

Folgende neue, verpflichtend einzuhaltende Bestimmungen gelten ab sofort für **Erhitzereinrichtungen von Schulmilchlieferanten zur Pasteurisierung von Rohmilch am Hof im Land Salzburg:**

1) BEHÄLTERPASTEUR:

- a) Die **Temperaturanzeige (sowohl auf der digitalen Anzeige als auch am Ausdruck)** muss 1x jährlich mittels geeichtem bzw. kalibriertem Thermometer überprüft und schriftlich dokumentiert werden.
- b) Auch die eingestellte **Heißhaltezeit** muss 1x jährlich überprüft und schriftlich dokumentiert werden.
- c) 1x jährlich muss die pasteurisierte Milch mittels eines **Phosphatsetestes zum Nachweis der ordnungsgemäßen Erhitzung** überprüft werden. Die beiden Molkereien SalzburgMilch und Pinzgau Milch haben sich bei den Schulmilchlieferanten, die auch an die beiden Molkereien liefern, bereit erklärt, diese Tests in ihren Labors durchzuführen (das entsprechende Antragsformular kann von der Veterinärdirektion angefordert zugesandt werden).
- d) **Absolut notwendige Ausrüstung und Vorgehensweise:**
Der Behälterpasteur muss mit einer **Temperaturanzeige (digitale Anzeige)** und einem **Temperaturschreiber** ausgerüstet sein. Die Aufzeichnung kann auf Papier oder EDV-mäßig erfolgen. Ein **AUSDRUCK des Erhitzungsverlaufes hat täglich bzw. für jeden Pasteurisierungsvorgang** zu erfolgen. Aus dem Ausdruck haben jedenfalls das **Datum, die Uhrzeit, die Erhitzungshöhe und -dauer und der Erhitzungsverlauf** klar und deutlich hervorzugehen; eine entsprechende **Legende** muss vorhanden sein. Die ordnungsgemäße Erhitzung ist auf dem Ausdruck von der **zuständigen Person mit Datum und Unterschrift** zu bestätigen. Der Ausdruck muss dem Produktionsprotokoll angeheftet werden, so dass eine Zuordnungsmöglichkeit zu den erzeugten Produkten möglich ist (**Rückverfolgbarkeit**).
- e) Die **pasteurisierte Milch ist schnellstmöglich abzukühlen**. Der Temperaturbereich zwischen Pasteurisierungstemperatur und 10 °C sollte innerhalb einer Stunde durchlaufen werden. Die Milch ist anschließend auf die Lagertemperatur weiter abzukühlen.

2) DURCHFLUSSPASTEUR:

- a) Die **Temperaturanzeige (sowohl auf der digitalen Anzeige als auch am Ausdruck)** muss 1x jährlich mittels geeichtem bzw. kalibriertem Thermometer überprüft und schriftlich dokumentiert werden.
- b) 1x jährlich muss die pasteurisierte Milch mittels eines **Phosphatsetestes zum Nachweis der ordnungsgemäßen Erhitzung** überprüft werden. Die beiden Molkereien SalzburgMilch und Pinzgau Milch haben sich bei den Schulmilchlieferanten, die auch an die beiden Molkereien liefern, bereit erklärt, diese Tests in ihren Labors durchzuführen (das entsprechende Antragsformular kann von der Veterinärdirektion angefordert werden).
- c) **Absolut notwendige Ausrüstung und Vorgehensweise:**
 - i) Der Durchflussspasteur muss mit einer **Temperaturanzeige (digitale Anzeige)** und einem **Temperaturschreiber** ausgerüstet sein. Die Aufzeichnung kann auf Papier oder EDV-mäßig erfolgen. Ein **AUSDRUCK des Erhitzungsverlaufes hat täglich bzw. für jeden Pasteurisierungsvorgang** zu erfolgen. Aus dem Ausdruck haben jedenfalls das **Datum, die Uhrzeit, die Erhitzungshöhe und -dauer und der Erhitzungsverlauf** klar und deutlich hervorzugehen; eine entsprechende **Legende** muss vorhanden sein. Die ordnungsgemäße Erhitzung ist auf dem Ausdruck von der **zuständigen Person mit Datum und Unterschrift** zu bestätigen. Der Ausdruck muss dem Produktionsprotokoll angeheftet werden, so dass eine Zuordnungsmöglichkeit zu den erzeugten Produkten möglich ist (**Rückverfolgbarkeit**).

- ii) Der Durchflusspasteur muss mit einem **Umschaltventil und einem entsprechenden Vorlaufgefäß** ausgerüstet sein.
Die **Stellung des Umschaltventils (*Durchlauf oder Umlauf*)** muss *auf dem Ausdruck ersichtlich sein, allerdings nur im Falle der Neuanschaffung eines Pasteurgerätes*.
- d) Die **pasteurisierte Milch ist schnellstmöglich abzukühlen**. Der Temperaturbereich zwischen Pasteurisierungstemperatur und 10 °C sollte innerhalb einer Stunde durchlaufen werden. Die Milch ist anschließend auf die Lagertemperatur weiter abzukühlen.

3) EIGENKONTROLLE:

- a) Zur Eigenkontrolle müssen **4x jährlich (bei guten Vorergebnissen und Genehmigung der Veterinärdirektion 2x jährlich) jeweils 5 Gebinde** (Flaschen bzw. Becher, immer mit dem gleichen Zusatz: Kakao, Erdbeer etc.) an das Labor eingesandt werden. Diese 5 Proben dürfen zur Untersuchung auf Listerien gepoolt (also gemeinsam als 1 Probe) untersucht werden.
- b) Bei nicht entsprechenden Ergebnissen sind sofort **Korrekturmaßnahmen** einzuleiten und als Beweis für die Umsetzung der Maßnahmen **Proben an das Labor zur Untersuchung auf die nicht passenden Parameter** einzusenden.

Falls **neben Schulmilch noch weitere Milchprodukte** (z.B. Schnittkäse) hergestellt werden soll, gelten die Eigenkontrollvorschriften bezüglich dieser Produkte gemäß LEITLINIE für eine gute Hygienepaxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP für bäuerliche Milchverarbeitungsbetriebe (siehe www.salzburg.gv.at).

Dr. Anton Pacher-Theinburg
Landesveterinärdirektion Salzburg