



BLC

Bundesverband der Lebensmittelchemiker/-innen
im öffentlichen Dienst e.V.

Milch aus Automaten – Gefahr für die Gesundheit?

Rohmilch kann gesundheitsgefährdende Keime enthalten, der Verzehr stellt daher ein Risiko dar. Im Jahr 2017 wurden 18 Krankheitsausbrüche gemeldet, die durch den Verzehr von nicht abgekochter Rohmilch verursacht wurden. Deshalb sollten Verbraucher Rohmilch grundsätzlich vor dem Verzehr erhitzen. [1]

Die Marktmacht großer Handelsketten und die Konzentration der Molkereien auf wenige große Konzerne haben dazu geführt, dass die Endverbraucherpreise für Milch und Milchprodukte auf ein für Verbraucher erfreuliches Niveau gefallen sind. Jedoch sind damit auch die Erlöse für die Erzeuger auf ein kaum noch auskömmliches Niveau gesunken.

Die Milchbauern suchen daher nach Möglichkeiten für ihre Milch einen höheren Anteil am Erlös im eigenen Betrieb zu erwirtschaften. Die Lösung ist - wie in anderen Sparten der Landwirtschaft auch - die Direktvermarktung. Anders als bei der Direktvermarktung von Obst und Gemüse stellen die Abgabe von Fleisch und Milch jedoch besondere hygienische Herausforderungen dar.

Was ist Milch und wie wird sie gewonnen?

Milch ist das normale Sekret der Milchdrüsen weiblicher Hausrinder. Die Euter sind von Natur aus innen wie außen mit Mikroorganismen besiedelt und in der Regel von außen verschmutzt. Auch in den Tieren vorhandene Krankheitserreger können vom Blut in die Milch übergehen. Es ist Aufgabe des Landwirtes, für einen guten Gesundheitszustand seiner Tiere zu sorgen und die Euter vor dem Melken so gut es geht zu reinigen.

Weitere Reinigungsschritte, die für eine saubere und unbedenkliche Milch erforderlich sind, erfolgen bei der herkömmlichen Vermarktung in der Molkerei. Dort werden standardmäßig Tests auf Tierarzneimittelrückstände und Mikroorganismen durchgeführt und die Milch wird in Zentrifugen gereinigt. Krankheitserreger werden durch eine schonende Erhitzung unter kontrollierten Bedingungen abgetötet. Diese Möglichkeiten fehlen dem Landwirt in der Regel bei der Direktvermarktung. Er kann daher nur die sogenannte "Rohmilch" abgeben.

Wann ist der Verkauf von Rohmilch möglich?

Der Verkauf von Rohmilch an Endverbraucher, z.B. im Einzelhandel, ist grundsätzlich verboten, da diese Krankheitserreger enthalten kann. Ausnahmen bestehen für die sogenannte "Vorzugsmilch", eine besonders streng überwachte vorverpackte Rohmilch mit nur noch geringer Marktbedeutung, und für die „Milch ab Hof“ bei Abgabe durch den Erzeuger selbst. Dieser darf tagesfrische, sofort ausreichend und ständig gekühlte Milch unmittelbar auf seiner Hofstelle roh ohne weitere Verarbeitung wie Erhitzung abgeben, wobei er deutlich darauf hinweisen muss, dass der Kunde die Milch vor dem Verzehr abkochen muss („Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“).



Ursprünglich war das Erhitzungsverfahren (Pasteurisierung) vor allem verbindlich vorgeschrieben worden, um die Verbreitung der Tuberkulose einzudämmen. Die durch Milch von Rindern auf Menschen übertragbare Tuberkulose spielt aufgrund intensiver Bekämpfung der Rindertuberkulose in den Tierbeständen bereits seit den 60er Jahren des vorigen Jahrhunderts praktisch keine Rolle mehr [2], aber andere Krankheitserreger bleiben bedeutsam oder nehmen in ihrer Bedeutung sogar zu.

Untersuchungen der amtlichen Überwachung zeigen, dass in bis zu 4 % der untersuchten Rohmilchproben *Campylobacter* spp., *Listeria monocytogenes* und EHEC nachweisbar waren. Diese sind Auslöser von Erkrankungen, die abhängig von der gesundheitlichen Verfassung des Verbrauchers einen sehr schweren Verlauf nehmen können [1, 3, 4, 5].

Gemäß den Grundgedanken des europäischen Lebensmittelrechts liegt damit ein unsicheres Lebensmittel vor, das nicht in Verkehr gebracht werden darf. Allerdings sind bei der Beurteilung, ob ein Lebensmittel sicher ist, auch die Informationen zu berücksichtigen, die dem Verbraucher vermittelt werden. So ist es möglich, unbehandelte und daher mit einer gewissen Wahrscheinlichkeit mit Krankheitserregern verunreinigte Lebensmittel wie Rohmilch, rohes Fleisch und Eier unbehandelt an Endverbraucher abzugeben. Das deutlich sichtbare Schild „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ ist eine solche Information, ebenso wie z.B. Hinweise, Bratenfleisch nur gut durcherhitzt zu verzehren. Diese sollten unbedingt beachtet werden.

Wie ist es um die Hygiene in Rohmilchautomaten bestellt?

Die heutige Landwirtschaft ist hoch spezialisiert, um bei den niedrigen Weltmarktpreisen für landwirtschaftliche Produkte konkurrenzfähig zu bleiben. Für reine Milchbauern ohne Veredelungswirtschaft (z.B. mit einer Hofkäserei) wäre der Betrieb eines Hofladens in der Regel unwirtschaftlich, da außer Milch weitere Produkte für ein gutes Warenangebot zugekauft werden müssten und während der Öffnungszeiten Verkaufspersonal für den Laden vorgehalten werden müsste. Je eingeschränkter das Sortiment und die Öffnungszeiten wären, desto weniger attraktiv wäre der Hofladen auch für die Kunden.

Anders hingegen sind Selbstbedienungseinrichtungen wie sogenannte "Milchtankstellen" rund um die Uhr für die Kundschaft nutzbar. Der Personalaufwand ist zeitlich begrenzter als bei Betrieb eines Hofladens und beschränkt sich z.B. auf Bestückung mit Leergut und Reinigung der Anlage.

In Untersuchungen wurde in 19 % der Rohmilchproben eine hohe Gesamtkeimzahl festgestellt. Hierbei handelt es sich um überwiegend harmlose Bakterien und Verderbniserreger ohne krankheitserregendes Potenzial. Eine hohe Gesamtkeimzahl deutet darauf hin, dass in diesen Fällen bei Reinigungsmaßnahmen nicht alle Anlagenteile erfasst worden sind oder die zulässigen Lagerzeiten oder Lagertemperaturen überschritten wurden. [3]

Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit hat daher ganz aktuell in einer Pressemitteilung empfohlen, dass empfindliche Personengruppen wegen der Keimbelastung auf Roh- und Vorzugsmilch verzichten sollten. [1]



Verharmlosung der Erhitzungsempfehlung

Gelegentlich werden bei Selbstbedienungsautomaten für die Abgabe von Rohmilch auch gleichzeitig Getränkepulver (Kakao etc.) angeboten, mitunter bereits in den bereitgestellten Leerflaschen portioniert.

Die Zugabe dieser Getränkepulver bereits in der Verkaufsstelle lässt jedoch erwarten, dass das Getränk unmittelbar und nicht erst nach dem notwendigen Abkochen zu Hause verzehrt wird. Dasselbe gilt, wenn bereits in der Verkaufsstelle Trinkbecher und Trinkhalme zur Verfügung gestellt werden. Gegen solche Praktiken schreitet die Lebensmittelüberwachung ein, denn hier widersprechen die Begleitumstände der Abgabe dem förmlich vorhandenen, vorgeschriebenen Warnhinweis. Durch das Anbieten von Trinkbechern oder Flaschen mit portioniertem Getränkepulver wird ein Anreiz zum sofortigen Verzehr geschaffen, ohne dass die Rohmilch zuvor erhitzt wird. Damit wird eine konkrete Gefahr für die Gesundheit der Verbraucher geschaffen. Diese Fälle beschäftigen derzeit die Behörden und Gerichte [6].

Fazit

Beim Verzehr von Rohmilch besteht ein Risiko aufgrund der möglicherweise enthaltenen gesundheitsgefährdenden Keime. Daher ist auf eine ununterbrochene Kühlung zu achten, vor dem Verzehr sollte Rohmilch auf jeden Fall abgekocht werden.

Das Bundeseinheitliche System zur Erfassung von Daten zu Lebensmitteln, die bei Krankheitsausbrüchen beteiligt sind (BELA), stellt im Jahresbericht 2017 fest, dass sowohl „die Anzahl der Ausbrüche durch die Lebensmittelkategorie „Milch“ als auch der Anteil aller Ausbrüche, die durch „Milch“ verursacht wurden [...] im Vergleich zum Vorjahr zugenommen (19/49; 39%, 2016: 12/41; 29%) [haben]. Bei 18 Ausbrüchen konnte nicht abgekochte Rohmilch [...] als ursächliches Lebensmittel identifiziert werden. Bei 16 der 18 Rohmilchsausbrüche war *Campylobacter* spp. bzw. *Campylobacter jejuni* [...] der ursächliche Erreger.“ Die Kategorie „Rohmilchabgabeautomat“ wurde 5-mal als Ursprung genannt. [7]

Die Rohmilchabgabe über sogenannte Milchtankstellen oder Milchabgabeautomaten wird daher auch zukünftig im Fokus der amtlichen Überwachung stehen.

Lebensmittelchemiker/-innen müssen sowohl rechtlich als auch analytisch auf einem aktuellen Stand bei der Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, Kosmetika und Wein sein.

Damit der Verbraucherschutz in Deutschland weiterhin einen hohen Stellenwert besitzt, wehrt sich der BLC gegen Einsparungen am falschen Ende und fordert die Bereitstellung einer ausreichenden personellen und apparativen Ausstattung sowie die Berücksichtigung des Täuschungsschutzes neben dem Gesundheitsschutz bei der Probenahme und der Untersuchung.

Lebensmittelchemiker/-innen in Lebensmitteluntersuchung und -überwachung sind

- **Experten in Sachen Lebensmittel, einschließlich Wein sowie für Kosmetika und Bedarfsgegenstände, Lebensmittelrecht und -analytik**
- **Kompetente Berater der Verwaltung, der Politik und der Verbraucher**

**Literatur:** (Internetlinks abgerufen im Mai 2019)

1. Lebensmittel im Blickpunkt: Milch ist nicht gleich Milch
https://www.bvl.bund.de/DE/08_PresseInfothek/01_FuerJournalisten_Presse/01_Pressemitteilungen/01_Lebensmittel/2019/2019_05_28_PI_LM_Milch.html
2. Friedrich-Loeffler-Institut FLI Bundesforschungsinstitut für Tiergesundheit: Handlungshilfe zur Verordnung zum Schutz gegen die Tuberkulose des Rindes
https://www.openagrar.de/servlets/MCRFileNodeServlet/Document_derivate_00004353/FLI-Zusatzinformation_Handlungshilfe_Rindertuberkulose-20140805.pdf
3. Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit: Rohmilch – ein unterschätztes Risiko <http://www.laves.niedersachsen.de/tiere/tiergesundheit/zoonosen/rohmilch--ein-unterschaetztes-risiko-73633.html>
4. Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit: Verzehr von Rohmilch – gesundheitlicher Nutzen oder Risiko?
http://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/warengruppen/wc_01_milch/et_rohmilch.htm
5. Bundesinstitut für Risikobewertung: Rohmilch: Abkochen schützt vor Infektion mit Campylobacter
<http://www.bfr.bund.de/cm/343/rohmilch-abkochen-schuetzt-vor-infektionen-mit-campylobacter.pdf> und
Fragen und Antworten zum Verzehr von Rohmilch
http://www.bfr.bund.de/de/fragen_und_antworten_zum_verzehr_von_rohmilch-197200.html
6. Verwaltungsgericht Münster, Urteil 5 K 1276/16 vom 01.03.2017
http://www.justiz.nrw.de/nrwe/ovgs/vg_muenster/j2017/5_K_1276_16_Urteil_20170301.html
7. Bundeseinheitliches System zur Erfassung von Daten zu Lebensmitteln, die bei Krankheitsausbrüchen beteiligt sind (BELA) – Jahresbericht 2017
https://www.bvl.bund.de/DE/01_Lebensmittel/01_Aufgaben/9_BELA/BELA_node.html#doc5882850bodyText4

Geschrieben von: Landesverband Nordrhein-Westfalen (LVL)

V.i.S.d.P.:

Bundesverband der Lebensmittelchemiker/-innen im Öffentlichen Dienst e.V. (BLC)
c/o Dr. Detmar Lehmann, Triftstr. 3, 34314 Espenau, d.lehmann@lebensmittel.org