

Milchhygieneverordnung 1993

Auswirkungen auf die Almwirtschaft

von Dipl.-Ing. Franz Legner



*Eine gut eingerichtete
Milchkammer ist eine
der Voraussetzungen
für hygienisch ein-
wandfreie Milch*

Nach Ablauf der Übergangsfrist mit 31.12.1997 sind ab dem Jahre 1998 von den landw. Betrieben die Regelungen der Verordnung zu erfüllen. Die Milchhygieneverordnung enthält im wesentlichen Vorschriften über die Erzeugung und Verarbeitung der Milch, Rohmilcheigenschaften, Tiergesundheit, Ausführung bzw. Zustand von Baulichkeiten, Einrichtungen und Gerätschaften sowie Personal- und Wasserhygiene.

Kontrolliert wird die Umsetzung der Milchhygieneverordnung von den Tierärzten, Amtstierärzten und Lebensmittelaufsichtsorganen.

Betriebshygiene

Unter dem Abschnitt Betriebshygiene im Kapitel II. des Anhangs A wird vorgeschrieben, daß die Betriebsstätten so ausgelegt, gebaut, instandgehalten und bewirtschaftet werden, daß einwandfreie Unterbringungs-, Hygiene-, Sauberkeits- und Gesundheitsbedin-

gungen für die Tiere sowie zufriedenstellende Hygienebedingungen für das Melken, Behandeln, Kühlen und Lagern der Milch gewährleistet sind. Räume, in denen die Tiere gemolken werden oder in denen Milch gelagert, behandelt oder gekühlt wird, müssen so gelegen und beschaffen sein, daß eine Kontamination der Milch ausgeschlossen ist.

Elektrifizierung und Milchkühleinrichtung

Schon in den letzten zwei Jahren waren auf vielen Almen Investitionen in Milchkammern, Milchkühleinrichtungen und Elektrifizierungen notwendig, um die Hygiene- und Milchkühlvorschriften bei einer 2-tägigen Milchabholung einzuhalten.

Die Stromversorgung der Almen gewinnt zunehmend an Bedeutung. Die Lösungsmöglichkeiten sind vielfältig, Gemeinschaftsanlagen sind bei der Anschaffung und im Verbrauch meist kostengünstiger.

Almgebäude sollten für die Milchkuhhaltung ausreichend

Zur Umsetzung der EU-Richtlinie 92/46 wurde in Österreich am 28.12.1993 die Milchhygieneverordnung erlassen. In ihr sind Hygienevorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Rohmilch, wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis enthalten. Zur Zeit befindet sich eine Novelle zur Milchhygieneverordnung im Genehmigungsverfahren, die noch einige Änderungen bzw. Ergänzungen bringen wird.

gungen für die Tiere sowie zufriedenstellende Hygienebedingungen

Platz-, Licht- und Luftverhältnisse bieten und einen vom Stall getrennten Milchlageraum aufweisen.

Trinkwasserqualität

Für das Melken und Reinigen der Ausrüstungen und Gerätschaften, die mit Milch in Berührung kommen, wird eine ausreichende Wasserversorgung in Trinkqualität vorgeschrieben. Einzelwasserversorgungsanlagen auf Almen werden durch die Lebensmittelbehörde auf die bakteriologische Eignung hin überprüft. Festgestellte Mängel auf bereits beprobten Almen weisen auf entsprechenden Sanierungsbedarf hin.

Almkäsereien

Der Novellenentwurf zur Milchhygieneverordnung ermöglicht eine Ausnahmegewilligung nach schriftlichem Antrag bei einer nach oben hin begrenzten Verarbeitung von 500.000 l Milch pro Jahr.

Auf die näheren Bestimmungen des Anhangs D für Almkäsereien soll in der nächsten Folge eingegangen werden. ■