Milchautomaten in Hessen

Das Interesse an Milchautomaten wächst nicht nur bei Landwirten, auch bei Verbrauchern sind sie beliebt, weil man dort bequem und oftmals rund um die Uhr Milch holen kann. Am Milchautomat zapft der Kunde die gewünschte Menge Milch selbst ab und füllt sie in mitgebrachte oder bereit gestellte Gefäße.

Mittlerweile gibt es in Hessen ca. 60 landwirtschaftliche Betriebe, die ihre Rohmilch in Automaten verkaufen. Auf der Homepage der Landesvereinigung Milch Hessen e.V. finden Sie Adressen von Bauernhöfen mit Milchautomaten sowie Informationen für Milchautomaten-Betreiber:
www.milchhessen.de/milchautomaten_hessen



Das sind wir

Die Landesvereinigung Milch Hessen ist ein nach dem Milch- und Fettgesetz anerkannter, eingetragener Verein, der sich mit dem Thema Milch von der Erzeugung bis zum Verzehr befasst. Dabei bündelt die Landesvereinigung die Interessen von Verbänden und Organisationen, die an der hessischen Milchwirtschaft beteiligt sind. Sie koordiniert milchwirtschaftliche Belange, fördert die Qualität und Leistung der hessischen Milchwirtschaft und informiert rund um das Thema Milch.

Im Team Ernährung stehen die Warenkunde über Milch und Milchprodukte und die Vermittlung eines gesundheitsfördernden Ernährungsverhaltens im Mittelpunkt der Arbeit. Zu unseren Initiativen gehören die Hessische Milch- & Käsestraße und die Hessische Milchkönigin.

Das Innovationsteam der Landesvereinigung fördert und unterstützt die aktiven Milcherzeuger und damit die gesamte Milchviehhaltung in Hessen. Zu unseren Angeboten zählen die jährlichen Rindergesundheitstage, Studienfahrten sowie zahlreiche Workshops und Seminare.

Weitere Informationen erhalten Sie bei der

Landesvereinigung für Milch und
Milcherzeugnisse Hessen e.V.
Lochmühlenweg 3
61381 Friedrichsdorf

Tel.: 06172 / 71 06 - 291
E-Mail: info@milchhessen.de

www.milchhessen.de

www.facebook.com/milchhessen
www.facebook.com/InnovationsteamMilchHessen

Warum Sie Rohmilch abkochen sollten



Eine Information der

LANDESVEREINIGUNG MILCH HESSEN

Landesvereinigung für Milch und Milcherzeugnisse Hessen e.V.
Lochmühlenweg 3
61381 Friedrichsdorf
Tel.: 06172/7106–291
Fax: 06172/7106–296
info@milchhessen.de
www.milchhessen.de

Unter Rohmilch versteht man die Milch von Nutztieren, die nicht erhitzt worden ist. Die rohe Milch wird nach dem Melken lediglich gefiltert und sofort gekühlt.

Die Milch enthält Keime, welche vom Tier oder aus der Stallumgebung stammen können. Innerhalb dieser unvermeidbaren Keimflora der Milch können sich auch für den Menschen krankmachende Keime befinden. Es besteht also ein geringes Risiko der Infektion mit krankmachenden Keimen beim Verzehr von Rohmilch.

Wird Rohmilch getrunken, die mit solchen Bakterien belastet ist, kann das insbesondere bei kleinen Kindern und Personen mit geschwächtem Immunsystem, wie Schwangeren, älteren oder kranken Menschen, zu Erkrankungen führen.

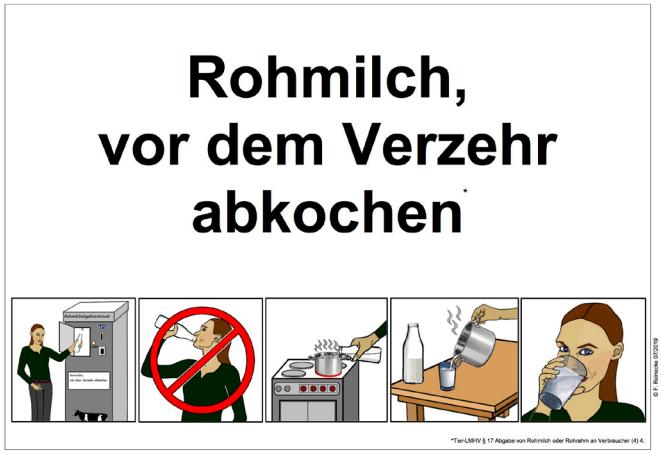
Gesetzliche Bestimmungen zur Abgabe von Rohmilch

Zum Schutz vor Infektionen ist die Abgabe von Rohmilch in Deutschland erst einmal grundsätzlich verboten. Unter bestimmten Voraussetzungen gibt es aber Ausnahmen von dieser Regel. Dazu zählen der Verkauf von Rohmilch ab Hof (auch über Milchautomaten) sowie die Abgabe von Vorzugsmilch.

Milchviehbetriebe dürfen ihre eigene Milch dann an Verbraucher abgeben, wenn sie an der Abgabestelle den Hinweis „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ gut sichtbar und lesbar anbringen und die Abgabe von Milch zuvor dem zuständigen Veterinäramt angezeigt haben. Rohmilch muss direkt am Ort der Milcherzeugung abgegeben werden und darf nur am Tag der Abgabe oder am Tag zuvor gewonnen worden sein.

Abgabe über Rohmilchautomaten

Immer mehr Landwirte bieten die hofeigene Milch in Automaten an, die sie auf ihren landwirtschaftlichen Betrieben aufstellen. Der Automat hält die Milch kühl und rührt sie, um ein Aufrahmen zu verhindern. Durch die Kühlung auf 4 Grad Celsius wird die Keimvermehrung unterdrückt und somit ein Verderb der Milch verhindert. Die Kühlung selbst führt jedoch nicht zu einer Keimreduktion, so dass das Infektionsrisiko bestehen bleibt. Deshalb gilt auch für Rohmilch aus dem Automaten, dass sie gegebenenfalls krankmachende Keime enthalten kann.



Obwohl Hygiene auf Milchviehbetrieben groß geschrieben wird und regelmäßige Kontrollen stattfinden, kann es passieren, dass krankmachende Keime in die Rohmilch gelangen.

Immer wieder werden den Gesundheitsämtern Krankheitsfälle durch Rohmilch gemeldet. Am häufigsten treten Infektionen mit Campylobacter-Bakterien auf, die in der Regel mit Durchfall, Fieber und Unterbauchschmerzen verbunden sind.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) empfiehlt daher, Rohmilch vor dem Verzehr immer abzukochen.

Vor allem Personen mit geschwächtem Immunsystem, also kleine Kinder, Schwangere, ältere und kranke Menschen, sollten Milch nicht roh verzehren.

Verantwortungsbewusster Umgang mit Rohmilch

Wer gerne Rohmilch direkt vom Bauernhof kauft, sollte einige Punkte beachten, um sich vor Infektionen mit krankmachenden Keimen zu schützen:

- Beachten Sie bitte die Hinweise vor Ort.
- Füllen Sie die Rohmilch nur in (spülmaschinen-) saubere Gefäße ab.
- Transportieren Sie die Rohmilch gekühlt nach Hause, um eine Vermehrung der Bakterien so weit wie möglich zu unterbinden.
- Kochen Sie die Rohmilch vor dem Verzehr ab: Dadurch lassen sich die meisten krankmachenden Keime abtöten. Die richtige Temperatur ist erreicht, wenn sich beim Abkochen der Milch kleine Bläschen bilden.
- Bewahren Sie die abgekochte Milch im Kühlschrank in einem sauberen, geschlossenen Gefäß auf.
- Verbrauchen Sie die abgekochte Milch zügig.

Übrigens:

In der Molkerei werden möglicherweise vorhandene Krankheitserreger durch die Wärmebehandlung der Milch, also durch das Pasteurisieren oder die Ultrahocherhitzung, abgetötet. Dadurch wird jedes Erkrankungsrisiko ausgeschlossen.