geltenden Fassung herstellen, kann die zuständige Behörde einzelne oder allgemeine Ausnahmen von den Anforderungen des

- Anhangs B Kapitel I Z 6 sowie

- Anhangs C Kapitel III Z 2

gewähren; die Vorrichtungen und Arbeitsgeräte müssen jedoch stets in einwandfreiem Zustand gehalten sowie regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden.

b)

Bei Betrieben, die Käse traditioneller Art gemäß lit. a herstellen, kann die zuständige Behörde einzelne oder allgemeine Ausnahmen von den Anforderungen des - Anhangs B Kapitel I Z 2 lit. a bis d

hinsichtlich der Reifungskeller oder Reifungsräume für diese Käse gewähren. Diese Reifungskeller oder Reifungsräume können unebene, durchlässige, unbeständige und unaufgehellte sowie aus unbeständigen Materialien bestehende natürliche Innenwände, Mauern, Böden, Decken oder Türen aufweisen. Um der spezifischen Umgebungsflora dieser Räumlichkeiten Rechnung zu tragen, werden Häufigkeit und Art der Reinigung und Desinfektion dieser Keller und Räume entsprechend angepaßt.

(6) Die zuständige Behörde hat die jeweils aktuelle Liste der Betriebe gemäß den Abs. 1 bis 5 dem Bundesministerium für soziale Sicherheit und Generationen zu übermitteln.

Beachte

Bleibt hinsichtlich der mikrobiologischen Kriterien und Temperaturkontrollerfordernisse, soweit diese nicht in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelt sind, bis zur Erlassung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft, die diese Gegenstände regeln, in Kraft (vgl. § 95 Abs. 8, BGBl. I Nr. 13/2006).

§ 13. Bei importierten Erzeugnissen aus Drittländern sind die Bestimmungen der Veterinärbehördlichen Einfuhr- und Binnenmarktverordnung 2001 (EBVO 2001), BGBl. II Nr. 355/2001, anzuwenden.

Beachte

Bleibt hinsichtlich der mikrobiologischen Kriterien und Temperaturkontrollerfordernisse, soweit diese nicht in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelt sind, bis zur Erlassung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft, die diese Gegenstände regeln, in Kraft (vgl. § 95 Abs. 8, BGBl. I Nr. 13/2006).

§ 14. (1) Das Referenzlabor für die Analysen und Tests für Erzeugnisse ist die Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung und -forschung in Wien.

(2) Die Aufgaben dieses Referenzlabors sind:

- die Tätigkeiten der Untersuchungsanstalten des Bundes, der Untersuchungsanstalten der Länder und Gemeinden sowie der nach § 50 LMG 1975 autorisierten Personen zu koordinieren, die die Analysen im Hinblick auf die Kontrolle der Einhaltung der chemischen oder bakteriologischen Normen sowie die Tests, die in dieser Verordnung vorgesehen sind, durchzuführen haben und dem Bundesminister für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz darüber zu berichten;

- in regelmäßigen Zeitabständen vergleichende Versuche durchzuführen.

Beachte

Bleibt hinsichtlich der mikrobiologischen Kriterien und Temperaturkontrollerfordernisse, soweit diese nicht in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelt sind, bis zur Erlassung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft, die diese Gegenstände regeln, in Kraft (vgl. § 95 Abs. 8, BGBl. I Nr. 13/2006).

Übergangsbestimmung

§ 15. (1) Erzeugnisse, die dieser Verordnung nicht entsprechen, oder nicht in Betrieben, die dieser Verordnung entsprechen, erzeugt bzw. be- oder verarbeitet wurden, dürfen noch bis 31. Dezember 1997 in Verkehr gebracht werden. § 10 Abs. 3 - mit Ausnahme der Bestimmungen über den Milchautomaten - tritt mit dem der Kundmachung dieser Verordnung folgenden Monatsersten, die Bestimmungen über den Milchautomaten mit 1. Jänner 2001 in Kraft; die anderen Bestimmungen der Verordnung BGBl. II Nr. 40/1998 sind längstens drei Monate nach Kundmachung dieser Verordnung einzuhalten.

(2) a) Erzeugerbetriebe, die Rohmilch nicht an Be- oder Verarbeitungsbetriebe liefern, dürfen Erzeugnisse gemäß § 10 Abs. 4 - auch wenn der Betrieb

Anhang A

- Kapitel II A Z 2 lit. b und g-2. Unterabsatz (Milchkühlrausrüstung), Z 4

- Kapitel III Z 1 lit. g

nicht entspricht - noch bis 31. Dezember 2003 in Verkehr bringen.

b)

Für Anhang A Kapitel III Z 2-2. Unterabsatz gilt lit. a für den Fall, daß keine Milchkühlrausrüstung (Anhang A Kapitel II A Z 2 lit. g-2. Unterabsatz) vorhanden ist, jedoch mit der Maßgabe, daß die Milch auf mindestens 12 Grad C zu kühlen ist.

(3) Andere als durch Abs. 2 erfaßte Erzeugerbetriebe dürfen zur Herstellung von Erzeugnissen gemäß § 1 Abs. 1 bestimmte Rohmilch - auch wenn der Betrieb den in Abs. 2 lit. a genannten Anforderungen nicht entspricht - noch bis zum 31. Dezember 2003 in Verkehr bringen, wenn

a)

sie die Voraussetzung des Abs. 2 lit. b erfüllen,

b)

sie sicherstellen, daß die Rohmilch durch das Nichtenfüllen der in Abs. 2 lit. a genannten Anforderungen nicht hygienisch nachteilig beeinflußt wird und

c)

sie der zuständigen Behörde gemeldet haben, daß sie zur Herstellung von Erzeugnissen gemäß § 1 Abs. 1 bestimmte Rohmilch im Sinne der Übergangsbestimmung in Verkehr bringen.

(4) (Anm.: aufgehoben durch BGBl. II Nr. 40/1998)

(5) Gemäß § 77 Abs. 1 LMG 1975 treten mit Wirksamwerden dieser Verordnung die Verordnung vom 21. September 1921, BGBl. Nr. 528, betreffend das Verbot der Verwendung von Milch in unplombierten Kannen und die Verordnung vom 25. März 1931, BGBl. Nr. 90, über den Verkehr mit Kuhmilch, idF der Verordnung BGBl. Nr. 245/1935, sowie diejenigen Bestimmungen der Verordnung vom 13. Dezember 1972, BGBl. Nr. 6/1973, über den Verkehr mit Speiseeis, die durch diese Verordnung berührt werden, außer Kraft.

(6) § 8 Abs. 1 und 2, § 11 Abs. 4, § 12 Abs. 1, 2 und 6, § 13, sowie Anhang A, Kapitel II, Z 2 lit. d, Anhang B, Kapitel V, lit. a, letzter Satz, Anhang B, Kapitel V, lit. f Z 2, letzter Satz, Anhang C, Kapitel I, Abschnitt A, Z 4 lit. e, letzter Satz, Anhang D, Kapitel I, Z 8 der Verordnung, BGBl. II Nr. 278/2002, treten drei Monate nach dem ihrer Kundmachung folgenden Monatsersten in Kraft.

Beachte

Bleibt hinsichtlich der mikrobiologischen Kriterien und Temperaturkontrollerfordernisse, soweit diese nicht in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelt sind, bis zur Erlassung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft, die diese Gegenstände regeln, in Kraft (vgl. § 95 Abs. 8, BGBl. I Nr. 13/2006).

ANHANG A

Bedingungen für die Be- oder Verarbeitung von Rohmilch

KAPITEL I

Tiergesundheitsvorschriften für Rohmilch

1.

Die Rohmilch muß stammen von

a)

Kühen und Büffeln, die

i)

einem amtlich anerkannt tuberkulose- und brucellosefreien Bestand angehören;

ii)

keine Anzeichen von ansteckenden Krankheiten aufweisen, die durch die Milch auf den Menschen übertragen werden;

iii) bei der Milch keine anomalen organoleptischen Merkmale hervorrufen;

iv)

keine sichtbaren Anzeichen von Störungen des allgemeinen Gesundheitszustandes aufweisen und nicht an Infektionen des Genitalapparates mit Ausfluß, an Magen-Darm-Krankheiten mit Durchfall und Fieber oder an einer sichtbaren Entzündung des Euters leiden;

v)

keine Wunden am Euter aufweisen, die die Milch nachteilig beeinflussen können;

vi)

wenn es sich um Kühe handelt, mindestens zwei Liter Milch pro Tag geben;

b)

Schafen und Ziegen, die

i)

einem Schaf- oder Ziegenhaltungsbetrieb angehören, der frei von „Brucella melitensis“ ist; es sei denn, die Milch ist zur Herstellung von Käse mit einer Reifedauer von mindestens zwei Monaten bestimmt;

ii)

den Anforderungen nach lit. a), ausgenommen Z i) und vi), genügen.

c)

Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis dürfen nicht aus einer abgegrenzten Kontrollzone gemäß der Richtlinie 85/511/EWG des Rates vom 18. November 1985 zur Einführung von Maßnahmen der Gemeinschaft zur Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche (ABl. Nr. L 315 vom 26. November 1985, S 11) zuletzt geändert durch die Entscheidung 92/380/EWG der Kommission (ABl. Nr. L 198 vom 17. Juli 1992, S 54), stammen, es sei denn, die Milch ist unter der Kontrolle der zuständigen Behörde einer ersten Pasteurisierung (15 Sekunden lang bei 71,7 Grad C) unterzogen worden, an die sich einer der folgenden Arbeitsgänge angeschlossen hat:

i)

eine zweite Wärmebehandlung, die eine negative Reaktion im Peroxidasetest zur Folge hatte, oder

ii)

ein Trocknungsverfahren einschließlich einer Wärmebehandlung, deren Wirkung der Wirkung der in i) vorgesehenen Wärmebehandlung gleichwertig ist, oder

iii) eine zweite Behandlung, durch die der pH-Wert gesenkt und mindestens eine Stunde lang unter sechs gehalten worden ist.

2.

Werden in einem Betrieb Tiere mehrerer Arten zusammen gehalten,

so muß jede Art den Gesundheitsbedingungen genügen, die bei alleiniger Haltung gelten würden.

3.

Werden Ziegen zusammen mit Rindern gehalten, so müssen sie einer Kontrolle auf Tuberkulose unterzogen werden.

A. Betriebshygiene

1.

Die Rohmilch muß aus Betrieben, die die Vorschriften der Verordnung einhalten, stammen. Werden die Büffel, Schafe und Ziegen nicht extensiv im Freien gehalten, so müssen die Betriebsstätten so ausgelegt, gebaut, instandgehalten und bewirtschaftet werden, daß sie folgendes gewährleisten:

a)

einwandfreie Unterbringungs-, Hygiene-, Sauberkeits- und Gesundheitsbedingungen für die Tiere,

b)

zufriedenstellende Hygienebedingungen für das Melken, Behandeln, Kühlen und Lagern der Milch.

2.

Räume, in denen die Tiere gemolken werden oder in denen Milch

gelagert, behandelt, oder gekühlt wird, müssen so gelegen und beschaffen sein, daß eine Kontamination der Milch ausgeschlossen ist. Sie müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein und mindestens über folgendes verfügen:

a)

Wände und Fußböden, die an den Stellen, welche verunreinigt oder infiziert werden können, leicht zu reinigen sind;

b)

Fußböden, die so beschaffen sind, daß Flüssigkeiten ohne weiteres abfließen können und eine ordnungsgemäße Abfallbeseitigung möglich ist;

c)

zufriedenstellende Lüftungs- und Lichtverhältnisse;

d)

ausreichende Versorgung mit Trinkwasser. Wird Wasser ausschließlich zur Reinigung und im Zuge von Desinfektionsverfahren (zB Nachspülung) verwendet, gelten die Erleichterungen gemäß § 3 Abs. 2 der Trinkwasserverordnung - TWV, BGBl. II Nr. 304/2001.

e)

ausreichende Trennung von jeglichen Kontaminationsquellen wie Toiletten und Dungstätten;

f)

Armaturen und Ausrüstungen, die leicht abzuwaschen, zu reinigen und zu desinfizieren sind.

g)

Ausrüstungen und Gerätschaften, die dazu bestimmt sind, mit der Milch in Berührung zu kommen (Geschirr, Behälter, Tanks usw. für das Melken, Sammeln und Befördern), bzw. ihre Oberfläche müssen aus glattem Material bestehen, das leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist, das korrosionsbeständig ist und keine Stoffe an die Milch in einer Menge abgibt, die die menschliche

Gesundheit gefährden, die Zusammensetzung der Milch nachteilig beeinflussen oder ihre organoleptischen Eigenschaften beeinträchtigen kann.

Außerdem müssen die Milchlagerräume über eine geeignete Milchkühlaurüstung verfügen, vor Ungeziefer geschützt und von den Räumen, in denen Tiere untergebracht sind, in hinreichender Weise getrennt sein.

3.

Bei Verwendung eines fahrbaren Weidemelkschuppens müssen die Anforderungen gemäß Z 2 lit. d) und f) erfüllt sein; außerdem muß der Weidemelkschuppen

a)

auf einem Boden abgestellt werden, der keine Ansammlung von Exkrementen oder anderen Abfällen aufweist;

b)

einen Schutz der Milch während des Einsatzes gewährleisten;

c)

so gebaut und beschaffen sein, daß die Innenflächen saubergehalten werden können.

Dies gilt sinngemäß auch bei Alpung.

4.

Bei Milchkuhlaufstallhaltung müssen in dem Betrieb Melkstände

oder Melkplätze in hinreichender Weise von den Stallungen getrennt sein.

5.

Tiere, die von einer Krankheit nach Kapitel I Z 1 befallen sind

oder bei denen ein entsprechender Verdacht besteht, sind in wirksamer Weise abzusondern bzw. Tiere im Sinne von Kapitel I Z 3 vom Rest der Herde zu trennen.

6.

Tiere aller Arten sind von Räumen und anderen Orten

fernzuhalten, in denen Milch gelagert, behandelt und gekühlt wird.

B. Allgemeine Bedingungen für die Instandhaltung der Räumlichkeiten

a)

Der Stall, in dem die Kühe untergebracht sind, und die

dazugehörigen Wirtschaftsräume müssen jederzeit ausreichend sauber, ordentlich und in gutem Zustand sein. Bei Haltung von Schweinen ist darauf zu achten, daß eine Übertragung des Schweinedungs in den Bereich der Kuhhaltung ausgeschlossen ist.

b)

Der Zugang zum Kuhstall und den dazugehörigen Wirtschaftsräumen

muß von angesammeltem Dung oder anderen Verunreinigungen freigehalten werden.

c)

Der Dung muß so oft wie nötig aus den Kotrinnen entfernt werden.

d)

Die Viehstände in den Anbindeställen müssen, gegebenenfalls

durch Einstreu, trocken gehalten werden.

e)

Melkstand, Milchkammer, Reinigungs- und Aufbewahrungsräume und Melkgeschirr müssen jederzeit sauber, ordentlich und in gutem Zustand sein.

f)

Wird der Kuhstall und die dazugehörigen Wirtschaftsräume

desinfiziert, ist darauf zu achten, daß kein Desinfektionsmittel in die Milch gerät bzw. diese verdorbt.

g)

Geflügel darf nicht im Kuhstall oder in den Melkräumen

untergebracht werden.

h)

Die Verunreinigung durch Fliegen, Nagetiere oder sonstiges

Ungeziefer soll möglichst hintangehalten werden.

i)

Chemikalien, Arzneimittel und dergleichen sind an einem sicheren

Ort aufzubewahren.

j)

Futtermittel, die die Milch nachteilig beeinflussen könnten,

dürfen nicht im Kuhstall aufbewahrt werden.

C. Allgemeine Bedingungen für die Instandhaltung der Melkanlage und des Melkgeschirrs und für den Umgang mit der Milch

a)

Melkanlage, Melkgeschirr und ihre Bestandteile müssen jederzeit einwandfrei sauber sein und auch äußerlich in gutem Zustand gehalten werden.

b)

Nach dem Reinigen und Desinfizieren sind Melkgeschirr und sämtliches Gerät zur Behandlung, Lagerung und Beförderung von Milch mit Wasser gemäß Abschnitt A Z 2 lit. d abzuspülen. Geräte und Bürsten sind hygienisch aufzubewahren.

c)

Nach dem Reinigen und Desinfizieren geleerter Sammelbehälter muß die Auslaßöffnung bis zur nächsten Verwendung des Behälters offen bleiben.

d)

Nach dem Melken müssen das Melkgeschirr, die Maschinenmelkanlage und die Behältnisse, die mit der Milch in Berührung gekommen sind, gereinigt und desinfiziert werden. Nach jedem Benutzungsvorgang oder, bei zu kurzen Zeitspannen zwischen dem Entleeren und dem Nachfüllen, nach jeder Serie von Benutzungsvorgängen, sind die Behältnisse und Tanks, die zur Beförderung der Rohmilch zur Milchsammel- oder - standardisierungsstelle oder zum Be- oder Verarbeitungsbetrieb eingesetzt worden sind, zu reinigen und zu desinfizieren, bevor sie erneut verwendet werden.

Kapitel III

Allgemeine Hygienebedingungen für das Melken

1.

Das Melken muß hygienisch einwandfrei wie folgt durchgeführt

werden:

- a)
Die einzelnen Kühe einer Herde müssen identifiziert werden können. Die Kühe sind sauber und gepflegt zu halten.
 - b)
Während des Melkens und unmittelbar davor dürfen keine Arbeiten ausgeführt werden, die die Milch nachteilig beeinflussen könnten.
 - c)
Vor Melkbeginn sind Zitzen, Euter und gegebenenfalls der angrenzende Lenden-, Schenkel- und Unterleibsreich der Kühe zu säubern.
 - d)
Vor Melkbeginn hat der Melker das Aussehen der Milch zu prüfen. Im Zweifelsfall darf die Milch der betreffenden Kuh nicht abgegeben werden. Kühe mit klinischer Eutererkrankung sind an letzter Stelle oder an einem gesonderten Stand bzw. von Hand zu melken, und die Milch darf nicht abgegeben werden.
 - e)
Personen, die für das Melken und die weitere Behandlung der Milch zuständig sind, müssen geeignete saubere Arbeitskleidung tragen.
 - f)
Die Melker haben unmittelbar vor dem Melken ihre Hände zu waschen und nach Möglichkeit auch während des Melkens sauberzuhalten.

Zu diesem Zweck sind geeignete Waschvorrichtungen vorzusehen, damit die für das Melken oder die Milchbehandlung zuständigen Personen ihre Hände und Arme reinigen können.
 - g)
Schnitt- und Schürfwunden sind vor dem Melkvorgang mit einem wasserfesten Verband abzudecken.
 - h)
Bis zur Abholung ist die Milch in der Milchkammer oder in einem Milchlagerraum aufzubewahren.
 - i)
Milchkammern sind ausschließlich dem Umgang mit Milch und Melgeschirr vorzubehalten.
- Wird die Milch gefiltert, so sind die verwendeten Filter je nach Typ zu wechseln, bevor ihre Absorptionsfähigkeit nachläßt. Der Filter ist auf jeden Fall vor dem Melken zu wechseln. Sackfilter dürfen nicht verwendet werden.

2.

Sofort nach dem Melken ist die Milch an einen sauberen, hygienisch unbedenklichen Ort zu verbringen, der so ausgestattet ist, daß eine nachteilige Beeinflussung der Milchqualität ausgeschlossen ist.

Wird die Milch nicht innerhalb von zwei Stunden nach Ende des Melkvorgangs gesammelt bzw. abgeholt, so ist sie im Fall der täglichen Sammlung auf eine Temperatur von mindestens 8 Grad C - bei Milch für die Herstellung von Käse mit einer Reifezeit von mindestens 60 Tagen auf eine Temperatur von mindestens 12 Grad C - und bei noch größeren Sammlungsintervallen auf mindestens 6 Grad C abzukühlen. Bei der Beförderung gekühlter Milch zu dem Be- oder Verarbeitungsbetrieb darf die Temperatur der Milch 10 Grad C - bei Milch für die Herstellung von Käse mit einer Reifezeit von mindestens 60 Tagen 14 Grad C - nicht übersteigen, es sei denn, die Milch wurde innerhalb von zwei Stunden nach Ende des Melkvorganges gesammelt bzw. abgeholt.

Kapitel IV

Personalhygiene

Der Inhaber oder Geschäftsführer hat dafür Sorge zu tragen, daß Personen, die die Rohmilch kontaminieren könnten, so lange von der Behandlung der Rohmilch ausgeschlossen werden, bis nachgewiesen ist, daß die betreffenden Personen sie ohne Gefahr der Kontamination behandeln können.

KAPITEL V

Normen für die Sammlung der Rohmilch im Erzeugerbetrieb bzw.

für ihre Anlieferung im Be- oder Verarbeitungsbetrieb

Im Hinblick auf die Einhaltung dieser Normen ist die Rohmilch anhand einer repräsentativen Stichprobe der Sammlung jedes Erzeugerbetriebs gesondert zu untersuchen.

A. Rohe Kuhmilch

1.

muß zur Herstellung von wärmebehandelter Konsummilch,

fermentierter Milch, Milch mit Labzusatz, aromatisierter Milch und Rahm folgende Normen erfüllen:

Keimzahl bei 30 Grad C (pro ml) =< 100 000 (a)

Gehalt an somatischen Zellen (pro ml) =< 400 000 (b)

a) Geometrisches Mittel über zwei Monate bei mindestens zwei Probenahmen je Monat.

b) Geometrisches Mittel über drei Monate bei monatlich mindestens einer Probenahme.

2. muß zur Herstellung von anderen als unter Nummer 1 aufgeführten Erzeugnissen auf Milchbasis folgende Normen erfüllen:

Ab 1. 1. 1998

Keimzahl bei 30 Grad C

(pro ml) $=< 400\ 000$ (a) $=< 100\ 000$ (a)

Somatische Zellen

(pro ml) $=< 500\ 000$ (b) $=< 400\ 000$ (b)

a) Geometrisches Mittel über zwei Monate bei monatlich mindestens zwei Probenahmen.

b) Geometrisches Mittel über drei Monate bei monatlich mindestens einer Probenahme.

3. muß zur Herstellung von Rohmilcherzeugnissen ohne Wärmebehandlung

a) Nummer 1 entsprechen;

b) außerdem folgende Norm (1) erfüllen:

Staphylococcus aureus (pro ml):

$n = 5$,

$m = 500$,

$M = 2000$,

c = 2.

B. Rohe Büffelmilch

1.

muß zur Herstellung von Erzeugnissen auf Milchbasis folgende

Normen erfüllen:

Keimzahl bei 30 Grad C (pro ml) =< 1 000 000 (a)

Somatische Zellen (pro ml) =< 500 000 (b)

a) Geometrisches Mittel über zwei Monate bei monatlich mindestens
zwei Probenahmen.

b) Geometrisches Mittel über drei Monate bei monatlich mindestens
einer Probenahme.

2. muß zur Herstellung von Rohmilcherzeugnissen ohne
Wärmebehandlung folgende Anforderungen erfüllen:

Keimzahl bei 30 Grad C (pro ml): =< 500 000,

somatische Zellen (pro ml): =< 400 000,

Staphylococcus aureus wie bei Kuhmilch.

C. Rohe Ziegen- oder Schafmilch

1.

muß zur Herstellung wärmebehandelter Konsummilch oder zur Herstellung wärmebehandelter Erzeugnisse auf Milchbasis folgende Normen erfüllen:

ab 1. Jänner 1995 ab 1. Dezember 1999

Keimzahl bei 30 Grad C

(pro ml) $\leq 3\,000\,000$ $\leq 1\,500\,000$

2. muß zur Herstellung von Erzeugnissen auf Rohmilchbasis ohne

Wärmebehandlung folgende Normen erfüllen:

ab 1. Jänner 1995 ab 1. Dezember 1999

Keimzahl bei 30 Grad C

(pro ml) $\leq 1\,000\,000$ $< 500\,000$

D. Die Einhaltung der Abschnitte A, B und C ist beim Sammeln im
Erzeugerbetrieb oder bei der Anlieferung der Rohmilch im Be- bzw.

Verarbeitungsbetrieb stichprobenweise gemäß § 9 zu kontrollieren. E. Entspricht die Milch innerhalb von drei Monaten nach Feststellung eines Wasserzusatzes oder nach Überschreitung der Normen dieses Kapitels nicht, darf sie nicht mehr in Verkehr gebracht werden.

(1) Die Parameter „n“, „m“, „M“ und „c“ werden wie folgt definiert:

n = Anzahl der Proben;

m = Schwellenwert für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als
zufriedenstellen, wenn die Keimzahl jeder einzelnen Probe den
Wert „m“ nicht übersteigt;

M = Höchstwert für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als nicht
zufriedenstellend, wenn die Keimzahl einer oder mehrerer
Proben den Wert „M“ erreicht oder überschreitet;

c = Anzahl der Proben mit einer Keimzahl zwischen „m“ und „M“;

das Ergebnis gilt als akzeptabel, wenn die Keimzahl der übrigen Proben höchstens den Wert „m“ erreicht.

Beachte

Bleibt hinsichtlich der mikrobiologischen Kriterien und Temperaturkontrollerfordernisse, soweit diese nicht in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelt sind, bis zur Erlassung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft, die diese Gegenstände regeln, in Kraft (vgl. § 95 Abs. 8, BGBl. I Nr. 13/2006).

ANHANG B

KAPITEL I

Allgemeine Vorschriften für Räume der Be- und Verarbeitungsbetriebe

Die Be- und Verarbeitungsbetriebe müssen mindestens über folgendes verfügen:

1.

ausreichend große Arbeitsbereiche, die die Durchführung der einzelnen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ermöglichen. Diese Arbeitsbereiche sind so zu konzipieren und anzutragen, daß jegliche Kontamination der Ausgangsprodukte und der Erzeugnisse ausgeschlossen wird. Die Erzeugung von wärmebehandelter Milch bzw. die Herstellung von Erzeugnissen auf Milchbasis, die für die anderen Erzeugnisse die Gefahr der Kontamination mit sich bringen kann, muß in einem deutlich abgetrennten Arbeitsbereich durchgeführt werden;

2.

in den Bereichen, in denen die Ausgangsprodukte behandelt, zubereitet und verarbeitet und die Erzeugnisse hergestellt werden:

a)

Fußböden aus undurchlässigem, festem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material, die ein leichtes Ablaufen des Wassers ermöglichen und über ein Abflussystem verfügen;

b)

Wände mit glatter, leicht zu reinigender, fester und undurchlässiger Oberfläche, die mit einem hellen Belag oder Anstrich versehen sind;

c)

eine leicht zu reinigende Decke in den Räumen, in denen unverpackte, leicht zu verunreinigende Ausgangsprodukte oder Erzeugnisse behandelt, zubereitet oder verarbeitet werden;

d)

Türen aus unveränderlichem, leicht zu reinigendem Material;

e)

ausreichende Belüftung sowie gegebenenfalls zufriedenstellende Entnebelung;

f)

ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung;

g)

eine ausreichende Anzahl von Vorrichtungen mit fließendem kaltem und heißem bzw. auf eine entsprechende Temperatur vorgemischtem Wasser zur Reinigung und Desinfektion der Hände. In den Arbeitsräumen und den Toiletten dürfen die Hähne nicht von Hand zu betätigen sein. Es müssen Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie hygienische Mittel zum Händetrocknen vorhanden sein;

h)

Vorrichtungen zur Reinigung der Arbeitsgeräte, der Ausrüstung und der Anlagen;

3.

in den Räumen für die Lagerung der Ausgangsprodukte und der Erzeugnisse dieselben Bedingungen, wie sie unter Z 2 lit. a bis f genannt sind, mit Ausnahme

-

der Räume für die Kühl Lagerung, in denen Fußböden aus leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material, die so verlegt sind, daß Wasser ohne weiteres abfließen kann, ausreichend sind, und

- der Räume für die Gefrierlagerung, in denen Fußböden aus wasserdichtem, nicht verrottendem, leicht zu reinigendem Material ausreichend sind.

In diesem Fall muß eine Anlage mit ausreichender Kühlleistung zur Verfügung stehen, die gewährleistet, daß die Ausgangsprodukte und Erzeugnisse bei den in dieser Verordnung vorgesehenen Temperaturen gelagert werden.

Holzwände in den Räumen im Sinne des Unterabsatzes 1, 2. Gedankenstrich, die vor dem 1. Jänner 1993 erbaut wurden, sind möglich.

Das Fassungsvermögen der Lagerräume muß ausreichen, um die Lagerung der verwendeten Ausgangsprodukte und der Erzeugnisse zu gewährleisten;

4.

Vorkehrungen für die hygienische Beförderung und den Schutz von nicht verpackten oder umhüllten Ausgangsprodukten und Fertigerzeugnissen beim Verladen und Entladen;

5.

geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Tiere;

6.

Vorrichtungen und Arbeitsgeräte, welche unmittelbar mit den Ausgangsprodukten und Erzeugnissen in Berührung kommen sollen, aus korrosionsbeständigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material;

7.

eigene wasserdichte Behältnisse aus beständigem Material für die Aufnahme von nicht zum Verzehr bestimmten Ausgangsprodukten und Erzeugnissen. Werden diese Ausgangsprodukte oder Erzeugnisse über Rohrleitungen abgeführt, so müssen diese so gebaut und installiert sein, daß jede Gefahr der Kontamination der anderen Ausgangsprodukte und Erzeugnisse ausgeschlossen ist;

8.

geeignete Vorrichtungen zur Reinigung und Desinfektion des Materials und der Geräte;

9.

ein den Hygieneanforderungen entsprechendes Abwasserabflußsystem;

10.

eine Anlage, die ausschließlich Trinkwasser liefert. Zur Erzeugung von Dampf, zur Brandbekämpfung und zur Kühlung darf jedoch ausnahmsweise Wasser ohne Trinkwassereigenschaften herangeführt werden, wenn die dafür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und die unmittelbare oder mittelbare Gefahr einer Kontamination des Erzeugnisses ausschließen. Die Leitungen für Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden;

11.

eine ausreichende Anzahl von Umkleideräumen mit glatten, undurchlässigen, abwaschbaren Wänden und Böden, Waschbecken sowie Toiletten mit Wasserspülung. Letztere dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Die Waschbecken müssen mit Mitteln zur Reinigung der Hände und mit

hygienischen Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein; die Wasserhähne dürfen nicht von Hand zu bedienen sein; besteht auf Grund der betrieblichen Verhältnisse keine Gefahr einer hygienisch nachteiligen Beeinflussung von Erzeugnissen, kann die zuständige Behörde von den die Wasserhähne betreffenden Anforderungen ganz oder teilweise absehen;

12.

einen ausreichend ausgestatteten verschließbaren Raum, der nur der zuständigen Behörde zur Verfügung steht, wenn die Menge der behandelten Erzeugnisse eine regelmäßige oder ständige Anwesenheit erforderlich macht;

13.

einen Raum oder eine Vorrichtung zur Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln oder ähnlichen Stoffen;

14.

einen Raum oder einen Schrank zur Lagerung von Reinigungs- und Wartungsgeräten und -mitteln;

15.

geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der zur Beförderung der Milch und der flüssigen oder pulverförmigen Erzeugnisse auf Milchbasis verwendeten Tanks.

KAPITEL II

Allgemeine Hygienevorschriften in den Be- und Verarbeitungsbetrieben

A. Allgemeine Hygienevorschriften für Räume, Ausrüstungen und Arbeitsgeräte

1.

Bei der Arbeit mit Ausgangsprodukten und Erzeugnissen verwendete

Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsgeräte sowie Fußböden, Wände, Decken und Trennwände sind einwandfrei sauber zu halten und zu warten, so daß eine Kontamination dieser Ausgangsprodukte und Erzeugnisse durch sie ausgeschlossen ist.

2.

Es dürfen keine Tiere in die Produktions- und Lagerräume für

Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis eingelassen werden. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer in den Räumlichkeiten oder auf Geräten sind systematisch zu bekämpfen. Ratten- und Insektengift, Desinfektionsmittel und sonstige möglicherweise giftige Stoffe sind in Räumen oder Schränken unter Verschluß zu halten; sie sind so zu verwenden, daß eine Kontamination der Erzeugnisse ausgeschlossen ist.

3.

Die Arbeitsräume, Arbeitsgeräte und Ausrüstungsgegenstände

dürfen nur für die Herstellung der Erzeugnisse benutzt werden, für welche sie zugelassen wurden. Die zuständige Behörde kann für die Herstellung von anderen Lebensmitteln oder von anderen Erzeugnissen auf Milchbasis mit Lebensmittelqualität, die jedoch nicht zum Verzehr bestimmt sind, von dieser Bestimmung absehen, wenn im Rahmen der Eigenkontrolle nach § 9 sichergestellt ist, daß die Arbeitsräume, Arbeitsgeräte und Ausrüstungsgegenstände und die Erzeugnisse dadurch nicht hygienisch nachteilig beeinflußt werden und keine Kontaminationsgefahr besteht.

4.

Für sämtliche Arbeitsgänge ist Trinkwasser zu verwenden. Zur Kühlung von Maschinen, zur Erzeugung von Dampf oder zur Brandbekämpfung kann jedoch ausnahmsweise auch die Verwendung von Wasser ohne Trinkwassereigenschaften gestattet werden, wenn die dafür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und die Gefahr einer Kontamination der Ausgangsprodukte und Erzeugnisse ausschließen.

5.

Desinfektions- und ähnliche Mittel sind so zu verwenden, daß sie

sich nicht nachteilig auf die Einrichtungen und die Ausrüstungsgegenstände sowie die Ausgangsprodukte und Erzeugnisse auswirken.

Ihr Inhalt muß deutlich identifizierbar sein, und sie müssen mit einem Gebrauchsanweisungsetikett versehen sein.

Anschließend müssen diese Arbeits- und Einrichtungsgegenstände gründlich mit Trinkwasser gespült werden.

B. Allgemeine Hygienevorschriften für das Personal

1.

Das Personal muß peinlichste Sauberkeit einhalten. Dies gilt

insbesondere für Personen, die mit unverpackten, leicht zu verunreinigenden Ausgangsprodukten und Erzeugnissen arbeiten. Im einzelnen gilt folgendes:

a)

Das Personal muß geeignete, saubere Arbeitskleidung und eine saubere Kopfbedeckung tragen, die das Haar vollständig bedeckt.

b)

Das für die Behandlung und die Zubereitung der Ausgangsprodukte und der Erzeugnisse zuständige Personal muß sich die Hände zumindest bei jeder Wiederaufnahme der Tätigkeit oder bei Kontaminierung waschen. Hautverletzungen müssen durch einen undurchlässigen Verband abgedeckt sein.

c)

Das Rauchen, Spucken, Trinken und Essen in den zur Be- oder Verarbeitung und Lagerung der Ausgangsprodukte und Erzeugnisse dienenden Räume ist untersagt.

2.

Der Arbeitgeber hat in jeder Weise dafür Sorge zu tragen, daß

Personen, die die Erzeugnisse kontaminieren könnten, so lange von deren Behandlung ausgeschlossen werden, bis nachgewiesen ist, daß sie die Behandlung durchführen können, ohne daß ein Risiko der Kontamination besteht.

KAPITEL III

Besondere Bestimmungen für Milchsammelstellen

Unbeschadet Kapitel I müssen die Milchsammelstellen mindestens verfügen über:

a)

eine geeignete Milchkühlwanlage und, bei Lagerung von Milch in dieser Sammelstelle, über eine Kühltagereinrichtung;

b)

Zentrifugen oder andere geeignete Ausrüstungen zur physikalischen Reinigung der Milch, sofern die Rohmilch in der Milchsammelstelle gereinigt wird.

KAPITEL IV

Besondere Bestimmungen für Standardisierungsstellen

Unbeschadet Kapitel I müssen die Milchstandardisierungsstellen mindestens verfügen über:

a)

Kühltagertanks für Rohmilch, eine Standardisierungsanlage und Lagertanks für standardisierte Milch;

b)

Zentrifugen oder andere geeignete Ausrüstungen zur physikalischen Reinigung von Milch.

KAPITEL V

Besondere Bestimmungen für Be- und Verarbeitungsbetriebe

Unbeschadet Kapitel I müssen Be- und Verarbeitungsbetriebe mindestens verfügen über:

- a)
- eine Anlage zum sachgerechten automatischen Füllen und Schließen der Behältnisse für die nach dem Füllen erfolgende Umhüllung wärmebehandelter Konsummilch und der Flüssigerzeugnisse auf Milchbasis, sofern diese Arbeitsgänge in dem Betrieb durchgeführt werden. Diese Auflage gilt nicht für Kannen, Tanks und großvolumige Umhüllungen von mehr als vier Litern.

Bei nur begrenzter Erzeugung von wärmebehandelter Konsummilch kann die zuständige Behörde jedoch andere nichtautomatische Abfüll- und Schließungsverfahren zulassen, sofern diese Verfahren gleichwertige Hygienegarantien bieten. Unterlagen, die dokumentieren, dass diese Anforderungen erfüllt sind, sind bei der Meldung gemäß § 12 Abs. 1 oder Abs. 2 vorzulegen.

- b)
- Einrichtungen zum Kühlen und KühlLAGERN wärmebehandelter Milch für Flüssigerzeugnisse auf Milchbasis und, in den in Kapitel III und IV vorgesehenen Fällen, von Rohmilch, sofern diese Arbeitsgänge in dem Betrieb durchgeführt werden. KühlLAGEREINRICHTUNGEN müssen mit korrekt geeichten Temperaturmeßgeräten ausgerüstet sein;

- c)
- im Fall der Umhüllung in Einwegbehältnissen einen Platz für deren Lagerung sowie für die Lagerung der Ausgangsprodukte für ihre Herstellung;

-
- im Fall der Umhüllung in Mehrwegbehältnissen einen gesonderten Platz für deren Lagerung sowie eine Anlage für ihre mechanische Reinigung und Desinfektion;

- d)
- Behältnisse für die Lagerung von Rohmilch, eine Standardisierungsausrüstung sowie Behältnisse für die Lagerung von standardisierter Milch;

- e)
- gegebenenfalls Zentrifugen oder andere Ausrüstungen zur physikalischen Reinigung der Milch;

- f)
- 1. im Fall der Bearbeitungsbetriebe:

eine nach anerkannten Kriterien begutachtete Wärmebehandlungsanlage für Milch, ausgestattet mit

- automatischer Temperatursteuerung,

- Temperaturmeßschreiber,

- automatischer Schutzeinrichtung zur Verhinderung einer unzureichenden Erwärmung,

- ausreichender Schutzeinrichtung gegen das Vermischen von wärmebehandelter Milch mit unzureichend erwärmer Milch,

automatischem Schreiber zu der im vorhergehenden Gedankenstrich erwähnten Schutzeinrichtung oder einem Kontrollverfahren für die Wirksamkeit der Einrichtung.

Die zuständige Behörde kann jedoch bei der Vergabe der Kontrollnummer (§ 12) andere Anlagen akzeptieren, wenn diese Anlagen gleichwertige Leistungen mit denselben Hygienegarantien ermöglichen;

2.

im Fall der Verarbeitungsbetriebe:

eine den Hygieneanforderungen entsprechende Anlage und Methode zur Erwärmung, Thermisation oder Wärmebehandlung, sofern diese Arbeitsgänge in dem Betrieb durchgeführt werden.

Unterlagen, die dokumentieren, dass diese Anforderungen erfüllt sind, sind bei der Meldung gemäß § 12 Abs. 1 oder Abs. 2 vorzulegen.

g)

eine Anlage und Einrichtung zur Kühlung, Umhüllung und Lagerung von Gefriererzeugnissen auf Milchbasis, sofern diese Arbeitsgänge in dem Betrieb durchgeführt werden;

h)

eine Anlage und Einrichtungen zur Trocknung und Umhüllung von Pulvererzeugnissen auf Milchbasis, sofern diese Arbeitsgänge in dem Betrieb durchgeführt werden.

KAPITEL VI

Hygienevorschriften für Räume, Ausrüstungen und Personal in Be- und Verarbeitungsbetrieben

Unbeschadet Kapitel II müssen die Betriebe folgende Bedingungen erfüllen:

1.

Gegenseitige Kontamination bei verschiedenen Vorgängen durch Ausrüstungen, Luftzufuhr oder Personal ist zu vermeiden. Erforderlichenfalls sind auf der Grundlage einer Risikoanalyse gemäß § 9 Abs. 2 Produktionsräume in Naß- und Trockenzenen zu unterteilen, für die jeweils eigene Betriebsbedingungen gelten.

2.

Nach jedem Benutzungsvorgang oder, bei sehr kurzen Zeitspannen zwischen dem Entleeren und Nachfüllen, nach jeder Serie von Benutzungsvorgängen sind die Behältnisse und Milchtankwagen, die zur Beförderung der Rohmilch zur Milchsammel- oder -standardisierungsstelle oder zum Be- oder Verarbeitungsbetrieb eingesetzt worden sind, baldmöglichst, auf jeden Fall aber einmal pro Produktionstag, zu reinigen und zu desinfizieren, bevor sie erneut verwendet werden.

3.

Ausrüstungen, Behältnisse und Anlagen, die während der Produktion mit Milch bzw. Erzeugnissen auf Milchbasis oder anderen verderblichen Ausgangsprodukten in Berührung kommen, sind nach jedem Arbeitsgang, mindestens aber einmal pro Produktionstag, zu reinigen und zu desinfizieren. Bei

speziellen Produktionsverfahren erfolgt die Häufigkeit der Reinigung und Desinfektion unter Zugrundelegung des § 9 Abs. 2 in entsprechender Weise.

4.

Die Be- oder Verarbeitungsräume sind grundsätzlich mindestens einmal pro Produktionstag zu reinigen. Bei speziellen Produktionsverfahren erfolgt die Häufigkeit der Reinigung und Desinfektion unter Zugrundelegung des § 9 Abs. 2 in entsprechender Weise.

5.

Für die Reinigung anderer Ausrüstungen, Behältnisse und Anlagen, die mit mikrobiologisch stabilen Erzeugnissen auf Milchbasis in Berührung kommen, sowie der Räume, in denen dieses Material untergebracht ist, hat der Inhaber oder Geschäftsführer einen Reinigungsplan unter Zugrundelegung des § 9 Abs. 2 aufzustellen. Dieser Plan muß den Erfordernissen von Z 1 entsprechen und auch verhindern, daß unangemessene Reinigungsverfahren für die Erzeugnisse ein Hygienerisiko darstellen.

6.

Betriebsfremde Personen dürfen Produktionsräume nur mit Zustimmung des Inhabers oder Geschäftsführers unter Berücksichtigung der Vorschriften in Kapitel II Abschnitt B Z 1 lit. a und c betreten. Sie müssen sich so verhalten, daß eine nachteilige Beeinflussung der Erzeugnisse ausgeschlossen ist.

Beachte

Bleibt hinsichtlich der mikrobiologischen Kriterien und Temperaturkontrollerfordernisse, soweit diese nicht in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelt sind, bis zur Erlassung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft, die diese Gegenstände regeln, in Kraft (vgl. § 95 Abs. 8, BGBl. I Nr. 13/2006).

ANHANG C

KAPITEL I

Anforderung an die Herstellung wärmebehandelter Milch

A. Anforderungen an die Zubereitung wärmebehandelter Milch, die für den Verzehr bestimmt ist

1.

Wärmebehandelte Konsummilch muß aus Rohmilch gewonnen worden sein, die Anhang A Kapitel V entspricht.

2.

Die Milch muß unmittelbar nach der Annahme im Bearbeitungsbetrieb auf mindestens +6 Grad C abgekühlt und bis zur Wärmebehandlung bei dieser Temperatur aufbewahrt werden, sofern sie nicht binnen vier Stunden nach ihrer Anlieferung bearbeitet wird. Wird die rohe Kuhmilch nicht binnen 36 Stunden nach ihrer Anlieferung bearbeitet, so muß die Milch vor der Wärmebehandlung zusätzlich kontrolliert werden. Wird nach einer direkten bzw. indirekten Methode festgestellt, daß die Keimzahl bei 30 Grad C pro ml dieser Milch höher ist als 300 000, so darf die betreffende Milch nicht zur Herstellung wärmebehandelter Konsummilch verwendet werden.

3.

Bei der Herstellung wärmebehandelter Konsummilch sind alle gebotenen Maßnahmen durchzuführen, insbesondere Stichprobenkontrollen bezüglich

a)
der Keimzahl, damit gewährleistet ist, daß

- rohe Kuhmilch unmittelbar vor der Wärmebehandlung eine Keimzahl von höchstens 300 000 pro ml bei 30 Grad C aufweist, sofern sie nicht binnen 36 Stunden nach ihrer Anlieferung bearbeitet wird.

- die bereits pasteurisierte Milch unmittelbar vor der zweiten Wärmebehandlung eine Keimzahl von höchstens 100 000 pro ml bei 30 Grad C aufweist;

b)
des Nachweises von Fremdwasser in der Milch.

4. a)
Pasteurisierte Milch muß

i)
durch Kurzzeiterhitzung (mindestens 15 Sekunden bei 71,7 Grad C bzw. vergleichbare Relation) oder durch ein Verfahren der Pasteurisierung gewonnen worden sein, bei dem unterschiedliche Zeit- und Temperaturrelationen mit gleicher Wirkung verwendet werden;

ii)
im Phospatasetest eine negative und beim Peroxidasetest eine positive Reaktion zeigen. Gleichwohl darf auch pasteurisierte Milch mit negativer Peroxidasereaktion erzeugt werden, sofern sie als „hocherhitzt“ oder ähnlich gekennzeichnet wird;

iii) nach der Pasteurisierung sofort abgekühlt werden, damit schnellstmöglich eine Temperatur von höchstens 6 Grad C erreicht wird.

b)
Ultrahocherhitzte Milch muß

- durch kurzzeitige Einwirkung eines kontinuierlichen Hitzestroms hoher Temperatur (mindestens 1 Sekunde lang mindestens + 135 Grad C) auf die Rohmilch gewonnen worden sein, um die Abtötung sämtlicher Verderbniserreger und ihrer Sporen zu gewährleisten; die Umhüllung hat unter aseptischen Bedingungen in lichtundurchlässigen bzw. durch die Verpackung lichtundurchlässig gemachten Behältnissen in der Weise zu erfolgen, daß keine nennenswerten chemischen, physikalischen und organoleptischen Veränderungen auftreten;

- so haltbar sein, daß nach fünfzehntägigem Aufbewahren in einem geschlossenen Behältnis bei einer Temperatur von + 30 Grad C bei der Stichprobenkontrolle keine Veränderung festzustellen ist; erforderlichenfalls kann als Kriterium auch eine siebentägige Aufbewahrung in einem geschlossenen Behältnis bei einer Temperatur von + 55 Grad C herangezogen werden.

Wird bei der Ultrahocherhitzung Dampf in die Milch eingeblasen, so muß dieser aus Trinkwasser erzeugt worden sein und darf keine Fremdstoffreste in der Milch hinterlassen oder diese nachteilig beeinflussen. Ferner darf dieses Verfahren keine Veränderung des Wassergehaltes der behandelten Milch bewirken.

c)

Sterilisierte Milch muß folgende Bedingungen erfüllen:

- Sie muß in luftdicht verschlossenen Umhüllungen oder Behältnissen erhitzt und sterilisiert worden sein, wobei der Verschluß unverletzt bleiben muß.

- Sie muß so haltbar sein, daß nach fünfzehntägigem Aufbewahren in einem geschlossenen Behältnis bei einer Temperatur von + 30 Grad C bei Stichprobenkontrollen keine Veränderung festzustellen ist; erforderlichenfalls kann als Kriterium auch eine siebentägige Aufbewahrung in einem geschlossenen Behältnis bei einer Temperatur von + 55 Grad C herangezogen werden.

d)

Für die Herstellung hochpasteurisierter, ultrahocherhitzter und sterilisierter Milch darf zuvor in einem anderen Betrieb thermisierte oder wärmebehandelte Rohmilch verwendet werden. Bei dieser vorherigen Wärmebehandlung muß jedoch eine niedrigere Zeit/Temperatur-Relation als beim Pasteurisieren bzw. die gleiche Zeit/Temperatur-Relation angewandt worden sein; außerdem muß die Milch beim Peroxidasetest vor der zweiten Behandlung positiv reagieren. Pasteurisierte Milch darf unter denselben Bedingungen aus Rohmilch hergestellt werden, die lediglich einer ersten Thermisierung unterzogen worden ist.

e)

Die Erhitzungsverfahren, die Temperaturen und die Erhitzungsdauer für pasteurisierte, ultrahocherhitzte und sterilisierte Milch, die Milcherhitzertypen, Umschaltvorrichtungen, die Typen der Temperaturregler und -schreiber müssen dem jeweiligen Stand der Wissenschaft entsprechen. Unterlagen, die dokumentieren, dass diese Anforderungen eingehalten werden, sind bei der Meldung nach § 12 Abs. 1 oder Abs. 2 vorzulegen.

f)

Die Daten von Temperaturschreibgeräten sind mit dem Datum zu versehen, zwei Jahre aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzuweisen. Dies gilt für alle Erzeugnisse, außer für mikrobiologisch verderbliche Erzeugnisse, bei denen diese Frist auf zwei Monate nach dem Verbrauchsdatum bzw. dem Mindesthaltbarkeitsdatum verkürzt werden kann.

5.

wärmebehandelte Konsummilch

a)

muß Kapitel II entsprechen;

b)

muß § 15 LMG 1975 bzw. auf Grund dieser Bestimmung erlassener Verordnungen entsprechen.

B. Anforderungen an Werkmilch

1.

Der Inhaber oder Geschäftsführer des Verarbeitungsbetriebs muß

alle erforderlichen Maßnahmen treffen, um sich zu vergewissern, daß die Rohmilch innerhalb nachstehender Fristen wärmebehandelt bzw. - sofern sie zur Herstellung von Rohmilcherzeugnissen bestimmt ist - verwendet wird:

- so rasch wie möglich nach ihrer Anlieferung, wenn die Milch nicht gekühlt wird;
- innerhalb von 36 Stunden nach ihrer Anlieferung, wenn die Milch bei einer Temperatur von nicht mehr als 6 Grad C aufbewahrt wird;
- innerhalb von 48 Stunden nach ihrer Anlieferung, wenn die Milch bei einer Temperatur von höchstens 4 Grad C aufbewahrt wird;
- innerhalb von 72 Stunden im Fall von Büffel-, Schaf- und Ziegenmilch.

Aus technischen Gründen in Zusammenhang mit der Herstellung bestimmter Erzeugnisse auf Milchbasis kann die zuständige Behörde jedoch eine Überschreitung der genannten Fristen und Temperaturen zulassen.

2.

Wärmebehandelte Werkmilch muß aus Rohmilch gewonnen worden sein,

die Anhang A Kapitel V entspricht.

3.

Wärmebehandelte Milch muß folgenden Anforderungen genügen:

a)

Thermisierte Milch

i)

muß aus Rohmilch gewonnen worden sein, die, sofern sie nicht binnen 36 Stunden nach ihrer Anlieferung im Betrieb bearbeitet wird, vor der Thermisierung eine Keimzahl von höchstens 300 000 pro ml bei 30 Grad C aufweist, wenn es sich um Kuhmilch handelt;

ii)

muß durch eine Behandlung gemäß § 2 Z 7 gewonnen worden sein;

iii) darf, sofern sie zur Herstellung pasteurisierter, ultrahocherhitzter oder sterilisierter Milch verwendet wird, vor der Behandlung bei 30 Grad C eine Keimzahl von höchstens 100 000 pro ml aufweisen.

b)

Pasteurisierte Milch muß

i)

durch Kurzzeiterhitzung (mindestens 15 Sekunden bei 71,7 Grad C bzw. vergleichbare Relation) oder durch ein Verfahren der Pasteurisierung gewonnen werden, bei dem unterschiedliche Zeit- und Temperaturrelation mit gleicher Wirkung verwendet werden;

ii)

beim Phospatasetest eine negative und beim Peroxidasetest eine positive Reaktion zeigen. Gleichwohl darf auch pasteurisierte Milch mit negativer Peroxidasereaktion erzeugt werden, sofern sie als „hoherhitzt“ oder ähnlich gekennzeichnet wird.

c)

Ultrahocherhitzte Milch muß durch kurzzeitige Einwirkung eines kontinuierlichen Hitzestroms hoher Temperatur (mindestens 1 Sekunde lang mindestens + 135 Grad C) gewonnen worden sein, um die Abtötung sämtlicher Verderbniserreger und ihrer Sporen zu gewährleisten; die Umhüllung erfolgt in der Weise, daß keine nennenswerten chemischen, physikalischen und organoleptischen Veränderungen auftreten.

KAPITEL II

Mikrobiologische Kriterien für Erzeugnisse auf Milchbasis und für Konsummilch

A. Mikrobiologische Kriterien für bestimmte Erzeugnisse auf Milchbasis beim Verlassen des Verarbeitungsbetriebes

1. Obligatorische Kriterien: Pathogene Keime

Art der Keime	Erzeugnisse	Norm (ml, g) (a)
- Listeria	- Käse außer Hartkäse	keine in 25 g (c)
monocytogenes		n = 5, c = 0
	- Sonstige Erzeugnisse (b)	keine in 1 g
- Salmonella spp.	- Sämtliche, außer	keine in 25 g
Milchpulver		n = 5, c = 0
- Milchpulver		keine in 25 g (c)
		n = 10, c = 0

Ferner dürfen Krankheitserreger und ihre Toxine nicht in Mengen vorhanden sein, die die Gesundheit der Verbraucher beeinträchtigen.

(a) Gilt für die Tab. 1 - 3

Die Parameter „n“, „m“, „M“ und „c“ werden wie folgt definiert:

„n“ = Anzahl der Proben;

„m“ = Schwellenwert für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als zufriedenstellend, wenn die Keimzahl jeder einzelnen Probe den Wert „m“ nicht übersteigt;

„M“ = Höchstwert für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als nicht zufriedenstellend, wenn die Keimzahl einer oder mehrerer Proben den Wert „M“ erreicht oder überschreitet;

„c“ = Anzahl der Proben mit einer Keimzahl zwischen „m“ und „M“; das Ergebnis gilt als akzeptabel, wenn die Keimzahl der übrigen Proben höchstens den Wert „m“ erreicht.

(b) Diese Überprüfung ist nicht zwingend vorgeschrieben für sterilisierte Milch, Dauermilch und Erzeugnisse auf Milchbasis, die nach ihrer Umhüllung bzw. Verpackung einer Behandlung durch Wärme unterzogen werden.

(c) Die 25 g setzen sich aus fünf Probenahmen zu 5 g zusammen, die an unterschiedlichen Stellen derselben Proben erfolgen.

Werden diese Normen überschritten, sind die Erzeugnisse nicht verkehrsfähig (§ 9 Abs. 4).

Die Probenahmepläne sind unter Berücksichtigung der Art der Erzeugnisse und der Risikoanalyse festzulegen.

2. Analytische Kriterien: Nachweiskeime für mangelnde Hygiene

Art der Keime	Erzeugnisse	Norm (ml, g)
---------------	-------------	--------------

- Staphylococcus Käse aus Rohmilch m = 1 000

aureus M = 10 000

n = 5

c = 2

Weichkäse (aus
wärmbehandelter Milch) m = 100
behandelter Milch) M = 1 000

n = 5

c = 2

Frischkäse

m = 10

Milchpulver M = 100

n = 5

Gefriererzeugnisse auf c = 2

Milchbasis

(einschließlich Eis

und Eiskrem)

- Escherichia coli Käse aus Rohmilch und m = 10 000

thermatisierter Milch M = 100 000

n = 5

c = 2

Weichkäse (aus
wärmbehandelter Milch) m = 100
M = 1 000

n = 5

c = 2

Bei Überschreiten dieser Normen muß in jedem Fall die Durchführung der in dem Verarbeitungsbetrieb angewandten Überwachungs- und Kontrollverfahren für die kritischen Punkte gemäß § 9 überprüft werden. Die zuständige Behörde ist über die Verbesserungen zu unterrichten, die an dem Produktionsüberwachungssystem vorgenommen wurden, um eine erneute Überschreitung der Normen zu verhindern.

Bei Käse aus Rohmilch und thermisierter Milch sowie Weichkäse muß darüber hinaus nach jeder Überschreitung der Norm „M“ überprüft werden, ob enterotoxinbildende *Staphylococcus aureus* - Stämme oder vermutlich pathogene *Escherichia coli* - Stämme vorhanden sind. Darüber hinaus ist zu prüfen, ob diese Erzeugnisse Staphylokokkenenterotoxine enthalten. Werden die vorgenannten Stämme festgestellt oder sind Staphylokokkenenterotoxine in diesen Erzeugnissen vorhanden, so ist gemäß § 9 Abs. 4 lit. a, b und c vorzugehen.

3. Indikatorkeime: Richtwerte

Art der Keime	Erzeugnisse	Norm (ml, g)
---------------	-------------	--------------

- Coliforme 30 Grad C Flüssigerzeugnisse auf m = 0

Milchbasis M = 5

n = 5

c = 2

Butter auf der Basis m = 0

von Milch oder M = 10

pasteurisierten n = 5

Rahm c = 2

Weichkäse (aus m = 10 000

wärmebehandelter Milch) M = 100 000

n = 5

c = 2
 Pulverförmige m = 0
 Erzeugnisse auf M = 10
 Milchbasis n = 5
 c = 2
 Gefriererzeugnisse auf m = 10
 Milchbasis M = 100
 (einschließlich Eis n = 5
 und Eiskrem) c = 2

- Keimgehalt wärmebehandelte, nicht m = 50 000
 fermentierte M = 100 000
 Flüssigerzeugnisse auf n = 5
 Milchbasis (a) c = 2
 Gefriererzeugnisse auf m = 100 000
 Milchbasis M = 500 000
 (einschließlich Eis n = 5
 und Eiskrem) (b) c = 2

(a) Nach fünftägiger Bebrütung bei 6 Grad C (Keimzahl bei 21 Grad C) (b) Keimzahl bei 30 Grad C.

Werden die Richtwerte überschritten, so ist der Be- und Verarbeitungsbetrieb verpflichtet, Vorsorgemaßnahmen zur Verbesserung der Hygiene zu treffen.

4.
Ferner müssen ultrahocherhitzte oder sterilisierte

Erzeugnisse auf Milchbasis in flüssiger oder gelierter Form, die zur Aufbewahrung bei Raumtemperatur bestimmt sind, nach fünfzehntägiger Bebrütung bei 30 Grad C folgenden Normen genügen:

- a)
Keimzahl bei 30 Grad C (pro 0,1 ml): =< 10,
- b)

organoleptische Prüfung: normal.

B. Mikrobiologische Kriterien für Konsummilch

1.

Für den Verzehr im unveränderten Zustand bestimmte Rohmilch von Kühen muß nach der Umhüllung folgenden Normen genügen:

Ab 1. 1. 2000

Keimzahl bei 30 Grad C (pro ml)

=< 100 000 (a) =< 50 000 (a)

- Staphylococcus aureus (pro ml)

$m = 100, M = 500, n = 5,$

$c = 2$

- Salmonella: keine in 25 g

$n = 5, c = 0$

Ferner dürfen Krankheitserreger und ihre Toxine nicht in Mengen

vorhanden sein, die die Gesundheit der Verbraucher gefährden.

2.

Pasteurisierte Milch muß bei Stichprobenkontrollen im Bearbeitungsbetrieb folgenden mikrobiologischen Normen entsprechen:

pathogene Keime: keine in 25 g

$n = 5, c = 0, m = 0,$

$M = 0,$

coliforme Keime (pro ml): $n = 5, c = 1, m = 0,$

$M = 5$

Nach fünftägiger Bebrütung bei 6 Grad C:

Keimzahl bei 21 Grad C (pro ml): n = 5, c = 1,

$$m = 5 \times 10 \text{ hoch } 4,$$

$$M = 5 \times 10 \text{ hoch } 5$$

3. Sterilisierte Milch und ultrahocherhitzte Milch müssen nach fünfzehntägigem Bebrüten bei 30 Grad C bei Stichprobenkontrollen im Bearbeitungsbetrieb folgenden Normen erfüllen:

- Keimzahl (30 Grad C): gleich oder niedriger als 10
(pro 0,1 ml),

- organoleptische
Prüfung: normal,

- pharmakologisch
wirksame Stoffe: keine Überschreitung der im
LMG 1975 und seiner Verordnungen
festgelegten Höchstmengen.

(a) Geometrisches Mittel über zwei Monate bei mindestens zwei Probennahmen je Monat

n, m, M, c: siehe Abschnitt A Tab. 1 - 3

KAPITEL III

Umhüllung und Verpackung

1.

Das Umhüllen und Verpacken muß hygienisch einwandfrei in den dafür vorgesehenen Räumen durchgeführt werden.

2.

Umhüllungen und Verpackungen müssen sämtliche

Hygieneanforderungen erfüllen und stabil genug sein, um einen wirksamen Schutz der Erzeugnisse zu gewährleisten.

3.

Das Abfüllen der wärmebehandelten Milch und der flüssigen

Erzeugnisse auf Milchbasis in Flaschen und andere Behältnisse sowie deren Verschließen und das Umhüllen sind automatisch durchzuführen. Bei einer nur begrenzten Erzeugung kann die zuständige Behörde jedoch nichtautomatische Schließungsverfahren zulassen, sofern diese Verfahren gleichwertige Hygienegarantien bieten.

4.

Umhüllungen oder Verpackungen dürfen für Erzeugnisse nicht

wieder verwendet werden, es sei denn, es handelt sich um Mehrwegverpackungen, die gründlich gereinigt und desinfiziert worden sind.

Das Verschließen ist in dem Betrieb, in dem die letzte Wärmebehandlung der Konsummilch oder der Flüssigerzeugnisse auf Milchbasis stattfindet, sofort nach dem Abfüllen mit Verschlüssen durchzuführen, die die Milch vor nachteiligen äußeren Einflüssen schützen. Das Verschlußsystem muß so beschaffen sein, daß ein Öffnen erkannt werden kann und leicht zu kontrollieren ist.

5.

Neben den in den §§ 7 und 8 vorgesehenen Angaben muß der Inhaber oder Geschäftsführer zum Zweck der Kontrolle außerdem folgende Angaben sichtbar und in gut leserlicher Form auf der Umhüllung der wärmebehandelten Milch und der Flüssigerzeugnisse auf Milchbasis anbringen:

- Art der bei der Milch vorgenommenen Wärmebehandlung;
- die zur Identifizierung des Zeitpunkts der letzten

Wärmebehandlung erforderlichen Angaben in unverschlüsselter oder verschlüsselter Form;

- bei pasteurisierter Milch die vorgeschriebene Lagerungstemperatur.

Diese Angaben können auf zur Wiederverwendung bestimmte Glasflaschen gemäß § 8 LMKV fehlen.

6.

In Abweichung von Z 1 dürfen die Erzeugnisse in ein und

demselben Raum hergestellt und verpackt werden, sofern die Verpackung den unter Z 2 genannten Merkmalen entspricht und folgende Bedingungen erfüllt sind:

a)

Der Raum muß ausreichend groß und so ausgelegt sein, daß ein hygienisches Arbeiten sichergestellt ist.

b)

Umhüllungen und Verpackungen sind in einer Schutzhülle, mit der sie sofort nach ihrer Herstellung versehen wurden und die sie beim Transport gegen Schädigung schützt, in den Be- oder Verarbeitungsbetrieb zu bringen und dort in einem dafür vorgesehenen Raum hygienisch zu lagern.

c)

Lagerräume für Verpackungsmaterial müssen frei von Staub und Ungeziefer sein und von Räumen getrennt sein, in denen sich Stoffe befinden, die die Erzeugnisse kontaminieren können. Verpackungen dürfen nicht auf dem Boden abgestellt werden.

d)

Die Verpackungen sind vor der Verbringung in den Packraum hygienisch aufzubauen; von dieser Erfordernis kann abgesehen werden, wenn Verpackungen automatisch aufgebaut werden, sofern die Gefahr einer Kontamination der Erzeugnisse ausgeschlossen ist.

e)

Die Verpackungen sind unter hygienischen Bedingungen in den Packraum zu bringen und unverzüglich zu verwenden; dem mit der Behandlung der nicht umhüllten Erzeugnisse betrauten Personal ist das Hantieren mit den Verpackungen untersagt.

f)

Die Erzeugnisse sind sofort nach dem Verpacken in die dafür vorgesehenen Lagerräume zu verbringen.

KAPITEL IV

Anforderungen an Lagerung und Beförderung

1.

Erzeugnisse, die nicht bei Raumtemperatur gelagert werden

können, sind bei der Temperatur zu lagern, die der Hersteller zur Gewährleistung ihrer Haltbarkeit empfiehlt. Insbesondere darf die Temperatur für pasteurisierte Milch bis zum Ausgang aus dem Betrieb und während des Transportes höchstens 6 Grad C betragen. Bei Kühlagerung muß die Kühltemperatur aufgezeichnet werden und die Kühlleistung sicherstellen, daß das Erzeugnis schnellstmöglich auf die erforderliche Temperatur gebracht wird.

2.

Tanks, Kannen und andere Behältnisse für den Transport

pasteurisierter Milch müssen sämtliche Hygienevorschriften erfüllen sowie der Verordnung über Lebensmitteltransportbehälter, BGBl. Nr. 313/1986, entsprechen; insbesondere

- müssen die Innenwände und andere Teile, die mit der Milch in Berührung kommen können, aus glattem Material bestehen, das korrosionsbeständig, leicht abzuwaschen, zu reinigen und zu desinfizieren ist und das in die Milch keine Stoffe in einer Menge abgeben darf, die die menschliche Gesundheit gefährden, die Zusammensetzung der Milch verändern oder ihre organoleptischen Eigenschaften beeinträchtigen kann;

- müssen sie so beschaffen sein, daß die Milch restlos auslaufen kann; sind die Behältnisse mit Hähnen versehen, so müssen sich diese leicht abnehmen, zerlegen, abwaschen, reinigen und desinfizieren lassen;

- müssen sie sofort nach jedem Gebrauch und gegebenenfalls vor jedem erneuten Gebrauch abgewaschen, gereinigt und desinfiziert werden; Reinigen und Desinfizieren müssen gemäß Anhang B Kapitel

VI Z 2 und 3 erfolgen;

- müssen sie vor dem Transport mit einem wasserdichten Verschluß, der sich während des Transports nicht lösen kann, dicht verschlossen werden.

3.

Fahrzeuge und Behältnisse für die Beförderung leicht

verderblicher Erzeugnisse müssen so ausgelegt und ausgestattet sein, daß die erforderliche Temperatur während der gesamten Beförderungsdauer konstant gehalten werden kann.

4.

Der Zustand der Fahrzeuge für den Transport von wärmebehandelter

Milch und Milch in Kleinbehältnissen oder Kannen muß einwandfrei sein; die Fahrzeuge dürfen nicht für den Transport anderer Erzeugnisse oder Gegenstände verwendet werden, welche die Milch verändern können. Die Innenflächen müssen glatt sowie leicht abzuwaschen, zu reinigen und zu desinfizieren sein. Das Innere der Transportfahrzeuge muß alle Hygienevorschriften erfüllen. Fahrzeuge für den Transport wärmebehandelter Milch in Kleinbehältnissen oder Kannen müssen ausreichend Schutz gegen jedwede Verunreinigung und Witterungseinflüsse bieten; sie dürfen nicht für den Tiertransport verwendet werden.

5.

Erzeugnisse müssen so versandt werden, daß sie angesichts der Dauer und der Bedingungen der Beförderung sowie der dafür vorgesehenen Mittel vor jedweder Kontamination oder nachteiligen Beeinflussung geschützt sind.

6.

Während des Transports von pasteurisierter Milch in Tanks oder

in Kleinbehältnissen und Kannen darf die Temperatur der Milch 6 Grad C nicht überschreiten. Für den Verkauf an der Haustür und während der Lieferung an den Einzelhandel wird eine Erwärmung um 2 Grad C auf höchstens 8 Grad C, für die Lagerung im Einzelhandel oder in Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung um 3 Grad C auf höchstens 9 Grad C toleriert. Ist das Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum in Verbindung mit einer niedrigeren Temperatur deklariert, ist die deklarierte Temperatur einzuhalten.

Beachte

Bleibt hinsichtlich der mikrobiologischen Kriterien und Temperaturkontrollerfordernisse, soweit diese nicht in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelt sind, bis zur Erlassung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft, die diese Gegenstände regeln, in Kraft (vgl. § 95 Abs. 8, BGBl. I Nr. 13/2006).

ANHANG D

Besondere Hygienevorschriften für Erzeugerbetriebe

KAPITEL I

Allgemeine Vorschriften für Räume, in denen Erzeugnisse auf
Milchbasis hergestellt werden

Räume müssen ausreichend von Stallungen sowie Dunglagerplätzen und Toilettanlagen getrennt sein; der Zugang zu den Räumen muß so beschaffen sein, daß die Einschleppung von Schmutz möglichst hintangehalten wird.

Räume müssen mindestens über folgendes verfügen:

1.

ausreichend große Arbeitsbereiche, die die Durchführung der einzelnen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ermöglichen. Diese Arbeitsbereiche sind so anzurichten, daß eine Kontamination der Ausgangsprodukte und der Erzeugnisse ausgeschlossen wird.

Die Herstellung von Erzeugnissen auf Milchbasis, die für die anderen Erzeugnisse die Gefahr der Kontamination mit sich bringen kann, muß in einem abgetrennten Arbeitsbereich durchgeführt werden;

2.

in den Bereichen, in denen die Ausgangsprodukte behandelt, zubereitet und verarbeitet und die Erzeugnisse hergestellt werden:

a)

Fußböden aus leicht zu reinigendem und erforderlichenfalls zu desinfizierendem Material;

b)

Wände mit leicht zu reinigender Oberfläche, die mit einem hellen Belag oder Anstrich versehen sind;

c)

eine zu reinigende Decke, die so gestaltet ist, daß ein Ablösen von Materialteilchen auf ein Minimum beschränkt ist;

d)

Türen müssen reinigbar sein;

e)

ausreichende Be- oder Entlüftung;

f)

ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung;

g)

eine ausreichende Anzahl von Vorrichtungen mit fließendem kaltem und heißem bzw. auf eine entsprechende Temperatur vorgemischtem Wasser zur Reinigung und Desinfektion der Hände. Es müssen Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie hygienische Mittel zum Händetrocknen vorhanden sein;

3.

Vorkehrungen für die hygienische Beförderung und den Schutz von nicht verpackten oder umhüllten Ausgangsprodukten und Erzeugnissen;

4. geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Tiere;
5. Vorrichtungen und Arbeitsgeräte, welche unmittelbar mit den Ausgangsprodukten und Erzeugnissen in Berühring kommen sollen, aus leicht zu reinigendem und erforderlichenfalls zu desinfizierendem Material;
6. geeignete Vorrichtungen (Behältnisse) für die Sammlung von Abfällen, die entsprechend dem Produktionsablauf so bald als möglich aus den Räumen zu entfernen sind;
7. geeignete Vorrichtungen zur Reinigung und Desinfektion des Materials, der Arbeitsgeräte der Ausrüstung und der Anlagen;
8. ausreichende Versorgung mit Trinkwasser. Wird Wasser ausschließlich zur Reinigung und im Zuge von Desinfektionsverfahren (zB Nachspülung) verwendet, gelten die Erleichterungen gemäß § 3 Abs. 2 der Trinkwasserverordnung - TWV, BGBl. II Nr. 304/2001.
9. eine Vorrichtung (zB Schrank) zur Lagerung von Reingungs- und Desinfektionsmitteln oder ähnlichen Stoffen sowie zur Lagerung von Reinigungs- und Wartungsgeräten und -mitteln.

KAPITEL II

Allgemeine Hygienevorschriften für die Produktion von Erzeugnissen
auf

Milchbasis

A. Allgemeine Hygienevorschriften für Räume, Ausrüstungen und Arbeitsgeräte

1. Bei der Arbeit verwendete Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsgeräte sowie Fußböden, Wände, Decken und Trennwände sind einwandfrei sauber zu halten (keine Pfützenbildung) und zu warten, so daß eine Kontamination dieser Ausgangsprodukte und Erzeugnisse durch sie ausgeschlossen ist.
2. Die Reinigung ist nach jedem Arbeitsgang, zumindest aber am Ende jedes Produktionstages, durchzuführen.
3. Es dürfen keine Tiere in die Räume eingelassen werden.

Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer in den Räumen oder auf Geräten sind systematisch zu bekämpfen.

4.

Ratten- und Insektengift, Desinfektionsmittel und sonstige

möglicherweise giftige Stoffe sind unter Verschluß zu halten; sie sind so zu verwenden, daß eine Kontamination der Erzeugnisse ausgeschlossen ist.

Ihr Inhalt muß deutlich identifizierbar sowie mit einem Gebrauchsanweisungsetikett versehen sein.

B. Allgemeine Hygienevorschriften für das Personal

1.

Das Personal muß peinlichste Sauberkeit einhalten. Im einzelnen

gilt folgendes:

a)

Das Personal muß geeignete, saubere Arbeitskleidung und eine saubere Kopfbedeckung tragen, die das Haar vollständig bedeckt.

b)

Das für die Behandlung und die Zubereitung der Ausgangsprodukte und der Erzeugnisse zuständige Personal muß sich die Hände zumindest bei jeder Wiederaufnahme der Tätigkeit oder bei Kontaminierung waschen. Hautverletzungen müssen durch einen undurchlässigen Verband abgedeckt sein.

c)

Das Rauchen, Spucken, Trinken und Essen in den zur Verarbeitung und Lagerung der Ausgangsprodukte und Erzeugnisse dienenden Räume ist untersagt.

2.

Der Arbeitsgeber hat in jeder Weise dafür Sorge zu tragen, daß

Personen, die die Erzeugnisse kontaminieren könnten, so lange von deren Behandlung ausgeschlossen werden, bis nachgewiesen ist, daß sie die Behandlung durchführen können, ohne daß ein Risiko der Kontamination besteht.