



Organisationseinheit: BMG - II/B/13 (Lebensmittelrecht,
- sicherheit und - qualität)
Sachbearbeiter/in: Dr. Karen Jebousek
E-Mail: karen.jebousek@bmg.gv.at
Telefon: +43 (1) 71100-4806
Fax:
Geschäftszahl: BMG-75360/0009-II/2015
Datum: 16.03.2015

E-Mail:

Almen - Rohmilchabgabe

Sehr geehrte Damen und Herren!

Vielen Dank für Ihre Anfrage betreffend Rohmilchabgabe auf Almen.

Gemäß § 2 Abs. 2 der Rohmilchverordnung, BGBl II Nr. 106/2006, dürfen Rohmilch und Rohrahm nicht an Schulen und Kindergärten abgegeben werden. Andere Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung, an die Rohmilch oder Rohrahm gemäß Abs. 1 leg.cit. abgegeben wird, dürfen diese nur zum Zwecke der Herstellung von Speisen und Getränken verwenden, die einem Erhitzungsverfahren unterzogen werden, mit dem eine ausreichend hohe Kerntemperatur erzielt wird, um die Abtötung von pathogenen Mikroorganismen sicherzustellen.

Almen, auch saisonal bewirtschaftete Almen, die Essen und Getränke anbieten, sind als Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung anzusehen. Diese dürfen daher Rohmilch und Rohrahm nicht direkt an den Endverbraucher abgeben, sondern nur zum Zwecke der Herstellung von Speisen und Getränken verwenden, die einem Erhitzungsverfahren unterzogen werden.

Auch bei guten Hygienebedingungen und gesunden Milchtieren kann Rohmilch Krankheitserreger, wie zum Beispiel *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* (STEC, HUS), *Mycobacterium avium* ssp. *Paratuberculosis*, *Campylobacter* oder Salmonellen enthalten.


EHEC/STEC-Bakterien, eine besondere Form von Coli-Bakterien, kommen unter anderem im Darm von Rindern vor und werden mit dem Kot ausgeschieden. Da Milch beim Melken mit Rinderkot in Kontakt kommen kann, lässt sich eine Verunreinigung mit Bakterien nicht ausschließen.

Campylobacter sind Bakterien, die in der Natur weit verbreitet sind und ebenfalls im Darm von Wild-, Haus- und Nutztieren vorkommen. Sie sind bedeutende Erreger von Durchfall-Erkrankungen des Menschen und werden vor allem über tierische Lebensmittel übertragen.

Neben STEC und Campylobacter können noch weitere Krankheitserreger wie Salmonellen, Mycobakterien, Listerien, Erreger des Q-Fiebers oder TBC in Rohmilch gelangen. Durch eine ausreichende Erhitzung der Milch, beispielsweise durch Pasteurisieren oder Abkochen, lassen sich Lebensmittelinfektionen jedoch verhindern.

Mit freundlichen Grüßen
Für die Bundesministerin:
Dr. Carolin Krejci

Beilage: 0

Signaturwert	NUW8of/xaGabfs+v+ZnEjYuStXo9S8lwLCxu5mlA4TTHvQB3lWN+Ino+zHD4QNREyL86+T+IYNANTDC0QecEnvwjDGHj6Y0iu9vzPLpsboMdlNkoUtrthwp3UmljJVVHEUiVnHmyeaE4Vlev+Mf2ARP1nryd8MtZly9ZUrXnr4=	
	Unterzeichner	serialNumber=756257306404,CN=Bundesministerium f. Gesundheit,O=Bundesministerium f. Gesundheit,C=AT
	Datum/Zeit	2015-03-16T14:19:23+01:00
	Aussteller-Zertifikat	CN=a-sign-corporate-light-02,OU=a-sign-corporate-light-02,O=A-Trust Ges. f. Sicherheitssysteme im elektr. Datenverkehr GmbH,C=AT
	Serien-Nr.	540369
	Parameter	etsi-bka-moa-1.0
Hinweis	Dieses Dokument wurde amtssigniert.	
Prüfinformation	Informationen zur Prüfung der elektronischen Signatur finden Sie unter: http://www.signaturpruefung.gv.at	