

**Verordnung
über Hygiene- und Qualitäts-
anforderungen an Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
(Milchverordnung)*)**

Vom 24. April 1995

Es verordnen, jeweils in Verbindung mit Artikel 114 des Gesetzes vom 27. April 1993 (BGBl. I S. 512, 2436), das Bundesministerium für Gesundheit

*) Diese Verordnung dient der Umsetzung folgender Richtlinien und Entscheidungen:

1. Richtlinie 92/46/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 mit Hygienevorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Rohmilch, wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis (ABl. EG Nr. L 268 S. 1),
 2. Richtlinie 92/47/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 über die Gewährung von zeitlich und inhaltlich begrenzten Ausnahmen von den besonderen Hygienevorschriften der Gemeinschaft für die Produktion und Vermarktung von Rohmilch und Erzeugnissen auf Milchbasis (ABl. EG Nr. L 268 S. 33),
 3. Richtlinie 89/662/EWG des Rates vom 11. Dezember 1989 zur Regelung der veterinärrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf den gemeinsamen Binnenmarkt (ABl. EG Nr. L 395 S. 13), zuletzt geändert durch Richtlinie 92/118/EWG des Rates vom 17. Dezember 1992 über die tierseuchenrechtlichen und gesundheitlichen Bedingungen für den Handel mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs in der Gemeinschaft sowie für ihre Einfuhr in die Gemeinschaft, soweit sie diesbezüglich nicht den spezifischen Gemeinschaftsregeln nach Anhang A Kapitel 1 der Richtlinie 89/662/EWG und – im Bezug auf Krankheitserreger – der Richtlinie 90/425/EWG unterliegen (ABl. EG Nr. L 62 S. 49),
 4. Richtlinie 90/675/EWG des Rates vom 10. Dezember 1990 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen (ABl. EG Nr. L 373 S. 1), zuletzt geändert durch Richtlinie 91/496/EWG des Rates vom 15. Juli 1991 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Tieren und zur Änderung der Richtlinien 89/662/EWG, 90/425/EWG und 90/675/EWG (ABl. EG Nr. L 268 S. 56),
 5. Entscheidung der Kommission vom 31. Januar 1994 mit einem vorläufigen Verzeichnis der Drittländer, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von Rohmilch, wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis zulassen (94/70/EG) (ABl. EG Nr. L 36 S. 5),
 6. Entscheidung der Kommission vom 22. Dezember 1992 zur Festlegung der Verfahren für Veterinärkontrollen von aus Drittländern eingeführten Erzeugnissen an den Grenzkontrollstellen der Gemeinschaft (93/13/EWG) (ABl. EG Nr. L 9 S. 33),
 7. Entscheidung der Kommission vom 23. Dezember 1992 zur Festlegung der Verfahren für Veterinärkontrollen von Erzeugnissen aus Drittländern in Freilagern, Freizonen und Zollagern sowie bei der Beförderung von einem Drittland in ein anderes durch das Gebiet der Gemeinschaft (93/14/EWG) (ABl. EG Nr. L 9 S. 42),
 8. Richtlinie 94/71/EG des Rates vom 13. Dezember 1994 zur Änderung der Richtlinie 92/46/EWG mit Hygienevorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Rohmilch, wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis (ABl. EG Nr. L 368 S. 33).
- auf Grund des § 9 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe b, Nr. 3 und 4 Buchstabe a in Verbindung mit Abs. 3, des § 10 Abs. 1 Satz 1, des § 19 Abs. 1 Nr. 1, 2 Buchstabe b und d und Nr. 4 Buchstabe b und des § 19a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. Juli 1993 (BGBl. I S. 1169), im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft,
 - auf Grund des § 32 Abs. 1 Nr. 9a und 10 in Verbindung mit Abs. 3 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Wirtschaft, für Arbeit und Sozialordnung und für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit,
 - auf Grund des § 49 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes im Einvernehmen mit dem Bundesministerium der Finanzen und
 - auf Grund des § 44 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes,
- die zuletzt durch Artikel 1 Nr. 3, 4, 5 und 12 des Gesetzes vom 25. November 1994 (BGBl. I S. 3538) geändert worden sind, das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
- auf Grund des § 79 Abs. 1 Nr. 1 in Verbindung mit § 17 Abs. 1 Nr. 5 des Tierseuchengesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 29. Januar 1993 (BGBl. I S. 116),
 - auf Grund des § 3 des Milch- und Margarinegesetzes vom 25. Juli 1990 (BGBl. I S. 1471), der gemäß Artikel 51 der Verordnung vom 26. Februar 1993 (BGBl. I S. 278) geändert worden ist, im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Gesundheit und für Wirtschaft und
 - auf Grund des § 7 Satz 1 des Milch- und Margarinegesetzes, der gemäß Artikel 51 der Verordnung vom 26. Februar 1993 geändert worden ist, im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Gesundheit, der Justiz und für Wirtschaft:

§ 1

Anwendungsbereich

(1) Die Vorschriften dieser Verordnung sind anzuwenden auf das

1. Gewinnen, Behandeln und Inverkehrbringen von Rohmilch einschließlich Vorzugsmilch,
2. Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von
 - a) thermisierter und wärmebehandelter Milch,
 - b) Erzeugnissen auf Milchbasis.

(2) Die Vorschriften dieser Verordnung gelten sinngemäß auch für Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis anderer Tierarten, soweit nichts anderes bestimmt ist.

(3) Diese Verordnung findet vorbehaltlich des Satzes 2 keine Anwendung auf das Behandeln von Vorzugsmilch und das Herstellen und Behandeln von wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis, die in Einzelhandelsbetrieben, Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung an Verbraucher abgegeben werden. Einzelhandelsbetriebe, Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, die Erzeugnisse auf Milchbasis im Sinne des § 2 Nr. 7 Buchstabe d herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, müssen insoweit die Anforderungen nach § 6 Abs. 1, Anlage 5 Nr. 1 und 3, Anlage 6 Nr. 3.3 und 4.4, Anlage 7 Nr. 1.5 und 1.9 und Anlage 10 Nr. 3.4 erfüllen.

(4) Diese Verordnung findet ferner keine Anwendung auf das Herstellen oder Behandeln von Lebensmitteln, die dem Anwendungsbereich der Absätze 1 und 2 nicht unterliegen, bei denen jedoch Milch oder Erzeugnisse auf Milchbasis verwendet werden, die den Anforderungen dieser Verordnung entsprechen.

§ 2

Begriffsbestimmungen

Im Sinne dieser Verordnung ist

1. Milch: das durch ein- oder mehrmaliges tägliches Melken gewonnene unveränderte Eutersekret von zur Milchgewinnung gehaltenen Kühen;
2. Rohmilch: Milch, die nicht über + 40 °C erwärmt worden ist;
3. thermisierte Milch: gereinigte Milch, die nach Anlage 6 Nr. 1.4 erwärmt worden ist;
4. wärmebehandelte Milch: gereinigte Milch, die nach Anlage 6 Nr. 2 wärmebehandelt worden ist;
5. Konsummilch: gereinigte Milch, die dazu bestimmt ist, an Verbraucher abgegeben zu werden;
6. Werkmilch: gereinigte Milch, die zur Verarbeitung bestimmt ist;
7. Erzeugnisse auf Milchbasis:
 - a) Milcherzeugnisse im Sinne der Milcherzeugnisverordnung;
 - b) Käse und Erzeugnisse aus Käse im Sinne der Käseverordnung;
 - c) Butter im Sinne der Butterverordnung;
 - d) Speiseeis mit einem Anteil an Milch oder Milcherzeugnissen;

e) sonstige aus Milch hergestellte Erzeugnisse, auch unter Zusatz anderer Stoffe, sofern

aa) diese nicht zugesetzt werden, um einen Milchbestandteil vollständig oder teilweise zu ersetzen und

bb) der Anteil an Milchbestandteilen in der Trockenmasse des Erzeugnisses überwiegt;

8. Erzeugerbetrieb: Betrieb oder Betriebsstätte, in dem oder in der Milch gewonnen wird;
9. Milchsammelstelle: Betrieb, in dem Milch gesammelt und gekühlt wird;
10. Standardisierungsstelle: Betrieb, der nicht einer Milchsammelstelle oder einem Be- und Verarbeitungsbetrieb angeschlossen ist und in dem Milch entrahmt oder ihr Gehalt an natürlichen Milchbestandteilen verändert werden kann;
11. Be- und Verarbeitungsbetrieb: Betrieb, in dem Milch oder Erzeugnisse auf Milchbasis be- oder verarbeitet oder behandelt werden;
12. amtlicher Tierarzt: der von der zuständigen Behörde beauftragte Tierarzt.

§ 3

Gewinnen und Behandeln von Rohmilch

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

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

Diese Rohmilch darf keine anomalen sensorischen Merkmale aufweisen.

(2) Rohmilch darf darüber hinaus nur in nach § 20 zugelassenen Milchsammelstellen, Standardisierungsstellen und Be- und Verarbeitungsbetrieben behandelt werden.

§ 4

Herstellen und Behandeln von wärmebehandelter Milch und von Werkmilch

- (1) Wärmebehandelte Milch und Werkmilch dürfen nur
 1. in nach § 20 zugelassenen Be- und Verarbeitungsbetrieben und
 2. unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 5 hergestellt und behandelt werden.

(2) Wärmebehandelte Milch und Werkmilch dürfen nur aus Milch hergestellt werden, die entsprechend § 3 gewonnen und behandelt und nach § 1 der Milch-Güterverordnung untersucht worden ist und einem Verkehrsverbot nach § 17 Abs. 2 Satz 1 nicht unterliegt.

(3) Wärmebehandelte Milch darf nur aus Milch hergestellt werden, der, abgesehen von Entnahmen bei der Reinigung und Entkeimung, nichts entnommen oder zugefügt worden ist, soweit eine Entnahme oder Zugabe nicht nach anderen Vorschriften erlaubt ist.

(4) Rohmilch, die

1. zur Herstellung von wärmebehandelter Milch bestimmt ist, ist nach Maßgabe der Anlage 6 Nr. 1.1 bis 1.3,
2. zur Herstellung von Werkmilch bestimmt ist, ist nach Maßgabe der Anlage 6 Nr. 1.2 und 3.2.1 zu behandeln.

(5) Die Wärmebehandlung ist nach einem in Anlage 6 Nr. 2.1 bis 2.4 aufgeführten anerkannten Verfahren durchzuführen. Wird pasteurisierte, ultrahochoverhitzte oder sterilisierte Milch hergestellt, so sind von der zuständigen Behörde zugelassene Einrichtungen zu verwenden. Eine Einrichtung darf nur zugelassen werden, wenn sie den Anforderungen der Anlage 7 Nr. 3.5 entspricht. Bei der Wärmebehandlung sind der Temperaturverlauf sowie der Betriebszustand der Einrichtung bezüglich Umlauf, Durchlauf und Reinigung mit einem Temperaturneß- und -aufzeichnungsgerät aufzuzeichnen. Diese Aufzeichnungen sind täglich mit dem Datum zu versehen und bei Erzeugnissen auf Milchbasis, die nicht bei Umgebungstemperatur gelagert werden können, zwei Monate ab dem Verbrauchsdatum oder dem Mindesthaltbarkeitsdatum und bei den übrigen Erzeugnissen auf Milchbasis zwei Jahre aufzubewahren.

§ 5

**Zusätzliche Anforderungen
an das Herstellen und Behandeln
von wärmebehandelter Konsummilch**

(1) Wer Konsummilch herstellt, hat die zur Herstellung verwendete Milch vorbehaltlich der §§ 7 und 8 einer Wärmebehandlung nach § 4 Abs. 5 Satz 1 zu unterziehen. Pasteurisierte Konsummilch darf nur aus Rohmilch oder thermisierter Milch unter Ausschluß einer zweiten Wärmebehandlung hergestellt werden. Ultrahochoverhitzte Milch sowie Sterilmilch dürfen auch aus pasteurisierter Milch hergestellt werden.

(2) Pasteurisierte Konsummilch ist im Be- und Verarbeitungsbetrieb unmittelbar nach der Wärmebehandlung mindestens auf + 6 °C zu kühlen und bei dieser Temperatur zu halten.

(3) Wärmebehandelte Konsummilch darf nur in zur unmittelbaren Abgabe an den Verbraucher bestimmte Behältnisse abgefüllt werden, wenn die Anforderungen der Anlage 6 Nr. 4.1 und 4.2 Satz 1 eingehalten werden. Der Be- und Verarbeitungsbetrieb hat Konsummilch in Fertigpackungen entsprechend den Anforderungen der Anlage 8 zu kennzeichnen.

(4) Wärmebehandelte Konsummilch muß so hergestellt werden, daß sie nach der Wärmebehandlung den Anforderungen

1. der Anlage 6 Nr. 3.1.1 und 3.1.2 und
2. der Anlage 6 Nr. 3.1.3 entspricht.

§ 6

**Zusätzliche Anforderungen
an das Herstellen und Behandeln
von Erzeugnissen auf Milchbasis**

(1) Erzeugnisse auf Milchbasis dürfen vorbehaltlich der Vorschriften der Milcherzeugnis-Verordnung, der Käseverordnung und der Butterverordnung nur aus

wärmebehandelter Werkmilch hergestellt werden. Dies gilt nicht für Erzeugnisse auf Milchbasis, die während der Herstellung einer Wärmebehandlung nach § 4 Abs. 5 Satz 1 oder einem von der zuständigen Behörde genehmigten gleichwertigen Verfahren der Wärmebehandlung unterzogen oder aus wärmebehandelten Erzeugnissen hergestellt worden sind.

(2) Erzeugnisse auf Milchbasis dürfen nur

1. in nach § 20 zugelassenen Be- und Verarbeitungsbetrieben hergestellt und behandelt werden,
2. unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 5 hergestellt und behandelt werden und
3. so hergestellt und behandelt werden, daß sie den Anforderungen
 - a) der Anlage 6 Nr. 3.3.1.1 und 3.3.1.2 sowie
 - b) der Anlage 6 Nr. 3.3.1.3
 für die dort genannten Erzeugnisse entsprechen.

(3) Milch darf zur Herstellung von Rohmilcherzeugnissen nur verwendet werden, wenn sie den Anforderungen der Anlage 4 Nr. 1.3, 2.2 oder 3.2 entspricht.

(4) Be- und Verarbeitungsbetriebe, die Erzeugnisse auf Milchbasis umhüllen oder verpacken, haben die Anforderungen der Anlage 6 Nr. 4.3 und 4.4 einzuhalten. Sie haben diese Erzeugnisse entsprechend den Anforderungen der Anlage 8 zu kennzeichnen.

§ 7

Vorzugsmilch

(1) § 5 Abs. 1 gilt nicht für Konsummilch, die als Rohmilch in Fertigpackungen unter der Verkehrsbezeichnung „Vorzugsmilch“ in den Verkehr gebracht wird, wenn sie

1. in einem nach Absatz 3 zugelassenen Erzeugerbetrieb unter Einhaltung der Anforderungen der Anlagen 1, 3 und 5 sowie der Anlage 9 Nr. 1 und 2 gewonnen und behandelt worden ist,
2. den Anforderungen an die Beschaffenheit nach Anlage 9 Nr. 3 entspricht,
3. in der Zeit von der Abfüllung bis zur Abgabe eine Temperatur von + 8 °C nicht überschritten hat und
4. auf der Fertigpackung abweichend von § 3 Abs. 1 Nr. 4 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung mit dem Hinweis „Rohmilch – verbrauchen bis . . . – aufbewahren bei höchstens + 8 °C“ gekennzeichnet ist, wobei das späteste Verbrauchsdatum eine Frist von 96 Stunden nach der Gewinnung nicht überschreiten darf.

(2) § 5 Abs. 1 gilt ferner nicht für Rohmilch, die in verschlossenen Kannen oder ähnlichen Behältnissen unter der Verkehrsbezeichnung „Vorzugsmilch“ an Verbraucher im Sinne des § 6 Abs. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes abgegeben wird, wenn die Anforderungen in Absatz 1 Nr. 1 bis 3 erfüllt sind und die Behältnisse mit einem mit ihnen verbundenen Etikett versehen sind, das die Angaben nach Absatz 1 Nr. 4 enthält.

(3) Erzeugerbetriebe, die Vorzugsmilch herstellen, behandeln und in den Verkehr bringen, müssen von der zuständigen Behörde zugelassen sein. Die Zulassung wird auf Antrag erteilt, wenn gewährleistet ist, daß die

Anforderungen nach den Anlagen 1 bis 3, 5, 7 Nr. 1 und 3 sowie der Anlage 9 Nr. 1 und 2 eingehalten werden. § 20 Abs. 4 gilt entsprechend.

(4) Erzeugerbetriebe nach Absatz 3 haben im Rahmen betriebseigener Kontrollen in bezug auf die der Milchgewinnung dienenden Kühe Nachweise zu führen über

1. Aufnahme oder Erwerb und Abgabe unter Angabe des Zeitpunktes und der Namen und Anschriften der Lieferanten und Empfänger,
2. Zeitpunkt, Art und Dauer von Erkrankungen und einer erkennbaren Störung des allgemeinen Gesundheitszustandes,
3. Zeitpunkt und Art angewendeter Tierarzneimittel,
4. durchgeführte Untersuchungen im Sinne der Anlage 9 Nr. 1.1.1 und 1.1.2.

Die Nachweise nach Satz 1 sind zeitlich geordnet zwei Jahre lang aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.

§ 8

Milch-ab-Hof-Abgabe

(1) § 5 Abs. 1 gilt ferner nicht für Konsummilch, die als Rohmilch im Erzeugerbetrieb unmittelbar an Verbraucher im Sinne des § 6 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetzes abgegeben wird, wenn

1. sie im eigenen Betrieb unter Einhaltung der Anforderungen des § 3 Abs. 1 gewonnen und behandelt worden ist,
2. sie nach den Vorschriften der Milch-Güteverordnung kontrolliert wird und hierbei die Anforderungen der Anlage 4 Nr. 1.1 erfüllt,
3. sie am Tag der Abgabe oder am Tag zuvor gewonnen worden ist,
4. an der Abgabestelle gut sichtbar und lesbar der Hinweis „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ angebracht ist und
5. die Abgabe von Rohmilch zuvor vom Milcherzeuger der zuständigen Behörde angezeigt wurde.

(2) Die Abgabe von Rohmilch

1. an Familienangehörige des Milcherzeugers, Altenteiler und Verpächter des Betriebes,
2. an Personen, die im Betrieb des Milcherzeugers beschäftigt sind, und an deren Familienangehörige,
3. durch Alm- oder Alpbetriebe an Wanderer und Berghütten

ist auch zulässig, wenn die Anforderungen nach Absatz 1, unbeschadet derjenigen der Anlage 1 Nr. 1 bis 3 und der Anlage 4 Nr. 1.1, nicht erfüllt sind.

§ 9

Bezeichnung

Molkerei, Meierei, Sennerei, Käserei

Ein Be- und Verarbeitungsbetrieb darf die Bezeichnung Molkerei, Meierei, Sennerei oder Käserei nur führen, wenn er im Durchschnitt eines Jahres täglich min-

destens 500 Liter Milch oder eine hieraus herzustellende entsprechende Menge an Milcherzeugnissen be- oder verarbeitet und die hierfür erforderlichen technischen Einrichtungen besitzt. § 20 bleibt unberührt.

§ 10

Homogenisierte Milch

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

§ 11

Eiweißanreicherung

Teilenträufte (fettarme) und entrahmte Milch im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 1411/71 des Rates zur Festlegung ergänzender Vorschriften für die gemeinsame Marktorganisation für Milch und Milcherzeugnisse hinsichtlich Konsummilch vom 29. Juni 1971 (ABl. EG Nr. L 148 S. 4) in der jeweils geltenden Fassung darf unter Anreicherung mit wasserlöslichen oder aufgeschlossenen Milcheiweißergänzen hergestellt werden.

§ 12

Beförderung von Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis

(1) Rohmilch, thermisierte Milch, wärmebehandelte Milch, Werkmilch und Erzeugnisse auf Milchbasis dürfen nur unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 10 befördert werden.

(2) Wer wärmebehandelte Konsummilch oder Erzeugnisse auf Milchbasis, die nicht in Fertigpackungen abgepackt sind, befördert oder befördern läßt, muß diese bei ihrer Beförderung mit einem Begleitdokument, das auch ein Handelsdokument sein kann, versehen, das folgendes enthält:

1. Angaben zum Genußtauglichkeitskennzeichen gemäß Anlage 8 Nr. 1,
2. Art der letzten Wärmebehandlung.

Dieses Dokument ist vom Empfänger ein Jahr aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.

§ 13

Anforderungen an Desinfektionsmittel

Für die chemische Desinfektion der in Anlage 2 Nr. 4, Anlage 7 Nr. 1.5 und Anlage 10 Nr. 1 genannten Geräte und Gegenstände dürfen nur hierfür geeignete Mittel verwendet werden; als geeignet sind insbesondere Mittel anzusehen, die in ihrer keimabtötenden Wirkung den Anforderungen zur Erlangung des Gütezeichens der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft, Frankfurt,¹⁾ oder den Prüfrichtlinien der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft, Gießen,²⁾ entsprechen.

¹⁾ Listen zu beziehen bei: Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft (DLG), Eschborner Landstr. 122, 60489 Frankfurt.

²⁾ Listen zu beziehen bei: Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft (DVG), Frankfurter Straße 89, 35392 Gießen.

§ 14

Anforderungen an Milchreinigungseinrichtungen und Entkeimungseinrichtungen

Für die Reinigung der Milch von milchfremden Bestandteilen sowie für die Entkeimung von Milch dürfen nur Zentrifugen verwendet werden. Andere Einrichtungen dürfen nur verwendet werden, wenn sie die gleiche Wirkung aufweisen. Die gleiche Wirkung weisen insbesondere Einrichtungen auf, die die Voraussetzungen der Prüfrichtlinie des Institutes für Verfahrenstechnik der Bundesanstalt für Milchforschung, Kiel,¹⁾ und des Institutes für Lebensmittelverfahrenstechnik des Forschungszentrums für Milch und Lebensmittel, Weihenstephan, Technische Universität München,²⁾ erfüllen.

§ 15

Anforderungen an die Abgabe von Milch zu Futterzwecken und die Verwendung von Milchrück- ständen aus Be- und Verarbeitungsbetrieben

Milch aus Be- und Verarbeitungsbetrieben sowie Rückstände aus Milch-Reinigungs- und Entkeimungseinrichtungen aus Be- und Verarbeitungsbetrieben dürfen als Futtermittel nur abgegeben oder im eigenen Betrieb verfüttert werden, wenn sie zuvor nach einem von der zuständigen Behörde genehmigten Wärmebehandlungsverfahren ausreichend erhitzt worden sind.

§ 16

Betriebseigene Kontrollen und Nachweise

(1) Wer Milch oder Erzeugnisse auf Milchbasis in Be- und Verarbeitungsbetrieben herstellt oder behandelt, hat

1. durch betriebseigene Kontrollen
 - a) die nach dem jeweils angewandten Herstellungsprozeß zu bestimmenden kritischen Punkte zu ermitteln,
 - b) Überwachungs- und Kontrollmethoden für diese kritischen Punkte in Abhängigkeit von der Menge der verarbeiteten Milch und der hergestellten Erzeugnisse auf Milchbasis festzulegen und durchzuführen,
 - c) das Ergebnis der Untersuchungen zur Einhaltung der in dieser Verordnung festgelegten Normen zu überwachen,
 - d) einen Reinigungs- und Desinfektionsplan für die Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte aufzustellen und das Ergebnis der angewandten Reinigungs- und Desinfektionsverfahren zu überprüfen und

- e) sich zu vergewissern, daß Milch oder Erzeugnisse auf Milchbasis nicht mit Stoffen mit pharmakologischer oder hormonaler Wirkung sowie mit Antibiotika, Pestiziden, Reinigungsmitteln und anderen Stoffen belastet sind, die schädlich sind oder die organoleptischen Eigenschaften der Milch oder der Erzeugnisse auf Milchbasis verschlechtern können oder sich beim Verzehr als gefährlich oder schädlich für die menschliche Gesundheit erweisen können;

2. Nachweise zu führen über die Maßnahmen und Kontrollergebnisse nach Nummer 1.

(2) Die Nachweise nach Absatz 1 Nr. 2 sind zeitlich geordnet zwei Jahre lang aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen. Dies gilt nicht für Erzeugnisse auf Milchbasis, die nicht bei Umgebungstemperatur gelagert werden können. Bei diesen sind die Nachweise zwei Monate ab dem Verbrauchsdatum oder dem Mindesthaltbarkeitsdatum des Erzeugnisses aufzubewahren.

(3) Be- und Verarbeitungsbetriebe müssen die betriebseigenen Kontrollen in einem anerkannten Labor innerhalb oder außerhalb des Betriebes durchführen oder durchführen lassen.

§ 17

Nichteinhaltung der Anforderungen an Milch

(1) Wird bei Untersuchungen nach § 1 der Milch-Güterverordnung festgestellt, daß die Anlieferungsmilch eines Erzeugerbetriebes in bezug auf Keimzahl oder somatische Zellen die in Anlage 4 Nr. 1.2, Nr. 1.3, Nr. 2.1, Nr. 2.2, Nr. 3.1 und Nr. 3.2 festgelegten Anforderungen nicht erfüllt, unterrichtet der untersuchende Be- und Verarbeitungsbetrieb, die untersuchende Milchsammel- oder Standardisierungsstelle oder die Untersuchungsstelle (untersuchende Stelle) unverzüglich den Erzeugerbetrieb und teilt ihm mit, daß ihm das Inverkehrbringen der Milch verboten ist, wenn die Anlieferungsmilch nicht innerhalb von drei Monaten nach Feststellung der Überschreitung diesen Anforderungen wieder entspricht. Gleichzeitig unterrichtet die untersuchende Stelle die zuständige Behörde. Sofern die Untersuchungen nicht von dem Be- und Verarbeitungsbetrieb, der Milchsammel- oder Standardisierungsstelle durchgeführt worden sind, teilt die untersuchende Stelle das Ergebnis auch diesen mit.

(2) Werden in bezug auf Keimzahl oder somatische Zellen die in Anlage 4 Nr. 1.2, Nr. 1.3, Nr. 2.1, Nr. 2.2, Nr. 3.1 und Nr. 3.2 festgelegten Anforderungen vor Ablauf der in Absatz 1 Satz 1 genannten Frist nicht wieder eingehalten, ist dem Erzeugerbetrieb das Inverkehrbringen der Milch verboten. Die untersuchende Stelle teilt dem Erzeugerbetrieb den Eintritt des Verkehrsverbotes mit. Absatz 1 Satz 2 und 3 gilt entsprechend.

(3) Das Verkehrsverbot nach Absatz 2 Satz 1 wird nicht wirksam, wenn bei den Untersuchungen des letzten Monats in bezug auf Keimzahl jedes Einzelergebnis oder in bezug auf somatische Zellen das geometrische Mittel die Anforderungen nach Anlage 4 Nr. 1.2, Nr. 1.3, Nr. 2.1, Nr. 2.2, Nr. 3.1 und Nr. 3.2 erfüllt.

¹⁾ Prüfrichtlinien zu beziehen bei: Bundesanstalt für Milchforschung – Institut für Verfahrenstechnik, Hermann-Weigmann-Straße 1, 24103 Kiel.

²⁾ Prüfrichtlinien zu beziehen bei: Forschungszentrum für Milch und Lebensmittel Weihenstephan – Institut für Lebensmittelverfahrenstechnik, Technische Universität München, Vöttinger Straße 41, 85350 Freising.

(4) Das Verkehrsverbot nach Absatz 2 Satz 1 entfällt, wenn der Erzeugerbetrieb durch die Einzelergebnisse von zwei repräsentativen Proben der für die Anlieferung vorgesehenen Herdenmilch, die auf seinen Antrag nach Ablauf der in Absatz 1 Satz 1 genannten Frist im Abstand von mindestens 4 Tagen durch die zuständige Behörde oder eine sonst nach Landesrecht zulässigerweise beauftragte Stelle entnommen und untersucht worden sind, nachweist, daß diese Anforderungen wieder erfüllt werden. Absatz 1 Satz 2 und 3 gilt entsprechend.

§ 18

Verkehrsverbote

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

1. die ersten Milchstrahlen aus jeder Zitze,
2. Milch von Tieren, die den Anforderungen der Anlage 1 nicht entsprechen,
3. das kontinuierlich und diskontinuierlich austretende Zentrifugat aus Entkeimungszentrifugen, unbeschadet des § 3 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe f der Käseverordnung.

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

(3) Wärmebehandelte Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis, die nicht entsprechend den Anforderungen des § 4 Abs. 4, des § 5 Abs. 2 und 4, des § 5 Abs. 3 Satz 1 und des § 6 Abs. 2 Nr. 3 Buchstabe a hergestellt oder behandelt worden sind, dürfen nicht als Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden. § 8 bleibt unberührt.

§ 19

Ausnahmen

(1) Die zuständige Behörde kann abweichend von § 3 Abs. 1 Nr. 1 und § 18 Abs. 1 Nr. 2 zulassen, daß aus Rohmilch von gesunden Tieren aus Beständen, die den Anforderungen der Anlage 1 Nr. 2.1 und 3 nicht genügen, Erzeugnisse auf Milchbasis nach einer Wärmebehandlung gemäß Anlage 6 Nr. 2 unter Aufsicht der zuständigen Behörde hergestellt und in den Verkehr gebracht werden.

(2) Die zuständige Behörde kann abweichend von § 8 für die Abgabe von tiefgefrorener Milch anderer Tierarten Ausnahmen hinsichtlich der 48-Stunden-Frist sowie der Abgabe außerhalb des Erzeugerbetriebes zulassen.

(3) Die zuständige Behörde kann für die Herstellung von Käse mit einer Reifezeit von mindestens 60 Tagen

1. hinsichtlich der Anforderungen an Rohmilch Ausnahmen von den Anforderungen der Anlage 4 Nr. 1 bis 3 gewähren. Die Anforderungen der Anlage 4 Nr. 1.3, 2.2 und 3.2 bleiben, soweit Salmonellen und sonstige Krankheitserreger und deren Toxine und Staphylococcus aureus betroffen sind, unberührt;
2. Ausnahmen von den Bestimmungen der Anlage 6 Nr. 4, der Anlage 7 sowie des § 16 gewähren, sofern das Enderzeugnis die in Anlage 6 Nr. 3.3 vorgesehenen Merkmale aufweist;
3. Ausnahmen von Anlage 8 Nr. 2.2 gewähren.

Dabei können besondere Anforderungen für die Herstellung eines bestimmten Erzeugnisses festgelegt werden.

(4) Die zuständige Behörde kann, sofern bestimmte Anforderungen dieser Verordnung die Herstellung von Erzeugnissen auf Milchbasis traditioneller Art beeinträchtigen können, Einzelausnahmen oder allgemeine Ausnahmen von den Bestimmungen der §§ 3 und 16 sowie der Anlage 7 Nr. 1 und 3 und der Anlage 6 Nr. 4.2 gewähren, unter der Voraussetzung, daß die dabei verarbeitete Milch den Anforderungen der Anlage 1 entspricht. Dabei sind erforderlichenfalls die allgemeinen und besonderen Herstellungsbedingungen für die jeweiligen Erzeugnisse festzulegen.

(5) Die zuständige Behörde kann Betrieben, die Erzeugnisse auf Milchbasis herstellen und deren Erzeugung auf eine jährlich verarbeitete Milchmenge von 2 000 000 Liter begrenzt ist, bei der Gewährung der Zulassung Ausnahmen von den Anforderungen der Anlage 7 Nr. 1 und 3 sowie des § 16 gewähren.

(6) Die zuständige Behörde kann abweichend von § 3 Abs. 2 für eine gemeinsame Milchkammer mehrerer Erzeugerbetriebe Ausnahmen von den Anforderungen der Anlage 7 Nr. 1 und 2 zulassen.

§ 20

Zulassung von

Milchsammel- und Standardisierungsstellen sowie von Be- und Verarbeitungsbetrieben

(1) Von der zuständigen Behörde werden auf Antrag unter Erteilung einer Veterinärkontrollnummer zugelassen

1. Milchsammelstellen, wenn gewährleistet ist, daß diese den Anforderungen der Anlage 7 Nr. 1 und 2 entsprechen und die Anforderungen der Anlage 5 eingehalten werden,
2. Standardisierungsstellen, wenn gewährleistet ist, daß diese den Anforderungen der Anlage 7 Nr. 1 und 2 entsprechen und die Anforderungen der Anlage 5 eingehalten werden,
3. Be- und Verarbeitungsbetriebe einschließlich Standardisierungsstellen, wenn gewährleistet ist, daß die Anforderungen nach § 16 und den Anlagen 5, 6 und 7 Nr. 1 und 3 sowie den Anlagen 8 und 10 erfüllt sind und für die Beförderung der Milch und der Erzeugnisse auf Milchbasis nur Transportbehälter verwendet werden, die ausschließlich für die Beförderung von Milch, Erzeugnissen auf Milchbasis sowie anderen Lebensmitteln im Sinne der Anlage 5 Nr. 5 bestimmt sind.

Die Zulassung nach den Nummern 1 bis 3 bezieht sich nur auf die jeweiligen Tätigkeitsbereiche.

(2) Einer Zulassung nach Absatz 1 bedürfen nicht Betriebe, die ausschließlich im eigenen Erzeugerbetrieb gewonnene Rohmilch be- oder verarbeiten und diese Erzeugnisse unmittelbar, hinsichtlich Butter sowie Hart-, Schnitt-, halbfeste Schnitt- und Weichkäse auch mittelbar an Verbraucher abgeben.

(3) Die zuständige Behörde teilt die Zulassung sowie deren Rücknahme oder Widerruf dem Bundesministerium für Gesundheit unverzüglich mit. Dieses gibt die zuge-

lassenen Betriebe mit ihrer Veterinärkontrollnummer sowie die Aufhebung der Zulassung im Bundesanzeiger bekannt.

(4) Die zuständige Behörde kann das Ruhen der Zulassung anordnen, wenn

1. die Voraussetzungen für einen Widerruf oder eine Rücknahme vorliegen oder
2. Auflagen nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig erfüllt oder Fristen nicht eingehalten werden

und Tatsachen die Annahme rechtfertigen, daß der Mangel innerhalb einer angemessenen Frist behoben werden kann. Die Vorschriften über Rücknahme und Widerruf bleiben unberührt.

§ 21

Verbringen von Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis aus Mitgliedstaaten der Europäischen Union

(1) Sendungen von Rohmilch, wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis aus Mitgliedstaaten der Europäischen Union können am Bestimmungsort stichprobenweise darauf überprüft werden, ob sie den Vorschriften dieser Verordnung entsprechen.

(2) Wer Rohmilch, wärmebehandelte Milch oder Erzeugnisse auf Milchbasis aus Mitgliedstaaten der Europäischen Union bezieht, hat dies auf Verlangen der zuständigen Behörde anzuzeigen.

(3) Bei Verdacht des Verstoßes gegen Vorschriften dieser Verordnung können Sendungen von Rohmilch, wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis auch während der Beförderung überwacht werden.

§ 22

Einfuhr von Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis aus Drittländern

(1) Rohmilch, wärmebehandelte Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis dürfen nur aus den Drittländern in das Inland eingeführt werden, die in dem in der Entscheidung Nr. 94/70/EG der Kommission vom 31. Januar 1994 (ABl. EG Nr. L 36 S. 5) enthaltenen vorläufigen Verzeichnis der Drittländer in seiner jeweils geltenden Fassung aufgeführt sind.

(2) Rohmilch, wärmebehandelte Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis dürfen aus Drittländern gemäß Absatz 1 in das Inland nur eingeführt werden, wenn

1. sie aus nach § 25 zugelassenen oder anerkannten Betrieben stammen, die vom Bundesministerium für Gesundheit im Bundesanzeiger bekannt gemacht worden sind,
2. die Sendung von einer Bescheinigung begleitet ist, die nach Form und Inhalt dem Muster der Anlage 11 entspricht, sofern sie nicht von einer nach einem Rechtsakt der Europäischen Gemeinschaft vorgeschriebenen Bescheinigung begleitet ist, und
3. die Sendung bei der Einfuhr einer Warenuntersuchung nach Anlage 12 unterzogen worden ist, es sei denn, die Rohmilch, wärmebehandelte Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis werden über einen anderen Mitglied-

staat eingeführt, der die Einfuhruntersuchung nach dieser Verordnung gleichwertigen Bestimmungen durchgeführt hat.

(3) Wird von der zuständigen Behörde festgestellt, daß die Rohmilch, wärmebehandelte Milch oder die Erzeugnisse auf Milchbasis nicht den Anforderungen dieser Verordnung entsprechen, so kann sie dem Absender, dem Empfänger oder ihren Bevollmächtigten gestatten, die Sendung an den Herkunftsort zurückzubringen, sofern gesundheitliche Bedenken nicht entgegenstehen. Ansonsten sind die Rohmilch, wärmebehandelte Milch und die Erzeugnisse auf Milchbasis einem Verfahren nach Maßgabe der zuständigen Behörde zu unterziehen oder nach den Vorschriften des Tierkörperbeseitigungsgesetzes zu beseitigen.

(4) Die Vorschriften der Einfuhruntersuchungsverordnung vom 24. Juni 1993 (BAnz. S. 5965), zuletzt geändert durch Verordnung vom 6. Dezember 1994 (BGBl. I S. 3838), in ihrer jeweils geltenden Fassung bleiben unberührt.

§ 23

Zollager, Freizonen und Freilager

(1) Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis aus Drittländern, die in ein Zollager, eine Freizone oder ein Freilager verbracht werden sollen, sind nach Durchführung der Dokumenten- und Nämlichkeitsprüfung nach den Vorschriften der Einfuhruntersuchungsverordnung in der jeweils geltenden Fassung unter

1. Zollverschluß,
2. Beifügen des Originals und einer Durchschrift des ausgefüllten Dokuments nach dem Muster der Anlage 1 der Einfuhruntersuchungsverordnung und
3. Beifügen beglaubigter Kopien der Genußtauglichkeitsbescheinigungen oder der sonstigen vergleichbaren Urkunden

zum Bestimmungsort zu verbringen. Satz 1 gilt auch für den Übergang von einem Lager oder Gebiet im Sinne des Satzes 1 zu einem anderen. Im Falle des Satzes 2 wird das Dokument nach dem Muster der Anlage 1 der Einfuhruntersuchungsverordnung anhand der Urkunden, die die Erzeugnisse beim Eintreffen in dem Lager oder dem Gebiet nach Satz 1 begleiten und aufgrund der hier durchgeführten Prüfungen und Untersuchungen ausgestellt. Die für das Lager oder Gebiet nach Satz 1 zuständige Behörde ist von der zuständigen Behörde der Grenzkontrollstelle über das System ANIMO oder bis zur völligen Betriebsbereitschaft dieses Systems durch Telekommunikation oder andere Datenübertragungssysteme über das voraussichtliche Eintreffen der Erzeugnisse zu unterrichten.

(2) Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis dürfen nur mit Zustimmung der zuständigen Behörde in ein Zollager, das von ihr im Benehmen mit der zuständigen Oberfinanzdirektion bestimmt und vom Bundesministerium im Bundesanzeiger bekanntgegeben worden ist, verbracht werden. Auf Verlangen sind der zuständigen Behörde die nach zollrechtlichen Vorschriften vorzunehmenden fortlaufenden Aufzeichnungen über alle Ein- und Auslagerungen von Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis vorzulegen.

(3) Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis aus Drittländern, die den milchrechtlichen Vorschriften nicht entsprechen, dürfen – unbeschadet der tierseuchenrechtlichen Vorschriften – in eine Freizone oder ein Freilager nur verbracht werden, sofern

1. die Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis dazu bestimmt sind, nach der Lagerung in ein Drittland wieder ausgeführt oder in eine andere Freizone oder ein anderes Freilager verbracht zu werden,
2. der Verfügungsberechtigte nachgewiesen hat, daß die für die Freizone oder das Freilager zuständige Behörde keine Einwände hat,
3. die Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis in anderen Räumlichkeiten gelagert werden als diejenigen, die den milchrechtlichen Anforderungen entsprechen,
4. die Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis ausschließlich gelagert und in Teilsendungen ohne Änderung der Verpackung aufgeteilt werden.

Das Verbringen nach Satz 1 hat unter

1. Zollverschluß und
2. Beifügen der Originalbescheinigungen, auf denen von der zuständigen Behörde der Versand in die Freizone oder das Freilager mit einem Sichtvermerk bestätigt worden ist,

zu erfolgen. Die für die Freizone oder das Freilager zuständige Behörde ist von der zuständigen Behörde, die den Sichtvermerk nach Satz 2 Nr. 2 anbringt, über das System ANIMO oder bis zur vollständigen Betriebsbereitschaft dieses Systems durch Telekommunikation oder andere Datenübertragungssysteme über das voraussichtliche Eintreffen der Erzeugnisse zu unterrichten.

§ 24

Einfuhr mit anschließender Wiederausfuhr

(1) Die für die Grenzkontrollstelle zuständige Behörde läßt die Einfuhr von Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis, die anschließend wieder ausgeführt werden sollen, unbeschadet der tierseuchenrechtlichen Vorschriften zu, wenn

1. bei der Anmeldung nach § 2 der Einfuhruntersuchungsverordnung eine Erklärung der zuständigen Behörde des Drittlandes, in das die Sendung verbracht werden soll, vorgelegt wird, die Sendung ohne Rücksicht auf deren Zustand zu übernehmen, und
2. die Dokumenten- und Nämlichkeitsprüfung keinen Anlaß zu Beanstandungen gegeben haben.

(2) Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis sind unter

1. Zollverschluß,
2. Beifügen des Originals und einer Durchschrift des ausgefüllten Dokuments nach dem Muster der Anlage 1 der Einfuhruntersuchungsverordnung in der jeweils geltenden Fassung und
3. Beifügen der Originale der Genußtauglichkeitsbescheinigungen oder der sonstigen vergleichbaren Dokumente

ohne Umladen wieder auszuführen.

(3) Die Absätze 1 und 2 gelten nicht für Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis, die an Bord von Flugzeugen oder Seeschiffen mitgeführt werden. Die zuständige Behörde kann stichprobenweise eine Dokumentenprüfung durchführen.

(4) Wer Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis nach Absatz 3 auf ein anderes Flugzeug oder Seeschiff umladen will, hat dies der zuständigen Behörde mitzuteilen. Die zuständige Behörde kann stichprobenweise eine Dokumentenprüfung durchführen.

(5) Wer Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis nach Absatz 3 aus dem Transportmittel entladen und bis zu seinem Weiterversand vorübergehend lagern will, hat dies der zuständigen Behörde vorab mitzuteilen. Die zuständige Behörde hat eine Dokumenten- und Nämlichkeitsprüfung durchzuführen. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis sind innerhalb der von der zuständigen Behörde gesetzten Frist zu versenden. Werden die Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis nicht innerhalb dieser Frist versendet, sind die Dokumenten- und Nämlichkeitsprüfung sowie die Warenuntersuchung nach § 22 durchzuführen.

§ 25

Anerkennung und Zulassung von Betrieben für die Einfuhr von Rohmilch, wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis

(1) Be- und Verarbeitungsbetriebe in Drittländern, die von der Kommission der Europäischen Gemeinschaft in das Verzeichnis der Betriebe nach Artikel 23 Abs. 3 der Richtlinie 92/46/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 mit Hygienevorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Rohmilch, wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis (ABl. EG Nr. L 268 S. 1) aufgenommen sind, gelten als zugelassene Betriebe.

(2) Be- und Verarbeitungsbetriebe in Drittländern werden, soweit nicht die Voraussetzungen des Absatzes 1 vorliegen, vom Bundesministerium für Gesundheit anerkannt, wenn die oberste Veterinärbehörde des Herkunftslandes bestätigt hat, daß der Betrieb

1. die Anforderungen dieser Verordnung erfüllt,
2. für den Versand der dort hergestellten Produkte in die Bundesrepublik Deutschland zugelassen worden ist und
3. durch vom Bundesministerium für Gesundheit beauftragte Tierärzte überprüft werden darf.

(3) Die Zulassung und die Anerkennung der Betriebe nach den Absätzen 1 und 2 sowie deren Aufhebung werden vom Bundesministerium für Gesundheit im Bundesanzeiger bekanntgemacht.

(4) Das Bundesministerium für Gesundheit berichtet die Bekanntmachung, wenn die in Absatz 1 genannten Betriebe aus den dort genannten Verzeichnissen gestrichen wurden.

§ 26

Strafvorschriften

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

1. entgegen § 4 Abs. 5 Satz 1 die Wärmebehandlung nicht nach einem anerkannten Verfahren durchführt,
2. entgegen § 5 Abs. 1 Satz 1 Konsummilch nicht einer Wärmebehandlung unterzieht,
3. entgegen § 5 Abs. 4 Nr. 1 Konsummilch oder entgegen § 6 Abs. 1 Satz 1 ein Erzeugnis auf Milchbasis herstellt,
4. entgegen § 6 Abs. 2 Nr. 3 Buchstabe a ein Erzeugnis auf Milchbasis herstellt oder behandelt,
5. entgegen § 6 Abs. 3 Milch verwendet,
6. entgegen § 17 Abs. 2 Satz 1 Milch in den Verkehr bringt oder
7. entgegen § 18 Abs. 1 Nr. 1 die ersten Milchstrahlen aus einer Zitze, entgegen § 18 Abs. 1 Nr. 2 Milch oder entgegen § 18 Abs. 1 Nr. 3 Zentrifugat aus Entkeimungszentrifugen als Lebensmittel in den Verkehr bringt.

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

1. entgegen § 18 Abs. 2 das Gemelk der ersten fünf Tage nach dem Kalben als Milch oder als Erzeugnis auf Milchbasis oder
2. entgegen § 18 Abs. 3 Satz 1 wärmebehandelte Milch oder ein Erzeugnis auf Milchbasis als Lebensmittel in den Verkehr bringt.

§ 27

Ordnungswidrigkeiten

(1) Ordnungswidrig im Sinne des § 53 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer eine in § 26 Abs. 2 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht.

(2) Ordnungswidrig im Sinne des § 53 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 4 Abs. 1 Nr. 2 wärmebehandelte Milch oder Werkmilch herstellt oder behandelt,
2. entgegen § 5 Abs. 2 pasteurisierte Konsummilch nicht mindestens auf + 6 °C kühlt oder sie nicht bei dieser Temperatur hält,
3. entgegen § 5 Abs. 3 Satz 1 wärmebehandelte Konsummilch abfüllt,
4. entgegen § 6 Abs. 2 Nr. 2 oder 3 Buchstabe b ein Erzeugnis auf Milchbasis herstellt oder behandelt,
5. entgegen § 6 Abs. 4 Satz 1 eine Anforderung nicht einhält,
6. entgegen § 12 Abs. 1 Milch oder ein Erzeugnis auf Milchbasis befördert oder
7. entgegen § 14 Satz 1 oder 2 eine Zentrifuge oder eine andere vergleichbare Einrichtung nicht verwendet.

(3) Ordnungswidrig im Sinne des § 53 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe c des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 3 Abs. 2 Rohmilch behandelt oder

2. entgegen § 4 Abs. 1 Nr. 1 oder § 6 Abs. 2 Nr. 1 wärmebehandelte Milch, Werkmilch oder ein Erzeugnis auf Milchbasis herstellt oder behandelt.

(4) Ordnungswidrig im Sinne des § 53 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe d des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 4 Abs. 5 Satz 2 eine Einrichtung verwendet.

(5) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 5 Abs. 3 Satz 2 oder § 6 Abs. 4 Satz 2 Konsummilch oder ein Erzeugnis auf Milchbasis nicht, nicht richtig oder nicht vollständig kennzeichnet.

(6) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 1 Nr. 2a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 4 Abs. 5 Satz 4 eine Aufzeichnung nicht, nicht richtig oder nicht vollständig macht,
2. entgegen § 4 Abs. 5 Satz 5 eine Aufzeichnung nicht täglich mit dem Datum versieht oder nicht oder nicht für die vorgeschriebene Dauer aufbewahrt,
3. entgegen § 7 Abs. 4 Satz 1 oder § 16 Abs. 1 Nr. 2 einen Nachweis nicht, nicht richtig oder nicht vollständig führt,
4. entgegen § 7 Abs. 4 Satz 2 oder § 16 Abs. 2 Satz 1 oder 3 einen Nachweis nicht, nicht richtig oder nicht für die vorgeschriebene Dauer aufbewahrt oder nicht oder nicht rechtzeitig vorlegt,
5. entgegen § 12 Abs. 2 Satz 1 wärmebehandelte Konsummilch oder ein Erzeugnis auf Milchbasis befördert oder befördern läßt,
6. entgegen § 12 Abs. 2 Satz 2 ein Dokument nicht oder nicht für die vorgeschriebene Dauer aufbewahrt oder nicht oder nicht rechtzeitig vorlegt oder
7. einer Vorschrift des § 16 Abs. 1 Nr. 1 über betriebs-eigene Kontrollen zuwiderhandelt.

(7) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 2 Nr. 3 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 21 Abs. 2 eine Anzeige nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig erstattet,
2. entgegen § 22 Abs. 1 Rohmilch, wärmebehandelte Milch oder ein Erzeugnis auf Milchbasis einführt,
3. entgegen § 23 Abs. 1 Satz 1, auch in Verbindung mit Satz 2, Abs. 2 Satz 1 oder Abs. 3 Satz 1 oder 2 Milch oder ein Erzeugnis auf Milchbasis verbringt,
4. entgegen § 24 Abs. 2 Milch oder ein Erzeugnis auf Milchbasis wieder ausführt oder
5. entgegen § 24 Abs. 4 Satz 1 eine Mitteilung nicht oder nicht richtig oder entgegen § 24 Abs. 5 Satz 1 eine Mitteilung nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig macht.

(8) Ordnungswidrig im Sinne des § 14 Abs. 2 Nr. 2 des Milch- und Margarinegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 3 Abs. 1 Rohmilch gewinnt oder behandelt,

2. entgegen § 4 Abs. 2 bis 4 Milch herstellt oder behandelt,
3. entgegen § 5 Abs. 1 Satz 2 oder 3 oder Abs. 4 Nr. 2 Milch herstellt oder
4. entgegen § 9 Satz 1 eine dort genannte Bezeichnung führt.

(9) Ordnungswidrig im Sinne des § 76 Abs. 2 Nr. 2 des Tierseuchengesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 15 Milch oder Rückstände abgibt oder verfüttert.

§ 28

Änderung anderer Vorschriften

(1) Die Milcherzeugnisverordnung vom 15. Juli 1970 (BGBl. I S. 1150), zuletzt geändert durch Artikel 4 der Verordnung vom 25. November 1994 (BGBl. I S. 3526), wird wie folgt geändert:

- a) In § 2 Abs. 1 Satz 1 wird die Verweisung „§ 4 Abs. 4 Satz 1 der Milchverordnung“ durch die Verweisung „§ 4 Abs. 5 Satz 1 der Milchverordnung“ ersetzt.

- b) § 2a wird wie folgt gefaßt:

„§ 2a

Herstellen von Milch-
erzeugnissen im Betrieb des Milcherzeugers

§ 2 Abs. 1 gilt nicht für Milcherzeugnisse, die im Erzeugerbetrieb hergestellt und dort unmittelbar an Verbraucher im Sinne des § 6 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetzes abgegeben werden, wenn

1. die zur Herstellung verwendete Milch unter Einhaltung der in § 8 Abs. 1 Nr. 1 und 2 der Milchverordnung genannten Anforderungen gewonnen und behandelt und
2. die Abgabe zuvor vom Erzeugerbetrieb der zuständigen Behörde angezeigt worden ist. § 8 Abs. 2 der Milchverordnung gilt entsprechend.“

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

- aa) In Buchstabe a wird die Angabe „§ 4 Abs. 4 Satz 1“ durch die Angabe „§ 4 Abs. 5 Satz 1“ ersetzt.
- bb) In Buchstabe c wird die Angabe „§ 4 Abs. 4 Satz 1“ durch die Angabe „§ 4 Abs. 5 Satz 1“ ersetzt.

(2) Die Butterverordnung vom 16. Dezember 1988 (BGBl. I S. 2286, 2657), zuletzt geändert durch Artikel 92 des Gesetzes vom 27. April 1993 (BGBl. I S. 512, 2436), wird wie folgt geändert:

- a) § 3 wird wie folgt geändert:

- aa) In Absatz 1 Satz 1 wird die Angabe „§ 4 Abs. 4 Satz 1“ durch die Angabe „§ 4 Abs. 5 Satz 1“ ersetzt.

- bb) Absatz 2 wird wie folgt gefaßt:

„(2) Absatz 1 gilt nicht für Butter, die im Erzeugerbetrieb hergestellt wird (§ 4 Abs. 5), wenn

1. die zur Herstellung verwendete Milch unter Einhaltung der in § 8 Abs. 1 Nr. 1 und 2 der Milchverordnung genannten Anforderungen gewonnen und behandelt und
2. die Abgabe zuvor vom Erzeugerbetrieb der zuständigen Behörde angezeigt worden ist. § 8 Abs. 2 der Milchverordnung gilt entsprechend.“

- b) § 7 Abs. 2 Nr. 5 Buchstabe d, § 18 Abs. 2, § 22 und § 25 Abs. 3 Nr. 9 werden gestrichen.

- c) § 25 Abs. 3 wird wie folgt geändert:

- aa) In Nummer 7 wird das Komma am Ende der Vorschrift durch das Wort „oder“ ersetzt.
- bb) In Nummer 8 wird das Wort „oder“ durch einen Punkt ersetzt.
- cc) Nummer 9 wird gestrichen.

- d) Die Anlage (zu § 11) wird wie folgt geändert:

- aa) In Nummer 5.1 Satz 1 zweiter Anstrich wird die Angabe „(DIN 10 331, Ausgabe August 1985)“ durch die Angabe „(DIN 10 331, Ausgabe Juni 1992)“ ersetzt.
- bb) In Nummer 5.1 Satz 1 dritter Anstrich wird die Angabe „L 04.00-8, Stand April 1981, der Amtlichen Sammlung genannten Bestimmungen (DIN 10 317, Ausgabe Mai 1971)“ durch die Angabe „L 04.00-8, Stand Juni 1992, der Amtlichen Sammlung genannten Bestimmungen, (DIN 10 317, Ausgabe August 1991)“ ersetzt.
- cc) In Nummer 5.1 Satz 2 wird die Angabe „L 04.00-12, Stand Mai 1986, der Amtlichen Sammlung genannten Bestimmungen, (DIN 10 455, Ausgabe November 1985)“ durch die Angabe „L 04.00-12, Stand Juni 1990, der Amtlichen Sammlung genannten Bestimmungen, (DIN 10 455, Ausgabe April 1989)“ ersetzt.
- dd) In Nummer 5.4 wird die Angabe „(DIN 10 331, Ausgabe August 1985)“ durch die Angabe „(DIN 10 331, Ausgabe Juni 1992)“ ersetzt.

(3) Die Käseverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 14. April 1986 (BGBl. I S. 412), zuletzt geändert durch Artikel 3 der Verordnung vom 25. November 1994 (BGBl. I S. 3526), wird wie folgt geändert:

- a) § 3 wird wie folgt geändert:

- aa) Absatz 1 Nr. 1 Buchstabe f wird wie folgt gefaßt:

„f) Zentrifugat aus Entkeimungseinrichtungen, die einer Einrichtung zur Reinigung der Milch nachgeschaltet sind, wenn sie

- der gleichen Milch in entsprechenden Anteilen zur Herstellung von Käse, ausgenommen Frisch- und Weichkäse, zugesetzt werden,
- in geeigneten Einrichtungen nach Verfahren gewonnen werden, die von der Bundesanstalt für Milchwissenschaft, Kiel, oder dem Forschungszentrum für Milch und Lebensmittel, Weihenstephan, anerkannt und von

der zuständigen Behörde genehmigt sind, und

- nach einem von der zuständigen Behörde genehmigten Wärmebehandlungsverfahren ausreichend erhitzt worden sind.“

bb) In Absatz 3 Satz 1 werden das Wort „Weichkäse“ gestrichen und die Angabe „§ 4 Abs. 4 Satz 1“ durch die Angabe „§ 4 Abs. 5 Satz 1“ ersetzt; Absatz 3 Satz 2 wird gestrichen.

cc) Absatz 3a wird wie folgt gefaßt:

„(3a) Absatz 3 gilt nicht für Frischkäse und Sauermilchquark, die im Erzeugerbetrieb hergestellt und dort unmittelbar an Verbraucher im Sinne des § 6 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetzes abgegeben werden, wenn

1. die Käsereimilch unter Einhaltung der in § 8 Abs. 1 Nr. 1 und 2 der Milchverordnung genannten Anforderungen gewonnen und behandelt und
2. die Abgabe zuvor vom Erzeugerbetrieb der zuständigen Behörde angezeigt worden ist. § 8 Abs. 2 der Milchverordnung gilt entsprechend.“

b) § 15 Abs. 1 Nr. 2 und § 26 werden gestrichen.

c) In § 30 Abs. 1 wird jeweils das Wort „Weichkäse,“ gestrichen.

(4) Die Konsummilch-Kennzeichnungs-Verordnung vom 19. Juni 1974 (BGBl. I S. 1301), zuletzt geändert durch Artikel 90 des Gesetzes vom 27. April 1993 (BGBl. I S. 512, 2436), wird wie folgt geändert:

a) § 2 Abs. 2 Nr. 4 wird wie folgt gefaßt:

„4. das Verfahren der Wärmebehandlung nach § 4 Abs. 5 Satz 1 der Milchverordnung durch die Angabe

- „pasteurisiert“ bei Dauererhitzung und Kurzzeiterhitzung,
- „hocherhitzt“ bei Hocherhitzung,
- „ultrahocherhitzt“ bei Ultrahocherhitzung,
- „sterilisiert“ bei Sterilisierung;

bei ultrahocherhitzter Konsummilch zusätzlich der Buchstabe „H“ mindestens in gleicher Schriftgröße wie die Angabe der Milchsorte,“.

b) § 3 wird wie folgt geändert:

aa) In Nummer 2 wird die Verweisung „§ 8 der Milchverordnung“ durch die Verweisung „§ 10 der Milchverordnung“ und in Nummer 3 die Verweisung „§ 10 der Milchverordnung“ durch die Verweisung „§ 11 der Milchverordnung“ ersetzt.

bb) Nummer 4 wird gestrichen.

versorgen, die den Anforderungen der Anlage 4 entspricht, wärmebehandelte Konsummilch und Erzeugnisse auf Milchbasis im Geltungsbereich dieser Verordnung in Verkehr bringen, wenn diese Milch und diese Erzeugnisse auf Milchbasis nicht mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen nach Anlage 8 Nr. 1.3 versehen und nicht für den innergemeinschaftlichen Handel bestimmt sind und diese Betriebe nicht gemäß § 20 zugelassen werden. Die zuständige Behörde kann den nach § 20 zugelassenen Betrieben das Herstellen und Inverkehrbringen von Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis entsprechend Satz 1 unter folgenden Voraussetzungen genehmigen:

1. Die Betriebe müssen unter der Aufsicht der zuständigen Behörde die Rohmilch oder die Erzeugnisse auf Milchbasis, die nicht den Anforderungen der Anlage 4 entsprechen, an einem getrennten Ort oder zu einem anderen Zeitpunkt be- oder verarbeiten, als die Rohmilch oder die Erzeugnisse auf Milchbasis, die diesen Anforderungen entsprechen.
2. Die Betriebe müssen der zuständigen Behörde nachweisen, daß eine irrtümliche Vergabe des Genußtauglichkeitskennzeichens an Erzeugnisse nach Unterabsatz 1 vermieden wird. Sie haben Aufzeichnungen über Ausgangsstoffe und Enderzeugnisse zur Verfügung zu halten, die der zuständigen Behörde eine Überprüfung der beiden Kreisläufe ermöglichen.

(2) Die zuständige Behörde kann Be- und Verarbeitungsbetrieben, die bereits vor dem Inkrafttreten dieser Verordnung einen entsprechenden Antrag eingereicht haben, bis zum 31. Dezember 1997 Ausnahmen von bestimmten Anforderungen der Anlage 7 Nr. 1 und 3 gewähren, wenn die wärmebehandelte Milch und die Erzeugnisse auf Milchbasis aus diesen Betrieben nicht mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen nach Anlage 8 Nr. 1.3 versehen und nicht für den innergemeinschaftlichen Handel bestimmt sind und diese Betriebe nicht gemäß § 20 zugelassen werden.

(3) Das Aufbringen des Genußtauglichkeitskennzeichens gemäß Anlage 8 Nr. 1.3 auf den Verpackungen und Umhüllungen wird erst ab 1. Januar 1996 verbindlich vorgeschrieben, damit vorhandene Verpackungen und Umhüllungen noch verbraucht werden können. Bis zum 1. Januar 1996 hergestellte Erzeugnisse im Sinne des § 2 Nr. 7 dürfen im Inland noch bis zum 1. Januar 1998 in Fertigpackungen ohne Genußtauglichkeitskennzeichnung in den Verkehr gebracht werden.

(4) Betriebe, die am Tage des Inkrafttretens dieser Verordnung über eine nach den bisherigen Vorschriften erteilte Zulassung verfügen, gelten bis zum 1. Januar 1996 als zugelassene Betriebe im Sinne dieser Verordnung.

(5) Bis zum 31. Dezember 1997 muß Milch zur Herstellung von Konsummilch und Milcherzeugnissen im Sinne der Anlage 4 Nr. 1.1 den dort genannten Anforderungen entsprechen. § 17 findet entsprechende Anwendung.

§ 29

Übergangsvorschriften

(1) Die zuständige Behörde kann bis zum 31. Dezember 1997 zulassen, daß Be- und Verarbeitungsbetriebe, die nicht in der Lage sind, sich mit Milch von Kühen zu

§ 30

Inkrafttreten, Außerkrafttreten

(1) Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

- (2) Gleichzeitig treten
1. die Verordnung über Hygiene- und Qualitätsanforderungen an das Gewinnen, Behandeln und Inverkehrbringen von Milch (Milchverordnung) vom 23. Juni 1989 (BGBl. I S. 1140), zuletzt geändert durch Artikel 93 des Gesetzes vom 27. April 1993 (BGBl. I S. 512, 2436),
 2. die Verordnung über hygienische Anforderungen an Milch und Milcherzeugnisse bei der Einfuhr vom 23. Dezember 1969 (BGBl. I S. 2423), zuletzt geändert durch Artikel 16 des Gesetzes vom 27. April 1993 (BGBl. I S. 512, 2436),
- außer Kraft.

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Bonn, den 24. April 1995

Der Bundesminister für Gesundheit
Horst Seehofer

Der Bundesminister
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Jochen Borchert

Anlage 1

(zu § 3 Abs. 1 Nr. 1, § 7 Abs. 3, § 8 Abs. 2,
§ 18 Abs. 1 Nr. 2 und § 19 Abs. 1 und 4)

Anforderungen an den Tierbestand

1. Kühe, Büffel, Schafe, Ziegen und Stuten, von denen Milch als Lebensmittel gewonnen wird, müssen folgende Anforderungen erfüllen:
 - 1.1 Sie dürfen keine Anzeichen von ansteckenden, durch die Milch auf Menschen übertragbare Krankheiten aufweisen;
 - 1.2 sie dürfen keine erkennbaren Anzeichen einer Störung des allgemeinen Gesundheitszustandes aufweisen und nicht an Krankheiten der Geschlechtsorgane mit Ausfluß, Magen-Darm-Krankheiten mit Durchfall und Fieber oder einer erkennbaren Entzündung des Euters oder der Haut des Euters leiden;
 - 1.3 sie müssen von Tieren abgesondert sein, die von einer ansteckenden, durch die Milch auf Menschen übertragbaren Krankheit befallen sind oder bei denen ein entsprechender Verdacht besteht, die erkennbare Anzeichen einer Störung des allgemeinen Gesundheitszustandes aufweisen oder die an Krankheiten der Geschlechtsorgane mit Ausfluß, an Magen-Darm-Krankheiten mit Durchfall und Fieber oder an einer erkennbaren Entzündung des Euters oder der Haut des Euters leiden;
 - 1.4 sie dürfen keine Wunden am Euter aufweisen, die die Milch verunreinigen könnten.
2. Kühe und Büffel, von denen Milch als Lebensmittel gewonnen wird, müssen zusätzlich folgende Anforderungen erfüllen:
 - 2.1 Sie müssen einem amtlich anerkannt tuberkulosefreien sowie amtlich anerkannt brucellosefreien Bestand angehören;
 - 2.2 Kühe müssen mindestens 2 Liter Milch pro Tag geben.
3. Schafe und Ziegen, von denen Milch als Lebensmittel gewonnen wird, müssen zusätzlich einem amtlich anerkannt brucellosefreien Bestand angehören, es sei denn, die Milch ist zur Herstellung von Käse mit einer Reife-dauer von mindestens 60 Tagen bestimmt.
4. Werden Ziegen zusammen mit Rindern gehalten, so müssen sie einer Kontrolle auf Tuberkulose unterzogen werden.
5. Werden in einem Betrieb Tiere mehrerer Arten zusammen gehalten, so muß jede Art den gesundheitlichen Anforderungen genügen, die bei alleiniger Haltung gelten würden.

Anlage 2

(zu § 3 Abs. 1 Nr. 2, § 7 Abs. 3 und § 13)

Anforderungen an Erzeugerbetriebe

1. Räume, in denen Tiere gemolken werden
 - 1.1 Die Räume müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren und so gelegen sein, daß die Milch nicht nachteilig beeinflußt wird.
 - 1.2 Die Räume müssen mindestens über folgendes verfügen:
 - 1.2.1 Wandflächen und Fußböden, die leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind;
 - 1.2.2 ausreichende Einrichtungen zur Ableitung flüssiger Abgänge und von Abwasser sowie zur Entmistung und zur Aufbewahrung von Abfällen;
 - 1.2.3 ausreichende Lüftungs- und Lichtverhältnisse;
 - 1.2.4 eine geeignete und ausreichende Versorgung mit Wasser von Trinkwasserqualität;
 - 1.2.5 eine ausreichende Abtrennung gegenüber Kontaminationsquellen wie Toiletten und Dungstätten;
 - 1.2.6 Einrichtungen und Beläge, die leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind;
 - 1.2.7 eine Handwascheinrichtung.
 - 1.3 Melkplätze müssen ausreichend von den Liegeflächen getrennt sein, wenn die Tiere nicht angebunden sind.
2. Betriebe, in denen mit mobiler Melkeinrichtung gemolken wird
 - 2.1 Sie müssen den Anforderungen der Nummern 1.2.4 und 1.2.6 entsprechen.
 - 2.2 Stellflächen für mobile Melkeinrichtungen dürfen zu Beginn des Melkens keine Ansammlung von Exkrementen oder anderen Abfällen aufweisen.
 - 2.3 Bei Einsatz eines fahrbaren Weidemelkschuppens gelten die Anforderungen gemäß den Nummern 1.1, 1.2.3, 1.2.4, 1.2.6 und 2.2.
 - 2.4 Bei Milchkuhlaufstallhaltung im Freien müssen in dem Betrieb Melkstände oder Melkplätze in ausreichender Weise von den Stallungen getrennt sein.
3. Räume, in denen Milch behandelt wird
 - 3.1 Die Räume müssen hell, frei von zweckfremden Gegenständen, leicht zu reinigen und zu desinfizieren und so gelegen sein, daß die Milch nicht nachteilig beeinflußt wird. Reinigungs- sowie Desinfektionsgeräte und -mittel sind in einem getrennten Raum oder separat in einem Schrank zu lagern.
 - 3.2 Die Räume müssen verfügen über
 - 3.2.1 Einrichtungen zur ausreichenden Ableitung von Abwässern,
 - 3.2.2 Einrichtungen zur ausreichenden Beleuchtung, Be- und Entlüftung,
 - 3.2.3 Einrichtungen zur ausreichenden Versorgung mit Trinkwasser,
 - 3.2.4 Handwaschgelegenheiten sowie
 - 3.2.5 Schutzeinrichtungen vor unberechtigtem Zutritt.
 - 3.3 Die Räume müssen gegen Ungeziefer geschützt sein und eine ausreichende Abschirmung gegenüber Räumen haben, in denen Tiere untergebracht sind. Tiere aller Art sind von diesen Räumen fernzuhalten.
 - 3.4 Räume, in denen Milch länger als zwei Stunden gelagert wird, müssen über eine Vorrichtung zur Kühlung der Milch verfügen.
4. Die Oberfläche der Geräte und Gegenstände, die mit Milch in Berührung kommt, muß aus korrosionsbeständigem Material bestehen, das glatt, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist.
5. Für Büffel, Schafe und Ziegen, die nicht im Freien gehalten werden, müssen die der Tierhaltung dienenden Räume ausreichend sauber, ordentlich und in gutem Zustand gehalten werden.

Anlage 3

(zu § 3 Abs. 1 Nr. 3 und § 7 Abs. 3)

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

1. Personen, die über die Milch Krankheiten übertragen können, dürfen nicht mit Milch umgehen.
2. Das Euter von Tieren, von denen Milch als Lebensmittel gewonnen wird, muß zu Beginn des Melkens sauber sein.
3. Personen, die melken, haben
 - 3.1 während des Melkens saubere, waschbare Oberkleidung zu tragen;
 - 3.2 sich vor dem Melken Hände und Unterarme mit Wasser und einem Handreinigungsmittel zu reinigen und dies nach Bedarf zu wiederholen;
 - 3.3 die ersten Milchstrahlen aus jeder Zitze gesondert zu melken, um sich durch Prüfen des Aussehens von der einwandfreien Beschaffenheit der Milch von jedem Tier zu überzeugen.
4. Tiere, die keine einwandfreie Milch geben und solche, die nach Anlage 1 Nr. 1.3 von der übrigen Herde getrennt wurden, sind gesondert und nach den anderen zu melken.
5. Nach dem Melken ist die Milch an einen sauberen Ort nach Anlage 2 Nr. 3 zu befördern. Wird die Milch nicht innerhalb von 2 Stunden nach dem Melken abgegeben, so muß sie im Falle der täglichen Abgabe auf eine Temperatur von mindestens + 8 °C und bei nicht täglicher Abgabe auf mindestens + 6 °C gekühlt werden.
6. Nach dem Gebrauch müssen die in Anlage 2 Nr. 4 genannten Geräte und Gegenstände gereinigt, desinfiziert und mit Wasser von Trinkwasserqualität gespült werden.
7. Alle Stallarbeiten sind so vorzunehmen, daß die Milch weder mittelbar noch unmittelbar einer nachteiligen Beeinflussung, insbesondere durch Staub, Schmutz aller Art, Gerüche oder Krankheitserreger, ausgesetzt wird.

Anlage 4(zu § 6 Abs. 3, § 8 Abs. 1 Nr. 2 und Abs. 2,
§ 17 Abs. 1 bis 3, § 19 Abs. 3 Nr. 1 und § 29 Abs. 1)**Anforderungen
an das Sammeln der Rohmilch im Erzeugerbetrieb
und an das Anliefern im Be- oder Verarbeitungsbetrieb****1. Rohe Kuhmilch muß****1.1 zur Herstellung von wärmebehandelter Konsummilch, von Sauermilch-, Joghurt-, Kefir-, Sahne- und Milchscherzeugnissen folgende Anforderungen erfüllen:**

Keimzahl bei + 30 °C (pro ml)	≤ 100 000 ¹⁾
Gehalt an somatischen Zellen (pro ml)	≤ 400 000 ²⁾

¹⁾ Geometrisches Mittel über zwei Monate bei mindestens zwei Probenahmen je Monat.²⁾ Geometrisches Mittel über drei Monate bei monatlich mindestens einer Probenahme.**1.2 zur Herstellung von anderen als unter Nummer 1.1 aufgeführten Erzeugnissen auf Milchbasis folgende Anforderungen erfüllen:**

	bis 31. 12. 1997	ab 1. 1. 1998
Keimzahl bei + 30 °C (pro ml)	≤ 400 000 ¹⁾	≤ 100 000 ¹⁾
Gehalt an somatischen Zellen (pro ml)	≤ 500 000 ²⁾	≤ 400 000 ²⁾

¹⁾ Geometrisches Mittel über zwei Monate bei monatlich mindestens zwei Probenahmen.²⁾ Geometrisches Mittel über drei Monate bei monatlich mindestens einer Probenahme.**1.3 zur Herstellung von Rohmilcherzeugnissen**

– den Anforderungen in Nummer 1.1 genügen;

– außerdem folgende Anforderungen ¹⁾ erfüllen:

Staphylococcus aureus (pro ml):	n = 5 m = 500 M = 2000 c = 2
Salmonellen in 25 ml	n = 5 m = 0 M = 0 c = 0
sonstige Krankheitserreger und deren Toxine	dürfen nicht in Mengen vorhanden sein, die die Gesundheit der Verbraucher gefährden können

¹⁾ n = Anzahl der Proben;

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

M = Höchstwert für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als nicht ausreichend, 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 ist akzeptabel, wenn die Keimzahl der übrigen Proben höchstens den Wert „m“ erreicht.

2. Rohe Büffelmilch muß**2.1 zur Herstellung von Erzeugnissen auf Milchbasis folgende Anforderungen erfüllen:**

Keimzahl bei + 30 °C (pro ml)	≤ 1 000 000 ¹⁾
Gehalt an somatischen Zellen (pro ml)	≤ 500 000 ²⁾

¹⁾ Geometrisches Mittel über zwei Monate bei monatlich mindestens zwei Probenahmen.²⁾ Geometrisches Mittel über drei Monate bei monatlich mindestens einer Probenahme.

2.2 zur Herstellung von Rohmilcherzeugnissen folgende Anforderungen erfüllen:

Keimzahl bei + 30 °C (pro ml)	≤ 500 000
Gehalt an somatischen Zellen (pro ml)	≤ 400 000
Staphylococcus aureus	wie bei Kuhmilch
Salmonellen in 25 ml	wie bei Kuhmilch
sonstige Krankheitserreger und deren Toxine	wie bei Kuhmilch

3. Rohe Ziegen- und Schafmilch muß

3.1 zur Herstellung wärmebehandelter Konsumziegenmilch oder -schafmilch oder zur Herstellung wärmebehandelter Erzeugnisse auf Ziegen- und Schafmilchbasis folgende Anforderungen erfüllen:

	bis 31. 12. 1997	ab 1. 1. 1998
Keimzahl bei + 30 °C (pro ml)	≤ 3 000 000 ¹⁾	≤ 1 500 000 ¹⁾

¹⁾ Geometrisches Mittel über zwei Monate bei monatlich mindestens zwei Probenahmen.

3.2 zur Herstellung von Rohmilcherzeugnissen folgende Anforderungen erfüllen:

Keimzahl bei + 30 °C (pro ml)	≤ 1 000 000 ¹⁾	≤ 500 000 ¹⁾
Staphylococcus aureus	wie bei Kuhmilch	wie bei Kuhmilch
Salmonellen in 25 ml	wie bei Kuhmilch	wie bei Kuhmilch
sonstige Krankheitserreger und deren Toxine	wie bei Kuhmilch	wie bei Kuhmilch

¹⁾ Geometrisches Mittel über zwei Monate bei monatlich mindestens zwei Probenahmen.

Anlage 5

(zu § 1 Abs. 3, § 4 Abs. 1,
§ 6 Abs. 2 Nr. 2, § 7 Abs. 3 und § 20 Abs. 1)

**Allgemeine Hygienevorschriften
für Räume, Ausrüstung und Personal
in Milchsammel- und Standardisierungsstellen sowie Be- und Verarbeitungsbetrieben**

1. Personen, die über die Milch Krankheiten übertragen können, dürfen nicht mit Milch oder Erzeugnissen auf Milchbasis umgehen.
Personen haben während ihres Umganges mit Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis saubere Arbeitskleidung und saubere Kopfbedeckung zu tragen, die das Haar vollständig bedeckt; sie müssen saubere Hände haben.
2. Tiere sind von Räumen, in denen Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis behandelt werden, fernzuhalten. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer sind wirksam zu bekämpfen.
3. Die beim Be- oder Verarbeiten und Behandeln von Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis benutzten Geräte und Anlagen sind in hygienisch einwandfreiem Zustand zu halten.
Die Anlagen zur Wärmebehandlung, Milchreinigungs- und Entkeimungseinrichtungen sowie sonstige Ausrüstungen und Behältnisse, die während Produktion, Lagerung und Transport mit Milch, Erzeugnissen auf Milchbasis oder anderen Ausgangsprodukten in Berührung kommen, sind, abhängig von der Betriebsweise, entsprechend häufig zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.
4. In Räumen, in denen Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis be- oder verarbeitet und behandelt werden, ist der Genuß von Tabakerzeugnissen verboten.
5. Die Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte dürfen nur zur Herstellung oder Behandlung von Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis benutzt werden. Sie dürfen zur gleichen Zeit oder zu anderen Zeitpunkten für die Herstellung von anderen Lebensmitteln, die zum Verzehr geeignet sind, oder von anderen Erzeugnissen auf Milchbasis, die als Lebensmittel geeignet sind, jedoch einer anderen Zweckbestimmung zugeführt werden sollen, verwendet werden, sofern keine nachteilige Beeinflussung der Milch oder der Erzeugnisse auf Milchbasis eintreten kann.
6. Gegenseitige Kontaminationen bei verschiedenen Herstellungs- und Bearbeitungsgängen durch Ausrüstungen, Luftzufuhr oder Personal sind zu vermeiden. Erforderlichenfalls sind auf der Grundlage einer Risikoanalyse Produktionsräume in Naß- und Trockenzonen zu unterteilen.
7. Die Räume, in denen Milch oder Erzeugnisse auf Milchbasis be- oder verarbeitet werden, sind, abhängig von der Betriebsweise, entsprechend häufig zu reinigen.

Anlage 6

(zu § 1 Abs. 3, § 2 Nr. 3 und 4, § 4 Abs. 4
und 5, § 5 Abs. 3 und 4, § 6 Abs. 2 Nr. 3 und Abs. 4,
§ 19 Abs. 1, 3 Nr. 2 und Abs. 4 und § 20 Abs. 1 Nr. 3)

**Anforderungen
an die Herstellung und Behandlung der Milch
und der Erzeugnisse auf Milchbasis im Be- und Verarbeitungsbetrieb**

1. Behandlung vor der Wärmebehandlung
 - 1.1 Unmittelbar nach der Anlieferung ist die Milch bis zu ihrer Wärmebehandlung auf eine Temperatur von mindestens + 6 °C zu kühlen und bei dieser Temperatur zu halten, sofern sie nicht binnen vier Stunden nach ihrer Anlieferung wärmebehandelt wird.
 - 1.2 Vor der Wärmebehandlung oder vor der Verarbeitung ist Milch mit Zentrifugen oder anderen Einrichtungen mit gleicher Reinigungswirkung zu reinigen.
 - 1.3 Wird Milch, die zur Herstellung von Konsummilch verwendet werden soll, nicht binnen 36 Stunden nach ihrer Anlieferung einem anerkannten Wärmebehandlungsverfahren unterworfen, so ist eine bakteriologische Kontrolle dieser Milch vorzunehmen. Wird durch ein direktes oder indirektes Verfahren festgestellt, daß der Keimgehalt dieser Milch bei + 30 °C im Falle von Kuhmilch 300 000 pro ml und im Falle von Ziegen-, Schaf- oder Büffelmilch 3 000 000 pro ml überschreitet, so darf die betreffende Milch nicht zur Herstellung von wärmebehandelter Konsummilch verwendet werden.
 - 1.4 Vor der Wärmebehandlung nach den unter Nummer 2 aufgeführten Verfahren darf gereinigte Rohmilch einmal thermisiert werden. Die Thermisierung von gereinigter Rohmilch zur Herstellung von Konsum- oder von Werkmilch erfolgt im kontinuierlichen Durchfluß auf + 57 bis + 68 °C mit einer Heißhaltezeit von längstens 30 Sekunden. Nach der Thermisierung muß der Phosphatasenachweis positiv sein.
 - 1.5 Die zur Herstellung von ultrahocherhitzter Milch sowie Sterilmilch verwendete pasteurisierte bzw. thermisierte Milch darf unmittelbar vor der zweiten Wärmebehandlung eine Keimzahl von höchstens 100 000 pro ml bei + 30 °C aufweisen und muß beim Peroxidasetest positiv reagieren.
2. Anerkannte Wärmebehandlungsverfahren
 - 2.1 Pasteurisierung
 - 2.1.1 Dauererhitzung

Dauererhitzen auf + 62 bis + 65 °C mit einer Heißhaltezeit von 30 bis 32 Minuten.

Nach dem Erhitzen muß der Phosphatasenachweis negativ, der Peroxidasenachweis positiv sein.
 - 2.1.2 Kurzzeiterhitzung

Kurzzeiterhitzen im kontinuierlichen Durchfluß auf + 72 bis + 75 °C mit einer Heißhaltezeit von 15 bis 30 Sekunden.

Nach dem Erhitzen muß der Phosphatasenachweis negativ, der Peroxidasenachweis positiv sein.
 - 2.1.3 Hocherhitzung

Hocherhitzen im kontinuierlichen Durchfluß auf + 85 bis + 127 °C unter solchen Temperatur-Zeit-Bedingungen, daß der Peroxidasenachweis negativ ausfällt.
 - 2.2 Ultrahocherhitzung (UHT)

Ultrahocherhitzen im kontinuierlichen Durchfluß auf mindestens + 135 °C und Abfüllen unter aseptischen Bedingungen in sterile, mit Lichtschutz versehene Packungen.

Die angewendeten Temperatur-Zeit-Bedingungen müssen mindestens einem Sterilisationswert $F_0 = 3$ Minuten entsprechen. Die Milch muß so haltbar sein, daß sie während einer 15-tägigen Lagerung bei einer Aufbewahrungstemperatur von + 30 °C, erforderlichenfalls während einer siebentägigen Aufbewahrung bei einer Aufbewahrungstemperatur von + 55 °C in der ungeöffneten Packung bei Stichprobenkontrollen keine feststellbaren nachteiligen Veränderungen aufweist.
 - 2.3 Sterilisierung

Sterilisieren bei mindestens + 110 °C in luftdicht verschlossenen Behältnissen, wobei der Verschluß unbeschädigt bleiben muß.

Die angewendeten Temperatur-Zeit-Bedingungen müssen mindestens einem Sterilisationswert $F_0 = 3$ Minuten entsprechen. Der eigentlichen Sterilisierung kann im gleichen Betrieb eine UHT-Behandlung der Milch als sogenannte Vorsterilisierung unmittelbar vorausgehen, wenn dadurch insgesamt ein hinsichtlich der Qualitätserhaltung schonendes Sterilisationsverfahren gewährleistet ist. Die Milch muß so haltbar sein, daß sie nach einer Lagerung von 15 Tagen im ungeöffneten Behältnis bei einer Temperatur von + 30 °C, erforderlichenfalls nach einer siebentägigen Aufbewahrung in einem geschlossenen Behältnis bei einer Temperatur von + 55 °C keine feststellbaren nachteiligen Veränderungen aufweist.

2.4 Kochen

Erhitzen bis zum wiederholten Aufkochen der Milch.

Wird ein Verfahren mit direkter Erhitzung angewandt, bei dem die Milch unmittelbar mit Wasserdampf in Berührung kommt, so darf nur Dampf aus Wasser mit Trinkwasserqualität verwendet werden und die wärmebehandelte Milch in ihrem Wassergehalt nicht verändert werden.

Die anerkannten Wärmebehandlungsverfahren sind so anzuwenden, daß die behandelten Milch- und Milch-erzeugnissorten die Anforderungen von Nummer 3 erfüllen.

3. Anforderungen an Konsummilch, Werkmilch und Erzeugnisse auf Milchbasis

3.1 Konsummilch

3.1.1 Pasteurisierte Milch muß bei Stichprobenkontrollen im Be- und Verarbeitungsbetrieb die folgenden Anforderungen¹⁾ erfüllen:

Krankheitserreger in 25 ml	n = 5 m = 0 M = 0 c = 0
coliforme Bakterien (pro ml)	n = 5 m = 0 M = 5 c = 1
Keimgehalt bei + 30 °C (pro ml)	≤ 30 000
Nach Inkubationszeit von 5 Tagen bei + 6 °C: Keimgehalt bei + 21 °C (pro ml)	n = 5 m = 5×10^4 M = 5×10^5 c = 1

¹⁾ n = Anzahl der Proben;

m = Schwellenwert; das Ergebnis gilt als ausreichend, wenn die Proben diesen Wert nicht übersteigen;

M = Höchstwert; das Ergebnis gilt als nicht ausreichend, wenn die Werte einer oder mehrerer Proben diesen Wert überschreiten;

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

3.1.2 Ultrahocherhitzte sowie sterilisierte Konsummilch müssen bei Stichprobenkontrollen im Be- und Verarbeitungsbetrieb die folgenden Anforderungen erfüllen:

nach der Inkubationszeit während 15 Tagen bei + 30 °C:

1) Keimgehalt bei + 30 °C (pro 0,1 ml) ≤ 10,

2) sensorische Kontrolle: keine nennenswerten Abweichungen;

erforderlichenfalls nach einer Inkubationszeit von 7 Tagen bei + 55 °C:

1) Keimgehalt bei + 30 °C (pro 0,1 ml) ≤ 10,

2) sensorische Kontrolle: keine nennenswerten Abweichungen.

3.1.3 Wärmebehandelte Konsummilch muß bei Stichprobenkontrollen im Be- und Verarbeitungsbetrieb zusätzlich die folgenden Anforderungen erfüllen:

Gefrierpunkt¹⁾ ≤ - 0,520 °C,

spezifisches Gewicht bei + 20 °C mindestens 1028 g/l,

Eiweiß (Gesamtstickstoffgehalt der Milch in Prozent, multipliziert mit 6,38) mindestens 28 g/kg,

fettfreie Trockenmasse mindestens 8,50 %.

¹⁾ Ein Gefrierpunkt von mehr als - 0,520 °C ist unter der Voraussetzung annehmbar, daß nach den Untersuchungen des Gefrierpunktes kein Fremdwasser festgestellt wird.

3.2 Werkmilch**3.2.1 Rohmilch, die als Werkmilch verwendet wird, muß****3.2.1.1 unmittelbar nach ihrer Anlieferung, wenn die Milch nicht gekühlt wird,****3.2.1.2 innerhalb von 36 Stunden nach ihrer Anlieferung, wenn die Milch bei einer Temperatur von nicht mehr als + 6 °C aufbewahrt wird,****3.2.1.3 innerhalb von 48 Stunden nach ihrer Anlieferung, wenn die Milch bei einer Temperatur von höchstens + 4 °C aufbewahrt wird,**

gereinigt und, sofern sie nicht zur Herstellung von Rohmilcherzeugnissen bestimmt ist, wärmebehandelt werden. Aus technologischen Gründen im Zusammenhang mit der Herstellung bestimmter Erzeugnisse auf Milchbasis kann die zuständige Behörde jedoch eine Überschreitung der unter Ziffer 3.2.1.1 bis 3.2.1.3 genannten Fristen und Temperaturen zulassen.

3.2.2 Thermisierte bzw. wärmebehandelte Werkmilch muß folgenden Anforderungen genügen:**3.2.2.1 Thermisierte Milch****3.2.2.1.1 muß aus Rohmilch gewonnen worden sein, die, sofern sie nicht binnen 36 Stunden nach ihrer Anlieferung bearbeitet wird, vor der Thermisierung eine Keimzahl von höchstens 300 000 pro ml bei + 30 °C aufweist,****3.2.2.1.2 muß durch eine Behandlung nach § 2 Nr. 3 gewonnen worden sein und****3.2.2.1.3 darf, sofern sie zur Herstellung von als Werkmilch dienender pasteurisierter, ultrahocherhitzter oder sterilisierter Milch verwendet wird, vor der Behandlung eine Keimzahl von höchstens 100 000 pro ml bei + 30 °C aufweisen.****3.2.2.2 Pasteurisierte Werkmilch muß einem Pasteurisierungsverfahren nach Nummer 2.1 unterworfen worden sein.****3.2.2.3 Ultrahocherhitzte Werkmilch muß einem Ultrahocherhitzungsverfahren nach Nummer 2.2 Satz 1 unterworfen worden sein; die Umhüllung erfolgt in der Weise, daß keine nennenswerten chemischen, physikalischen und sensorischen Veränderungen auftreten.****3.3 Erzeugnisse auf Milchbasis****3.3.1 Erzeugnisse auf Milchbasis müssen bei Stichprobenkontrollen im Be- und Verarbeitungsbetrieb die folgenden Anforderungen erfüllen:****3.3.1.1 Obligatorische Kriterien: Pathogene Keime**

Art der Keime	Erzeugnisse	Anforderungen (ml oder g) ¹⁾
1. <i>Listeria monocytogenes</i>	– Käse außer Hartkäse – Sonstige Erzeugnisse ²⁾	keine in 25 g n = 5, c = 0 keine in 1 g
2. <i>Salmonella</i> spp.	– Sämtliche, außer Milchpulver – Milchpulver	keine in 25 g n = 5, c = 0 keine in 25 g n = 10, c = 0
3. Ferner dürfen Krankheitserreger und deren Toxine nicht in Mengen vorhanden sein, die die Gesundheit der Verbraucher beeinträchtigen können.		

3.3.1.2 Analytische Kriterien: Nachweiskeime für mangelnde Hygiene

Art der Keime	Erzeugnisse	Anforderungen (ml oder g) ¹⁾
4. <i>Staphylococcus aureus</i>	Käse aus Rohmilch und thermisierter Milch ⁵⁾ Weichkäse (aus wärmebehandelter Milch) ⁵⁾ Frischkäse Milchpulver Gefriererzeugnisse auf Milchbasis einschließlich Speiseeis im Sinne des § 2 Nr. 7 Buchstabe d	m = 1 000 M = 10 000 n = 5 c = 2 m = 100 M = 1 000 n = 5 c = 2 m = 10 M = 100 n = 5 c = 2

Art der Keime	Erzeugnisse	Anforderungen (ml oder g) ¹⁾
5. Escherichia coli	Käse aus Rohmilch und thermisierter Milch	m = 10 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
	Weichkäse (aus wärme-behandelter Milch)	m = 100 M = 1 000 n = 5 c = 2

3.3.1.3 Indikatorkeime: Richtwerte

Art der Keime	Erzeugnisse	Anforderungen (ml oder g) ¹⁾
6. Coliforme 30 °C	Flüssigerzeugnisse auf Milchbasis	m = 0 M = 5 n = 5 c = 2
	Butter	m = 0 M = 10 n = 5 c = 2
	Weichkäse (aus wärme-behandelter Milch)	m = 10 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
	Pulverförmige Erzeugnisse auf Milchbasis	m = 0 M = 10 n = 5 c = 2
	Gefriererzeugnisse auf Milchbasis einschließlich Speiseeis im Sinne des § 2 Nr. 7 Buchstabe d	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
7. Keimgehalt	wärmebehandelte, nicht fermentierte Flüssigerzeugnisse auf Milchbasis ³⁾	m = 50 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
	Gefriererzeugnisse auf Milchbasis einschließlich Speiseeis im Sinne des § 2 Nr. 7 Buchstabe d ⁴⁾	m = 100 000 M = 500 000 n = 5 c = 2

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 ausreichend, wenn die Keimzahl jeder einzelnen Probe den Wert „m“ nicht übersteigt;

M = Höchstwert für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als nicht ausreichend, 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.

2) 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.

3) Nach fünftägiger Bebrütung bei + 6 °C (Keimzahl bei + 21 °C).

4) Keimzahl bei + 30 °C.

5) Käse aus Rohmilch und thermisierter Milch sowie Weichkäse ist nach jeder Überschreitung der Anforderung „M“ bezogen auf die Nummer 4 der Tabelle auf Toxingehalt zu überprüfen.

3.3.2 Ultrahocherhitzte sowie sterilisierte Flüssigerzeugnisse auf Milchbasis müssen im Be- und Verarbeitungsbetrieb die folgenden Anforderungen erfüllen:

nach fünfzehntägiger Bebrütung bei + 30 °C:

1) Keimzahl bei + 30 °C (pro 0,1 ml): ≤ 10,

2) sensorische Kontrolle: keine nennenswerte Abweichung.

4. Abfüllen wärmebehandelter Konsummilch und der flüssigen Erzeugnisse auf Milchbasis in für die unmittelbare Abgabe an den Verbraucher bestimmte Fertigpackungen sowie Umhüllung und Verpackung von Erzeugnissen auf Milchbasis
- 4.1 Die für die unmittelbare Abgabe an den Verbraucher bestimmten Behältnisse müssen mit einem Verschuß versehen sein, der derart beschaffen ist, daß
- 4.1.1 die Milch vor nachteiligen äußeren Einflüssen geschützt ist,
- 4.1.2 ein Öffnen erkannt werden kann und
- 4.1.3 eine Wiederverwendung in Betrieben zur erneuten Abpackung von Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis nicht möglich ist.
- Das Verschließen ist in dem Betrieb, in dem die Milch wärmebehandelt wurde, sofort nach dem Abfüllen durchzuführen.
- 4.2 Das Abfüllen der wärmebehandelten Konsummilch oder der Flüssigerzeugnisse auf Milchbasis in Flaschen und andere Behältnisse sowie deren Verschließen und das Verpacken sind teil- oder vollautomatisch durchzuführen. Bei einer nur begrenzten Erzeugung kann die zuständige Behörde jedoch nichtautomatische Schließungsverfahren zulassen, sofern diese Verfahren gleichwertige Hygienegarantien bieten.
- 4.3 Das Umhüllen und Verpacken muß hygienisch einwandfrei in den dafür vorgesehenen Räumen durchgeführt werden.
- In ein und demselben Raum dürfen die Erzeugnisse hergestellt und verpackt werden, sofern die Verpackung den unter Nummer 4.4 genannten Merkmalen entspricht und folgende Voraussetzungen erfüllt sind:
- 4.3.1 Der Raum muß ausreichend groß und so ausgelegt sein, daß ein hygienisches Arbeiten sichergestellt ist.
- 4.3.2 Umhüllungen und Verpackungen werden 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 gebracht und dort in einem dafür vorgesehenen Raum hygienisch gelagert.
- 4.3.3 Lagerräume für Verpackungsmaterial müssen sauber und frei von Ungeziefer und von Räumen getrennt sein, in denen sich Stoffe befinden, die die Erzeugnisse kontaminieren können. Verpackungen dürfen nicht auf dem Boden abgestellt werden.
- 4.3.4 Die Verpackungen sind vor der Verbringung in den Packraum hygienisch aufzubauen; von diesem Erfordernis kann abgesehen werden, wenn Verpackungen automatisch aufgebaut werden, sofern die Gefahr einer Kontamination der Erzeugnisse ausgeschlossen ist.
- 4.3.5 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.
- 4.3.6 Die Erzeugnisse sind sofort nach dem Verpacken in die dafür vorgesehenen Lagerräume zu verbringen.
- 4.4 Umhüllungen und Verpackungen müssen hygienisch einwandfrei und stabil genug sein, um einen wirksamen Schutz der Erzeugnisse zu gewährleisten.
- Sie dürfen für Erzeugnisse im Sinne dieser Verordnung nicht wiederverwendet werden. Mehrwegverpackungen dürfen wiederverwendet werden, wenn sie gründlich gereinigt und desinfiziert worden sind.

Anlage 7

(zu § 1 Abs. 3, § 4 Abs. 5, § 7 Abs. 3, § 13
§ 19 Abs. 3 Nr. 2, Abs. 4 und 5, § 20 Abs. 1, § 29 Abs. 2)

**Anforderungen
an Milchsammel- und Standardisierungsstellen
sowie Be- und Verarbeitungsbetriebe**

1. Allgemein
Milchsammel- und Standardisierungsstellen sowie Be- und Verarbeitungsbetriebe müssen mindestens die folgenden Anforderungen erfüllen:
 - 1.1 In Räumen, in denen Milch, wärmebehandelte Milch oder Erzeugnisse auf Milchbasis hergestellt oder behandelt werden, müssen
 - 1.1.1 Fußböden aus leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen und so beschaffen sein, daß die Flüssigkeiten leicht ablaufen können;
 - 1.1.2 die Wände glatt, fest, undurchlässig und mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sein, sofern die Milch oder die Erzeugnisse auf Milchbasis nicht in hermetisch geschlossenen Transportbehältnissen gelagert werden;
 - 1.1.3 Decken so beschaffen sein, daß sie leicht zu reinigen sind;
 - 1.1.4 Türen aus unveränderlichem und leicht zu reinigendem Material bestehen;
 - 1.1.5 zur Be- und Entlüftung und gegebenenfalls zur gründlichen Entnebelung ausreichende Vorrichtungen vorhanden sein;
 - 1.1.6 zur Beleuchtung ausreichende Vorrichtungen vorhanden sein;
 - 1.1.7 in größtmöglicher Nähe der Arbeitsplätze, an denen ein Kontakt mit Milch oder Erzeugnissen auf Milchbasis möglich ist, in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände und zur Reinigung der Arbeitsgeräte mit heißem Wasser vorhanden sein. Die Einrichtungen zum Waschen der Hände dürfen keine von Hand zu betätigenden Hähne haben und müssen fließendes warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser liefern und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Einmal-Handtüchern oder ähnlichen hygienischen Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein;
 - 1.1.8 ausreichend große und entsprechend gestaltete Arbeitsbereiche vorhanden sein, die die Durchführung der einzelnen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ermöglichen und jegliche Kontamination der Ausgangsprodukte und der Erzeugnisse im Sinne dieser Verordnung ausschließen.
 - 1.2 Eine ausreichende Anzahl von Umkleideräumen mit glatten, undurchlässigen, abwaschfesten Wänden, Wascheinrichtungen sowie Toiletten mit Wasserspülung muß vorhanden sein. Letztere dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Die Handwascheinrichtungen müssen fließendes warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser liefern und mit Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände sowie Einmal-Handtüchern ausgestattet sein. Die Hähne der Handwascheinrichtungen dürfen in während der Arbeitszeit zugänglichen Toiletten nicht von Hand zu betätigen sein.
 - 1.3 Besondere Standplätze und ausreichende Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Transportbehälter müssen vorhanden sein. Diese Standplätze und Einrichtungen sind jedoch nicht erforderlich, falls die Reinigung und Desinfektion der Transportbehälter in anderen Anlagen in der Nähe des Bearbeitungsbetriebes durchgeführt werden.
 - 1.4 Eine Anlage zur Wasserversorgung, die ausschließlich Wasser von Trinkwasserqualität liefert, muß vorhanden sein.
 - 1.5 Die Oberfläche der Geräte und Gegenstände, die mit Milch oder Erzeugnissen auf Milchbasis in Berührung kommt, muß aus korrosionsbeständigem Material bestehen, das glatt, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist.

Die Geräte und Gegenstände dürfen nur so verwendet werden, daß von ihnen keine Stoffe auf Milch oder Erzeugnisse auf Milchbasis übergehen können, ausgenommen gesundheitlich, geruchlich und geschmacklich unbedenkliche Anteile, die technisch unvermeidbar sind.
 - 1.6 Wer als zugelassener Betrieb Lebensmittel herstellt, welche Milch oder Erzeugnisse auf Milchbasis sowie andere Zutaten enthalten, die nicht wärmebehandelt oder auf andere Weise mit gleichwertiger Wirkung behandelt wurden, müssen diese Zutaten getrennt von Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis lagern, um eine gegenseitige Kontamination zu vermeiden und in hierfür geeigneten Räumen be- und verarbeiten.

- 1.7 Besondere wasserdichte Abfallbehältnisse aus beständigem Material für die Aufnahme von nicht zum Verzehr bestimmten Ausgangsprodukten und Erzeugnissen müssen vorhanden sein. Werden diese Abfallprodukte über Rohrleitungen abgeführt, so müssen diese so gebaut und installiert sein, daß jede Gefahr der Kontamination der anderen Ausgangsprodukte und Erzeugnisse ausgeschlossen ist.
- 1.8 Ein Raum oder ein Schrank zur Lagerung von Reinigungs-, Desinfektions- und Wartungsgeräten und -mitteln oder ähnlichen Stoffen muß vorhanden sein.
- 1.9 Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind so zu verwenden, daß sie sich nicht nachteilig auf die Einrichtung und die Ausrüstungsgegenstände sowie die Ausgangsprodukte und Erzeugnisse im Sinne der vorliegenden Verordnung auswirken. Nach Anwendung dieser Mittel müssen Arbeits- und Einrichtungsgegenstände gründlich mit Wasser von Trinkwasserqualität gespült werden.
- 1.10 Geeignete Einrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten, Nagetiere usw.) müssen vorhanden sein.
2. Zusätzliche Anforderungen an Milchsammel- und Standardisierungsstellen
 - 2.1 In Milchsammelstellen müssen zusätzlich vorhanden sein:
 - 2.1.1 eine geeignete Einrichtung zur Kühlung von Milch und bei Lagerung von Milch eine Einrichtung zur Kühlung;
 - 2.1.2 eine Zentrifuge oder eine andere Einrichtung mit gleicher Reinigungswirkung, wenn Milch in der Sammelstelle gereinigt wird.
 - 2.2 In Standardisierungsstellen müssen zusätzlich vorhanden sein:
 - 2.2.1 Kühllagertanks für Rohmilch, eine Standardisierungsanlage und Lagertanks für standardisierte Milch;
 - 2.2.2 Zentrifugen oder eine andere Einrichtung mit gleicher Reinigungswirkung.
3. Zusätzliche Anforderungen an Be- und Verarbeitungsbetriebe

In Be- und Verarbeitungsbetrieben müssen zusätzlich vorhanden sein:

 - 3.1 Einrichtungen für die Kühlung und die Kühlung der Milch und, soweit erforderlich, für Ausgangsprodukte und Erzeugnisse auf Milchbasis. Die Einrichtungen für die Kühlung müssen mit Temperaturmeßgeräten ausgerüstet sein;
 - 3.2 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. Das gilt nicht für Kannen, Tanks und großvolumige Umhüllungen von mehr als 4 Litern.

Bei einer nur begrenzten Erzeugung kann die zuständige Behörde jedoch andere nichtautomatische Abfüll- und Schließungsverfahren zulassen, sofern diese Verfahren gleichwertige Hygienegarantien bieten;
 - 3.3 bei der Abfüllung wärmebehandelter Konsummilch
 - 3.3.1 in Einwegbehältnisse ein besonderer Platz für deren Lagerung sowie im Falle der Herstellung der Behältnisse auch für die Lagerung der Rohstoffe;
 - 3.3.2 in Mehrwegbehältnisse ein gesonderter Platz für deren Lagerung sowie eine Einrichtung für ihre Reinigung und Desinfektion;
 - 3.4 Zentrifugen oder eine andere Einrichtung mit gleicher Reinigungswirkung, Behälter zur Lagerung sowie Einrichtungen zur Standardisierung von Milch;
 - 3.5 im Falle der Wärmebehandlung durch Pasteurisieren, Ultraheißhitzen oder Sterilisieren eine dafür geeignete Einrichtung und, im Falle der Ultraheißhitzen, eine solche zur aseptischen Abfüllung. Als geeignet gelten insbesondere Einrichtungen, die durch das Institut für Verfahrenstechnik der Bundesanstalt für Milchwissenschaft, Kiel, oder das Institut für Lebensmittelverfahrenstechnik des Forschungszentrums für Milch und Lebensmittel, Weihenstephan, Technische Universität München, typgeprüft sind.

Die Einrichtung zur Wärmebehandlung muß ausgestattet sein mit:

 - 3.5.1 einem automatischen Temperaturregler,
 - 3.5.2 einem Temperaturmeß- und Aufzeichnungsgerät,
 - 3.5.3 einem Sicherheitssystem, das eine unzureichende Erhitzung verhindert; bei UHT-Anlagen muß eine mehrfache Erhitzung von Milch ausgeschlossen sein,
 - 3.5.4 einer angemessenen Schutzeinrichtung gegen die Vermischung von wärmebehandelter Milch mit unvollständig erhitzter Milch, z. B. durch Herstellung eines Druckgefälles,
 - 3.5.5 einem Aufzeichnungsgerät zu der in Nummer 3.5.4 erwähnten Schutzeinrichtung oder einem Kontrollverfahren für die Wirksamkeit der Einrichtung.

Die zuständige Behörde kann jedoch andere Einrichtungen zulassen, die gleichwertige Leistungen mit denselben Hygienegarantien bieten.

Anlage 8

(zu § 5 Abs. 3, § 6 Abs. 4, § 12 Abs. 2 Nr. 1,
§ 19 Abs. 3 Nr. 3, § 20 Abs. 1 Nr. 3 und § 29 Abs. 1 bis 3)

Kennzeichnung

1. Genußtauglichkeitskennzeichnung
- 1.1 Erzeugnisse gemäß dieser Verordnung haben ein Genußtauglichkeitskennzeichen zu tragen. Dieses Kennzeichen ist an einer gut sichtbaren Stelle gut lesbar, unverwischbar und leicht entzifferbar anzubringen. Das Genußtauglichkeitskennzeichen ist auf das Erzeugnis selbst oder seine Umhüllung oder, sofern das Erzeugnis mit einer eigenen Umhüllung versehen ist, auf das Etikett dieser Umhüllung aufzubringen. Bei einzeln umhüllten und anschließend gemeinsam verpackten Erzeugnissen in Kleinpäckungen oder bei einzeln umhüllten kleinen Portionen, die an den Endverbraucher abgegeben werden, ist das Genußtauglichkeitskennzeichen nur auf einer gemeinsamen Verpackung aufzubringen.
- 1.2 Werden die Erzeugnisse mit einem Genußtauglichkeitskennzeichen nach Nummer 1.1 anschließend verpackt, ist diese Verpackung ebenfalls mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen zu versehen.
- 1.3 Das Genußtauglichkeitskennzeichen muß in einem ovalen Feld folgende Angaben enthalten:
 - 1.3.1 entweder
 - 1.3.1.1 im oberen Teil den oder die Kennbuchstaben des Versandlandes in großen Druckbuchstaben, für die Gemeinschaft also die Buchstaben B - DK - D - EL - E - F - IRL - I - L - NL - P - UK, gefolgt von der Veterinärkontrollnummer des Betriebes;
 - 1.3.1.2 im unteren Teil eines der folgenden Kürzel: CEE - EØF - EWG - EOK - EEC - EEG;
 - 1.3.2 oder
 - 1.3.2.1 im oberen Teil den Namen des Versandlandes in Großbuchstaben;
 - 1.3.2.2 in der Mitte die Veterinärkontrollnummer des Betriebes;
 - 1.3.2.3 im unteren Teil eines der folgenden Kürzel: CEE - EØF - EWG - EOK - EEC - EEG;
 - 1.3.3 oder
 - 1.3.3.1 im oberen Teil den Namen oder den oder die Kennbuchstaben des Versandlandes in großen Druckbuchstaben, für die Gemeinschaft also die Buchstaben B - DK - D - EL - E - F - IRL - I - L - NL - P - UK;
 - 1.3.3.2 in der Mitte eine Bezugnahme auf die Stelle, an der die Veterinärkontrollnummer des Betriebes vermerkt ist;
 - 1.3.3.3 im unteren Teil eines der folgenden Kürzel: CEE - EØF - EWG - EOK - EEC - EEG.

Für Erzeugnisse im Sinne dieser Verordnung aus Betrieben im Inland dürfen jedoch nur die Buchstaben D und EWG verwendet werden.
- 1.4 Das Genußtauglichkeitskennzeichen ist mit einem Farb- oder Brennstempel auf das Erzeugnis, die Umhüllung oder Verpackung aufzubringen, auf das Etikett aufzudrucken oder aufzubringen oder es hat aus einem unlösbar angebrachten Schild aus widerstandsfähigem Material zu bestehen, das alle Hygieneanforderungen erfüllt und die Angaben gemäß Nummer 1.3 trägt.
- 1.5 Bei den Flaschen, Verpackungen und Behältnissen gemäß Artikel 11 Abs. 4 und 6 der Richtlinie 79/112/EWG genügt für das Genußtauglichkeitskennzeichen die Angabe des Kennbuchstabens des Versandlandes und der Veterinärkontrollnummer des Betriebes.
2. Ergänzende Kennzeichnungsvorschriften
- 2.1 Außerdem ist die zur Identifizierung des Zeitpunktes der letzten Wärmebehandlung und, bei pasteurisierter Milch, der vorgeschriebenen Lagerungstemperatur erforderliche Angabe, auch in verschlüsselter Form sichtbar und in gut leserlicher Form auf der Umhüllung der wärmebehandelten Milch und der Flüssigerzeugnisse auf Milchbasis aufzubringen.
- 2.2 Unbeschadet der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung muß bei aus Rohmilch hergestellten Erzeugnissen auf Milchbasis, deren Herstellung ohne jedwede Behandlung durch Erhitzung einschließlich der Thermisation erfolgt, die Angabe „aus Rohmilch“ auf dem Erzeugnis, der Umhüllung oder der Verpackung deutlich vermerkt sein.

Anlage 9

(zu § 7 Abs. 1 Nr. 2 und Abs. 3)

**Anforderungen
an die Gewinnung und Behandlung sowie an die Beschaffenheit von Vorzugsmilch**

Für die Gewinnung und Behandlung von Vorzugsmilch gelten die folgenden zusätzlichen Anforderungen:

1. Gewinnung von Vorzugsmilch
 - 1.1 Anforderungen an den Tierbestand

Die Kühe sind

 - 1.1.1 vor der ersten Vorzugsmilchgewinnung auf ihren Gesundheitszustand zu untersuchen,
 - 1.1.2 monatlich auf Krankheiten, die die Beschaffenheit der im Betrieb gewonnenen Milch nachteilig beeinflussen können, zu untersuchen,
 - 1.1.3 bei der monatlichen klinischen Untersuchung bakteriologisch sowie zytologisch anhand von Einzelmilchproben zu untersuchen und beim Vorliegen von Zellgehalten von mehr als 400 000/ml und dem Nachweis von Mastitiserregern von der Gewinnung von Vorzugsmilch auszuschließen,
 - 1.1.4 aus dem Vorzugsmilchstall zu entfernen, wenn sie erkrankt oder auf den Menschen übertragbarer Krankheiten verdächtig sind und erst dann unter die Vorzugsmilchkühe einzustellen oder wieder einzustellen, wenn sie einer erneuten Untersuchung auf ihren Gesundheitszustand mit negativem Ergebnis unterlegen haben.
 2. Behandeln von Vorzugsmilch
 - 2.1 In Räumen, in denen Vorzugsmilch behandelt wird, muß eine Einrichtung vorhanden sein, die eine Kühlung der Milch innerhalb von zwei Stunden auf mindestens + 4 °C und eine Kühllhaltung bei dieser Temperatur gewährleistet. Zum Reinigen, Desinfizieren und Trocknen der nicht fest installierten Geräte, die mit Milch in Berührung kommen, muß ein gesonderter Raum vorhanden sein. Er muß mit den für die Reinigung und Desinfektion der Geräte erforderlichen Einrichtungen ausgestattet sein.
 - 2.2 Die Vorzugsmilch ist nach ihrer Gewinnung unverzüglich im Milchbehandlungsraum zu reinigen, auf mindestens + 4 °C zu kühlen und danach bis zur Abfüllung bei dieser Temperatur zu halten.
 - 2.3 Die Vorzugsmilch ist entsprechend den Anforderungen der Anlage 6 Nr. 4 abzufüllen.
 3. Anforderungen an die Beschaffenheit von Vorzugsmilch

Vorzugsmilch muß bei monatlichen Stichprobenuntersuchungen im Erzeugerbetrieb folgende Anforderungen erfüllen:

Ergibt sich bei Stichprobenuntersuchungen von Einzelproben ein Wert $\leq m$, so sind im Regelfall weitere Untersuchungen nicht erforderlich. Liegt dagegen der Wert zwischen m und M , so sind die dann zu ziehenden Proben (n) jeweils auf einen Produktionstag zu beziehen.

	$m^1)$	$M^2)$	$n^3)$	$c^4)$
1. Keimzahl/ml bei + 30 °C	30 000	50 000	5	2
2. Coliforme Keime/ml bei + 30 °C	20	100	5	1
3. Staphylococcus aureus/ml	100	500	5	2
4. Streptococcus agalactiae/0,1 ml	0	10	5	2
5. Anzahl somatischer Zellen/ml	300 000	400 000	5	2
6. Salmonellen in 25 ml	0	0	5	0
7. Pathogene Mikroorganismen oder deren Toxine dürfen nicht in Mengen vorhanden sein, die die Gesundheit des Verbrauchers beeinträchtigen können.				
8. Sensorische Kontrolle	keine Abweichungen			
9. Phosphatasenachweis	positiv			

¹⁾ m = Schwellenwert; das Ergebnis gilt als ausreichend, wenn die einzelnen Proben diesen Wert nicht überschreiten.

²⁾ M = Höchstwert; das Ergebnis gilt als nicht ausreichend, wenn die Werte einer oder mehrerer Proben diesen Wert überschreiten.

³⁾ n = Anzahl der Proben.

⁴⁾ c = Anzahl der Proben mit Wert zwischen m und M ; das Ergebnis gilt als akzeptabel, wenn die Werte der übrigen Proben höchstens den Wert m erreichen.

Anlage 10

(zu § 1 Abs. 3, § 12 Abs. 1,
§ 13 und § 20 Abs. 1 Nr. 3)

**Anforderungen
an Lagerung und Beförderung von Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis**

1. Anforderungen an Transportbehälter
 - 1.1 Transportbehälter, Kannen und ähnliche Behältnisse, die zur Beförderung von Milch verwendet werden, müssen hygienisch einwandfrei sein.
 - 1.2 Sie müssen so beschaffen sein, daß die Milch beim Entleeren restlos auslaufen kann; sind die Behältnisse mit Hähnen versehen, so müssen sich diese zerlegen, reinigen und desinfizieren lassen.
 - 1.3 Die Innenwände und andere Teile, die mit der Milch in Berührung kommen können, müssen aus Material bestehen, das glatt, korrosionsbeständig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist.
2. Anforderungen an die Beförderung der Rohmilch vom Erzeugerbetrieb zur Milchsammel- und Standardisierungsstelle sowie zum Be- und Verarbeitungsbetrieb
 - 2.1 Während der Beförderung zur Milchsammel- und Standardisierungsstelle sowie zum Be- und Verarbeitungsbetrieb darf die Milch, die nicht innerhalb von 2 Stunden nach der Gewinnung abgegeben worden ist, die Temperatur von + 10 °C nicht überschreiten.
 - 2.2 Die Milch muß innerhalb von 66 Stunden nach der Gewinnung bei der Milchsammel- und Standardisierungsstelle oder dem Be- und Verarbeitungsbetrieb angeliefert werden.
3. Anforderungen an Lagerung und Beförderung von wärmebehandelter Milch und von Erzeugnissen auf Milchbasis
 - 3.1 Die Aufbauten der Fahrzeuge für die Beförderung wärmebehandelter Milch und Milch in Kleinbehältnissen oder in Kannen müssen sich in gutem technischen Zustand befinden. Die Innenauskleidung der Laderäume muß glatt und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Der Laderaum muß hygienisch einwandfrei sein. Die Fahrzeuge müssen so beschaffen sein, daß sie den Behältnissen ausreichend Schutz vor Verschmutzung und Witterungseinflüssen bieten; sie dürfen im Sinne der Anlage 5 Nr. 5 nicht für den Transport anderer Erzeugnisse oder Gegenstände, welche die Milch nachteilig verändern können, und nicht für die Beförderung von Tieren verwendet werden.
 - 3.2 Bei der Beförderung pasteurisierter Milch darf die Temperatur der Milch während der gesamten Beförderungsdauer + 6 °C nicht überschreiten. Von dieser Temperatur sind kurzfristige Abweichungen von höchstens + 2 °C beim Versand zulässig.
 - 3.3 Die für die Beförderung wärmebehandelter Milch verwendeten Behältnisse nach Nummer 1 müssen sofort nach jedem Gebrauch und, soweit erforderlich, vor jedem neuen Gebrauch gereinigt, desinfiziert und mit Wasser von Trinkwasserqualität ausgespült werden; sie müssen vor dem Transport dicht verschlossen werden und während des Transports dicht verschlossen bleiben.
 - 3.4 Erzeugnisse gemäß dieser Verordnung, die nicht bei Raumtemperatur gelagert werden können, sind bei der Temperatur zu lagern, die der Hersteller zur Gewährleistung ihrer Haltbarkeit empfiehlt. Bei Kühlagerung muß die Kühltemperatur per Hand oder kontinuierlich automatisch aufgezeichnet werden und die Kühlleistung sicherstellen, daß das Erzeugnis schnellstmöglich auf die erforderliche Temperatur gebracht wird.
 - 3.5 Fahrzeuge und Behältnisse für die Beförderung von Erzeugnissen gemäß dieser Verordnung, die nicht bei Umgebungstemperatur gelagert werden können, müssen so ausgelegt und ausgestattet sein, daß die erforderliche Temperatur während der gesamten Beförderungsdauer eingehalten werden kann.
 - 3.6 Erzeugnisse im Sinne dieser Verordnung müssen so versandt werden, daß sie angesichts der Dauer und der Bedingungen der Beförderung sowie der dafür vorgesehenen Beförderungsmittel vor jedweder Kontamination oder nachteiligen Beeinflussung geschützt sind.

Anlage 11

(zu § 22 Abs. 2 Nr. 2)

**Muster der Gesundheitsbescheinigung für die Einfuhr
von Rohmilch, wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis**

Versandland:

Zuständiges Ministerium:

Ausstellende Behörde¹⁾:

Referenznummer der Gesundheitsbescheinigung:

I. Identifizierung der Ware

Art der Ware:

Zeitpunkt und Art der Wärmebehandlung:
(Temperatur/Zeit)

Art der Verpackung:

Zahl der Behältnisse:

Warenmenge nach Volumen oder Gewicht:

Vorgeschriebene Lager- und Transporttemperatur:

II. Herkunft der WareAnschrift(en) und nationale Zulassungsnummer(n) des/der von der für die Ausfuhr zuständigen Behörde
zugelassenen Be- oder Verarbeitungsbetriebe(s):.....
.....
.....
.....**III. Bestimmung der Ware**

Die Ware wird versandt

von:
(Versandort)

Name und Anschrift des Absenders:

nach:
(Bestimmungsort und -land)

Name und Anschrift des Empfängers:

mit folgendem

Beförderungsmittel²⁾:**IV. Bescheinigung**

Hiermit wird bescheinigt, daß die vorstehend bezeichnete Ware

1. unter Bedingungen gewonnen, be- oder verarbeitet, gekennzeichnet, gelagert und befördert worden ist, die den Vorschriften des Kapitels II der Richtlinie 92/46/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 mit Hygienevorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Rohmilch, wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis mindestens gleichwertig sind,
2. den mikrobiologischen Kriterien von Kapitel II des Anhanges C der genannten Richtlinie genügt und

3. keinen Gehalt

- a) an Rückständen pharmakologisch wirksamer Stoffe aufweist, der über den zugelassenen Mengen für einen der Stoffe der Anhänge I und III der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 des Rates vom 26. Juni 1990 zur Schaffung eines Gemeinschaftsverfahrens für die Festsetzung von Höchstmengen für Tierarzneimittelrückstände in Nahrungsmitteln tierischen Ursprungs (ABl. EG Nr. L 73 S. 8) liegt,
- b) an sonstigen Rückständen, insbesondere polychlorierte Biphenyle, Pflanzenschutzmittel, Aflatoxine aufweist, die die zulässigen Grenzwerte überschreiten.

Ausgefertigt in am

(Ort)

(Datum)

(Dienstsiegel)

.....

(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)
(Name in Großbuchstaben sowie Amtsbezeichnung)

¹⁾ Name und Anschrift.

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

Anlage 12

(zu § 22 Abs. 2 Nr. 3)

**Warenuntersuchung von Milch, wärmebehandelter
Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis bei der Einfuhr**

1. Warenuntersuchung
 - 1.1 Es ist zu prüfen, ob die Milch, wärmebehandelte Milch oder Erzeugnisse auf Milchbasis den Angaben auf der Genußtauglichkeitsbescheinigung oder sonstigen vergleichbaren Dokumenten entsprechen. Dabei ist insbesondere festzustellen, ob
 - 1.1.1 z. B. unter Berücksichtigung des festzustellenden Gewichts eines Packstücks oder einer Packung die in der Bescheinigung angegebene Packstückzahl dem Gewicht der Sendung entspricht,
 - 1.1.2 bei der Verpackung, Umschließung oder Umhüllung die Vorschriften hinsichtlich des Packmaterials, des Zustandes der Verpackung, Umschließung oder Umhüllung, der Kennzeichnung oder der Etikettierung eingehalten wurden.
 - 1.2 Jede Sendung wird auf Einhaltung der Anforderungen an den Transport und an das Transportmittel überprüft. Dabei ist insbesondere festzustellen, ob
 - 1.2.1 die Temperaturanforderungen für die Milch, wärmebehandelte Milch oder Erzeugnisse auf Milchbasis eingehalten worden sind, sofern diese vorgeschrieben sind,
 - 1.2.2 die Milch, wärmebehandelte Milch oder Erzeugnisse auf Milchbasis auf dem Transport nachteilig beeinflusst worden sind.
 - 1.3 Nach Öffnen der Verpackung, Umschließung oder Umhüllung sind Milch, wärmebehandelte Milch oder Erzeugnisse auf Milchbasis, bei gefrorenen oder tiefgefrorenen Erzeugnissen erforderlichenfalls nach dem Auftauen, einer sensorischen Prüfung zu unterziehen. Diese Untersuchung umfaßt mindestens die Feststellung von Konsistenz, Farb-, Geruchs- und gegebenenfalls Geschmacksabweichungen. Erforderlichenfalls ist die Messung der Innentemperatur der Erzeugnisse vorzunehmen. Diese Untersuchungen betreffen grundsätzlich 1 % der Packstücke/Packungen, jedoch mindestens 2 und höchstens 10 Packstücke/Packungen. Falls es Art, Umfang oder Beschaffenheit der Sendung erforderlich machen, kann von der Höchstzahl der zu untersuchenden Packstücke/Packungen nach oben abgewichen werden. Bei losen Erzeugnissen wird die Prüfung an mindestens 5 über die Sendung verteilten separaten Stichproben vorgenommen.

Darüber hinaus sind die Milch, wärmebehandelte Milch oder Erzeugnisse auf Milchbasis stichprobenweise und in jedem Verdachtsfall auf die Einhaltung der sonstigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu überprüfen.

2. Laboruntersuchung

	Erzeugnis	Art der Untersuchung	zu erfüllende Anforderungen gemäß
2.1	Rohmilch, wärmebehandelte Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis	– polychlorierte Biphenyle – Pflanzenschutzmittelrückstände – Aflatoxine – Chloramphenicol in Milch – Antibiotika und Sulfonamide in roher und wärmebehandelter Milch	Schadstoff-Höchstmengenverordnung vom 23. März 1988 (BGBl. I S. 422) in der jeweils geltenden Fassung Rückstands-Höchstmengenverordnung vom 16. Oktober 1989 (BGBl. I S. 1862) in der jeweils geltenden Fassung Aflatoxin-Verordnung vom 30. November 1976 (BGBl. I S. 3313) in der jeweils geltenden Fassung Verordnung über Stoffe mit pharmakologischer Wirkung in der Fassung der Bekanntmachung vom 25. September 1984 (BGBl. I S. 1251) in der jeweils geltenden Fassung

	Erzeugnis	Art der Untersuchung	zu erfüllende Anforderungen gemäß
2.2	Rohmilch	- aerobe Gesamtkeimzahl - Staphylococcus aureus - somatische Zellen - Salmonellen, andere Krankheitserreger und deren Toxine - Eiweißgehalt - Gefrierpunkt	Anlage 4 Anlage 6 Nr. 3.1.3
2.3	wärmebehandelte Konsummilch, allgemein	- Gefrierpunkt - spezifisches Gewicht - Eiweiß - fettfreie Trockenmasse	Anlage 6 Nr. 3.1.3
2.4	pasteurisierte Milch	- Krankheitserreger - coliforme Keime - aerobe Gesamtkeimzahl - Keimgehalt bei + 21 °C - Phosphatasenachweis - Peroxidasenachweis	Anlage 6 Nr. 3.1.1 Anlage 6 Nr. 2.1
2.5	UHT-Milch und Sterilmilch	- aerobe Gesamtkeimzahl nach Bebrütung bei + 30 °C für 15 Tage, erforderlichenfalls nach Inkubationszeit von 7 Tagen bei + 55 °C	Anlage 6 Nr. 3.1.2
2.6	Erzeugnisse auf Milchbasis, allgemein	- Krankheitserreger und deren Toxine - Listeria monocytogenes - Salmonellen	Anlage 6 Nr. 3.3
2.7	Käse aus Rohmilch und thermisierter Milch	- Staphylococcus aureus - E. coli	Anlage 6 Nr. 3.3
2.8	Weichkäse aus wärmebehandelter Milch	- Staphylococcus aureus - E. coli - coliforme Keime	Anlage 6 Nr. 3.3
2.9	Frischkäse	- Staphylococcus aureus	Anlage 6 Nr. 3.3
2.10	Milchpulver	- Staphylococcus aureus - coliforme Keime	Anlage 6 Nr. 3.3
2.11	Gefriererzeugnisse auf Milchbasis einschließlich Speiseeis im Sinne des § 2 Nr. 7 Buchstabe d	- Staphylococcus aureus - coliforme Keime - aerobe Gesamtkeimzahl	Anlage 6 Nr. 3.3
2.12	flüssige Erzeugnisse auf Milchbasis	- coliforme Keime	Anlage 6 Nr. 3.3
2.13	Butter	- coliforme Keime	Anlage 6 Nr. 3.3
2.14	wärmebehandelte, nicht fermentierte Erzeugnisse	- aerobe Gesamtkeimzahl	Anlage 6 Nr. 3.3
2.15	Darüber hinaus sind Rohmilch, wärmebehandelte Milch oder Erzeugnisse auf Milchbasis stichprobenweise und in jedem Verdachtsfall auf die Einhaltung der sonstigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu überprüfen.		

3. Stichprobenpläne*)
- 3.1 Den Untersuchungen nach Nummer 1 ist jede Sendung zu unterziehen, soweit sich aus der Entscheidung 94/360/EG der Kommission vom 20. Mai 1994 betreffend die Verringerung der Kontrollhäufigkeit bei bestimmten Erzeugnissendungen aus Drittländern gemäß der Richtlinie 90/675/EWG des Rates (ABl. EG Nr. L 158 S. 41) nichts anderes ergibt.
- 3.2 Den Laboruntersuchungen nach Nummer 2 sind von den über eine Grenzkontrollstelle eingeführten Sendungen
- nach Nummer 2.1 jede 30. Sendung,
 - nach Nummer 2.2 jede 10. Sendung,
 - nach Nummer 2.3 bis 2.15 jede 20. Sendung
- zu unterziehen. Die Sendungen sind in einer für den Einführer nicht vorhersehbaren Weise auszuwählen.
- 3.3 Darüber hinaus sind in jedem Verdachtsfall alle im Hinblick auf die Einfuhrfähigkeit erforderlichen Untersuchungen durchzuführen.
4. Beurteilungsgrundsätze
- 4.1 Liegt das Ergebnis der Laboruntersuchung nach Nummer 2.1 über den in den entsprechenden Verordnungen genannten Höchstmengen, sind die Einfuhren zurückzuweisen.
- 4.2 Liegt das Ergebnis der Laboruntersuchung nach Nummer 2.2, 2.4 oder 2.6 bei einer Untersuchung auf Krankheitserreger, Salmonellen oder *Listeria monocytogenes* über dem jeweiligen Schwellenwert *m* bei einer Probenzahl *n* = 5, so sind die einzuführenden Produkte zurückzuweisen.
- 4.3 Liegt das Ergebnis der Laboruntersuchung nach Nummer 2.2, 2.4 oder 2.6 bis 2.11 bei der Untersuchung auf *Staphylococcus aureus* oder *Escherichia coli* über dem Schwellenwert *m*, so sind insgesamt *n* = 5 Untersuchungen durchzuführen. Wird der Höchstwert *M* in einem Fall überschritten oder werden Toxine oder pathogene *Escherichia coli*-Stämme nachgewiesen, sind die Einfuhren zurückzuweisen.
- 4.4 Liegt das Ergebnis der Laboruntersuchung nach Nummer 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 oder 2.10 bis 2.14 hinsichtlich einer Gesamtkeimzahlbestimmung, coliformer Keime oder der somatischen Zellzahl über dem Wert *m*, sind insgesamt *n* = 5 Untersuchungen durchzuführen. Bei Überschreitung eines Höchstwertes *M* sind die Einfuhren zurückzuweisen.
- 4.5 In allen anderen Fällen des Nichteinhaltens der Anforderungen der Anlagen 4 und 6 sowie sonstiger lebensmittelrechtlicher Vorschriften sind Milch, wärmebehandelte Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis von der Einfuhr auszuschließen.

*) Die in den Nummern 3.1 und 3.2 genannten Probenahmezahlen gelten nicht, sofern von der Kommission der Europäischen Gemeinschaften für bestimmte Drittländer entsprechend Artikel 8 Nr. 3 Abs. 2 in Verbindung mit Artikel 23 der Richtlinie 90/675/EWG des Rates vom 10. Dezember 1990 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen (ABl. EG Nr. L 373 S. 1), zuletzt geändert durch Richtlinie 92/496/EWG des Rates vom 15. Juli 1991 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Tieren und zur Änderung der Richtlinien 89/662/EWG, 90/425/EWG und 90/675/EWG (ABl. EG Nr. L 268 S. 56), in der jeweils geltenden Fassung eine geringere Kontrollhäufigkeit festgesetzt und diese Entscheidung im Bundesanzeiger bekanntgemacht worden ist.