

**897. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über Hygienevorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Rohmilch, wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis (Milchhygieneverordnung)**

Auf Grund der §§ 10 Abs. 1, 19 Abs. 1, 21, 29 lit. b und 42 Abs. 3 des Lebensmittelgesetzes 1975, BGBl. Nr. 86, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. Nr. 756/1992, wird im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft und hinsichtlich der §§ 7 und 8 sowie Anhang C Kapitel III Z 5 im Einvernehmen mit dem Bundesminister für wirtschaftliche Angelegenheiten verordnet:

**Allgemeine Vorschriften**

§ 1. (1) Diese Verordnung ist auf Rohmilch, wärmebehandelte Konsummilch, Werkmilch und Erzeugnisse auf Milchbasis anzuwenden; diese Verordnung ist auch auf Erzeugnisse anzuwenden, deren Milchbestandteile zum Teil durch andere Bestandteile als Erzeugnisse auf Milchbasis ersetzt worden sind.

(2) Diese Verordnung ist, mit Ausnahme der Aufbewahrungspflicht des Begleitdokuments für wärmebehandelte Konsummilch und Erzeugnisse auf Milchbasis gemäß § 5 Z 5 lit. b sowie § 8 Z 1 und Z 2 und des Anhangs C Kapitel IV, nicht auf

- Einzelhandelsbetriebe, die Rohmilch, wärmebehandelte Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis ausschließlich an den Letztverbraucher abgeben;
- Hersteller von Speiseeis, die Speiseeis erzeugen und dieses ausschließlich an den Letztverbraucher abgeben;
- Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung anzuwenden.

§ 2. Gemäß dieser Verordnung ist

**1. „Rohmilch“:**

das unveränderte Gemelk einer oder mehrerer Kühe, Schafe, Ziegen oder Büffel, das

nicht über 40 °C erhitzt und keiner Behandlung mit ähnlicher Wirkung unterzogen wurde;

**2. „Werkmilch“:**

zur Verarbeitung bestimmte Rohmilch bzw. aus Rohmilch gewonnene Flüssigmilch oder Gefriermilch, die einer physikalischen Behandlung wie Wärmebehandlung oder Thermisierung unterzogen worden ist und in ihrer Zusammensetzung verändert sein kann, sofern sich diese Veränderung auf den Zusatz oder Entzug von natürlichen Bestandteilen der Milch beschränkt, und nicht für den unmittelbaren Verzehr bestimmt ist;

**3. „wärmebehandelte Konsummilch“:**

Konsummilch, die für den Letztverbraucher oder für die Gemeinschaftsversorgung bestimmt ist, einer Wärmebehandlung unterzogen wurde und in den in Anhang C Kapitel I Abschnitt A Z 4 lit. a, b, c und d definierten Formen aufgemacht ist, oder pasteurisierte Milch für die unverpackte Abgabe direkt an den Letztverbraucher;

**4. „Erzeugnisse auf Milchbasis“:**

Milchprodukte sowie mit diesen oder mit Milch hergestelltes Speiseeis;

**5. „Erzeugnisse“:**

alle Erzeugnisse gemäß § 1 Abs. 1;

**6. „Wärmebehandlung“:**

jede Behandlung durch Erhitzung, die unmittelbar nach ihrer Anwendung eine negative Reaktion beim Phosphatasetest bewirkt;

**7. „Thermisierung“:**

Erhitzung der Rohmilch während mindestens 15 Sekunden bei einer Temperatur zwischen 57 °C und 68 °C, sodaß die Milch nach dieser Behandlung beim Phosphatasetest positiv reagiert;

8. „Erzeugerbetrieb“:

Betrieb mit einer oder mehreren Kühen, Schafen, Ziegen oder Büffeln, von denen Milch gewonnen wird;

9. „Sammelstelle“:

Betrieb, der die Rohmilch sammelt und gegebenenfalls kühlt und reinigt;

10. „Standardisierungsstelle“:

Betrieb, der nicht einer Sammelstelle oder einem Be- oder Verarbeitungsbetrieb angeschlossen ist und in dem Rohmilch entrahmt oder ihr Gehalt an natürlichen Milchbestandteilen verändert werden kann;

11. „Bearbeitungsbetrieb“:

Betrieb, in dem Milch einer Wärmebehandlung unterzogen wird;

12. „Verarbeitungsbetrieb“:

Betrieb, in dem Milch oder Erzeugnisse auf Milchbasis behandelt (ausgenommen: Kühlung im Erzeugerbetrieb), verarbeitet oder umhüllt (ausgenommen: die Abfüllung in Kannen oder ähnliche Behältnisse im Erzeugerbetrieb) werden;

13. „Umhüllung“:

Maßnahme zum Schutz eines Erzeugnisses unter Verwendung einer ersten Hülle oder eines ersten Behältnisses, die das Erzeugnis unmittelbar umgibt, sowie diese erste Hülle oder dieses erste Behältnis selbst;

14. „Verpackung“:

Vorkehrung zur Aufnahme eines oder mehrerer Erzeugnisse, umhüllt oder nicht umhüllt, in ein Behältnis sowie dieses Behältnis selbst;

15. „luftdicht verschlossenes Behältnis“:

Behältnis, welches den Inhalt während und nach der Wärmebehandlung gegen das Eindringen von Mikroorganismen schützt und luftdicht ist;

16. „zuständige Behörde“:

Landeshauptmann (§ 35 LMG 1975).

**Vorschriften für die Erzeugung von Rohmilch, wärmebehandelter Konsummilch und Erzeugnissen auf Milchbasis**

§ 3. (1) Rohmilch darf als Werkmilch oder für die Herstellung wärmebehandelter Konsummilch nur verwendet werden, wenn sie

- a) von Tieren und aus Erzeugerbetrieben, die regelmäßig gemäß § 11 kontrolliert werden, stammt und in Betrieben be- oder verarbeitet wird, die regelmäßig gemäß den §§ 9 und 11 kontrolliert werden und
- b) Anhang A entspricht.

✓

(2) Milch von gesunden Tieren aus Beständen, die Anhang A Kapitel I Z 1 lit. a (i) sowie lit. b (i) nicht entsprechen, darf nur zur Herstellung von wärmebehandelter Milch oder zur Herstellung von Erzeugnissen auf Milchbasis nach einer Wärmebehandlung verwendet werden.

Bei Ziegen- und Schafmilch, die für den Export bestimmt ist, muß diese Wärmebehandlung im Inland erfolgen.

(3) Eine Behandlung nach Abs. 2 ist nur unter Aufsicht der zuständigen Behörde zulässig; die Behandlung der in Abs. 2 genannten Erzeugnisse ist zeitlich getrennt von der Behandlung anderer Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis durchzuführen. Nach Abschluß der Behandlung sind die Anlagen zu reinigen und zu desinfizieren.

§ 4. Die Abgabe von für den Verzehr bestimmter Rohmilch ist nur gemäß § 10 Abs. 3 lit. a zulässig.

§ 5. Das Inverkehrbringen von wärmebehandelter Konsummilch ist nur dann zulässig, wenn sie folgenden Anforderungen entspricht:

1. Sie muß aus mit Hilfe der Einrichtungen gemäß Anhang B Kapitel V lit. e gereinigter oder gefilterter Rohmilch gewonnen worden sein, die

— § 3 entsprechen muß;

— gegebenenfalls eine Sammelstelle, die Anhang B Kapitel I, II, III und VI entspricht, durchlaufen haben oder unter einwandfreien Bedingungen in Bezug auf Hygiene und Verteilung von einem Milchtank in einen anderen umgefüllt worden sein muß;

— gegebenenfalls eine Standardisierungsstelle durchlaufen haben muß, die Anhang B Kapitel I, II, IV und VI entspricht.

Ist eine vorherige Behandlung von Rohmilch gemäß Anhang C Kapitel I Abschnitt A Z 4 lit. d beabsichtigt, so ist dies der zuständigen Behörde zu melden; diese erste Behandlung muß in einem Betrieb gemäß Z 2 durchgeführt worden sein.

2. Sie muß aus einem Bearbeitungsbetrieb, der Anhang B Kapitel I, II, V und VI entspricht, stammen und gemäß den §§ 9 und 11 kontrolliert worden sein.

3. Sie muß Anhang C

— Kapitel I Abschnitt A,

— Kapitel II Abschnitt B Z 2 und 3,

— Kapitel III,

— Kapitel IV

entsprechen.

✓

✓

4. Sie muß den §§ 7 und 8 entsprechen.

5 a) Sie muß bei ihrem Versand — auch an Betriebe gemäß § 1 Abs. 2 — mit einem Begleitdokument versehen sein, aus dem folgendes ersichtlich ist:

- die für die Kontrolle des Betriebes zuständige Behörde bzw. bei importierter Milch die vom Herkunftsland mit der Kontrolle des Ursprungsbetriebs beauftragte zuständige Behörde;
- die Angaben gemäß den §§ 7 und 8 und
- die Art der Wärmebehandlung sowie eine etwaige vorherige Behandlung gemäß Anhang C Kapitel I Abschnitt A Z 4 lit. d.

b) Dieses Begleitdokument muß vom Empfänger mindestens ein Jahr lang aufbewahrt werden, damit es der zuständigen Behörde auf deren Verlangen vorgelegt werden kann.

c) Das Begleitdokument ist jedoch nicht erforderlich, wenn die Milch unmittelbar an den Letztverbraucher geliefert wird.

d) Sind auf Verlangen des Bestimmungslandes für die Austuhr im Rahmen des Regelungsbereiches dieser Verordnung diese oder strengere Anforderungen zu erfüllen, sind diese nach Überprüfung der Einhaltung von der zuständigen Behörde zu bescheinigen.

6. Kuhmilch muß einen Gefrierpunkt von nicht über  $-0,520^{\circ}\text{C}$  (Wert für Milch im Sammel-tank unmittelbar vor der Wärmebehandlung) und bei  $20^{\circ}\text{C}$  eine Dichte von mindestens  $1,028\text{ kg/l}$  für Vollmilch bzw. den entsprechenden Wert für völlig fettfreie Milch aufweisen sowie mindestens 8,50% fettfreie Trockenmasse enthalten.

§ 6. (1) Erzeugnisse auf Milchbasis müssen aus Rohmilch, Werkmilch oder Erzeugnissen auf Milchbasis hergestellt werden:

1. aus Rohmilch, die § 3 und Anhang C Kapitel I entspricht und gegebenenfalls eine Sammel- oder Standardisierungsstelle durchlaufen hat, die Anhang B Kapitel I, II, III, IV und VI entspricht, oder
2. aus Werkmilch, die aus Rohmilch gewonnen wurde, die Z 1 entspricht, und
  - a) aus einem Bearbeitungsbetrieb stammt, der Anhang B Kapitel I, II, V und VI entspricht und
  - b) Anhang C Kapitel IV entspricht, oder
3. aus Erzeugnissen auf Milchbasis, die Abs. 2 entsprechen.

(2) Erzeugnisse auf Milchbasis müssen folgende Bedingungen erfüllen:

1. Sie müssen in einem Verarbeitungsbetrieb hergestellt worden sein, der Anhang B Kapitel I, II, V und VI entspricht und gemäß den §§ 9 und 11 kontrolliert worden ist.

2. Sie müssen Anhang C

- Kapitel II Abschnitt A,
  - Kapitel III und
  - Kapitel IV
- entsprechen.

3. Sie müssen den §§ 7 und 8 entsprechen.

4. Sie müssen gemäß den §§ 9 und 11 kontrolliert werden.

5. Sie müssen bei ihrem Versand mit einem Begleitdokument versehen sein, das § 5 Z 5 entspricht.

(3) Für Erzeugerbetriebe gelten die Abs. 1 und 2 nicht.

### Kennzeichnung

§ 7. (1) Erzeugnisse (ausgenommen Rohmilch sowie Erzeugnisse auf Milchbasis gemäß § 10 Abs. 3 lit. a) müssen ein Genußtauglichkeitskennzeichen tragen. Dieses Kennzeichen ist zum Zeitpunkt der Herstellung oder unmittelbar nach der Herstellung im Betrieb an einer augenfälligen Stelle gut lesbar, unverwischbar und leicht entzifferbar anzubringen. Das Genußtauglichkeitskennzeichen kann auf das Erzeugnis selbst, seine Umhüllung oder auf das Etikett dieser Umhüllung aufgebracht werden. Bei einzeln umhüllten und verpackten Erzeugnissen muß das Genußtauglichkeitskennzeichen nur auf der Verpackung aufgebracht werden.

(2) Eine Überverpackung ist ebenfalls mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen zu versehen.

(3) a) Das Genußtauglichkeitskennzeichen muß in einem ovalen Feld folgende Angaben enthalten:

- entweder  
im oberen Teil die Kennbuchstaben „AT“ in großen Druckbuchstaben, gefolgt von der Kontrollnummer des Betriebes,  
im unteren Teil das Kürzel „EFTA“;
- oder  
im oberen Teil „ÖSTERREICH“ in Großbuchstaben,  
in der Mitte die Kontrollnummer des Betriebes,  
im unteren Teil das Kürzel „EFTA“.

b) Das Genußtauglichkeitskennzeichen kann mit einem Farb- oder Brennstempel auf das Erzeugnis, die Umhüllung bzw. Verpackung aufgebracht oder auf das Etikett aufgedruckt oder aufgebracht werden. Sind die Erzeugnisse in luftdicht verschlossenen Behältnissen enthalten, so muß der Deckel oder die Dose einen unverwischbaren Stempelaufdruck tragen.

c) Das Genußtauglichkeitskennzeichen kann auch aus einem unlösbar angebrachten Schild aus widerstandsfähigem Material bestehen, das alle Hygieneanforde-

rungen erfüllt und die Angaben gemäß lit. a trägt.

§ 8. Erzeugnisse sind — unbeschadet der Bestimmungen der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993, BGBl. Nr. 72 — wie folgt zu kennzeichnen:

1. bei Rohmilch zum unmittelbaren Verzehr die Angabe „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“;
2. bei aus Rohmilch hergestellten Erzeugnissen auf Milchbasis, deren Herstellung ohne jedwede Behandlung durch Erhitzung einschließlich der Thermisierung erfolgt, die Angabe „aus Rohmilch“;
3. bei sonstigen Erzeugnissen auf Milchbasis Angaben über die Art einer Behandlung durch Wärme am Ende des Herstellungsverfahrens;
4. bei Erzeugnissen auf Milchbasis, in denen sich Mikroorganismen entwickeln können, das Verbrauchsdatum bzw. das Mindesthaltbarkeitsdatum.

### Kontrolle

§ 9. (1) Der Inhaber oder Geschäftsführer des Be- oder Verarbeitungsbetriebs hat alle erforderlichen Maßnahmen zu treffen, damit diese Verordnung auf allen Produktionsstufen eingehalten wird; er hat insbesondere auch für die korrekte Handhabung des Genußtauglichkeitskennzeichens gemäß § 7 zu sorgen.

(2) Zu diesem Zweck sind ständige Eigenkontrollen durchzuführen, für die folgende Grundsätze zu berücksichtigen sind:

- a) Ermittlung der je nach dem angewandten Produktionsverfahren zu bestimmenden kritischen Punkte in dem Betrieb sowie Überwachung und Kontrolle dieser kritischen Punkte mit geeigneten Verfahren; diese sind der zuständigen Behörde schriftlich mitzuteilen;
- b) Kontrolle der Reinigungs- und Desinfektionsmethoden;
- c) Entnahme von Proben durch den Betrieb, die — zusätzlich zu den im Betrieb selbst untersuchten Proben — von einer Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung, von einer Untersuchungsanstalt gemäß § 49 LMG 1975 oder von einer nach § 50 LMG 1975 autorisierten Person nach den im Anhang A Kapitel V sowie den im Anhang C Kapitel II angeführten Kriterien (Anzahl der Proben, Häufigkeit und Grenzwerte) zu untersuchen und nach dem LMG 1975 zu begutachten sind. Es sind insbesondere folgende Parameter zu berücksichtigen:
  - Vorhandensein von pathogenen Keimen, Nachweiskeime für mangelnde Hygiene sowie Indikatorkeime;

- Rückstände von Stoffen mit pharmakologischer oder hormonaler Wirkung sowie von Antibiotika, Pestiziden, Reinigungsmitteln und Desinfektionsmitteln;
- Keimzahl;
- somatische Zellen;
- Gefrierpunkt;

d) Aufzeichnungen, die jeweils den aktuellen Stand wiedergeben, über die an den Be- oder Verarbeitungsbetrieb liefernden Erzeugerbetriebe.

(3) Die Aufzeichnungen gemäß Abs. 2 lit. a bis d sowie die Daten von Schreibgeräten gemäß Anhang B Kapitel V lit. f (versehen mit dem jeweiligem Datum) sind im Betrieb während eines Zeitraums von mindestens zwei Jahren aufzubewahren; bei Erzeugnissen auf Milchbasis, die nicht bei Raumtemperatur aufbewahrt werden können, wird diese Frist auf zwei Monate ab dem Verbrauchsdatum bzw. dem Mindesthaltbarkeitsdatum des Erzeugnisses verkürzt.

(4) a) Wenn sich anhand der Untersuchungsergebnisse oder anderer Erkenntnisse herausstellt, daß eine Gefahr für die Gesundheit oder der Verdacht auf Wasserzusatz besteht oder die Höchstwerte für den Gehalt an Keimen oder somatischen Zellen überschritten werden, ist unverzüglich die zuständige Behörde zu unterrichten;

b) Wenn sich anhand der Untersuchungsergebnisse oder anderer Erkenntnisse herausstellt, daß eine Gefahr für die Gesundheit besteht, sind alle unter technisch vergleichbaren Umständen hergestellten Erzeugnisse aus dem Markt zu nehmen;

c) Werden Enterotoxin bildende *Staphylococcus aureus*-Stämme oder vermutlich pathogene *Escherichia coli*-Stämme festgestellt, so müssen alle beanstandeten Chargen vom Markt genommen werden;

d) Bei Maßnahmen nach lit. b und c ist die zuständige Behörde gemäß lit. a über die ermittelten Ergebnisse sowie über die Maßnahmen zur Rücknahme der beanstandeten Chargen vom Markt und die am Produktionsüberwachungssystem vorgenommenen Verbesserungen zu unterrichten.

(5) Der Inhaber oder Geschäftsführer hat unter Mitwirkung der zuständigen Behörde ein Schulungsprogramm für das Personal durchzuführen bzw. zu organisieren, mit dem dieses befähigt wird, sich gemäß dieser Verordnung hygienisch zu verhalten, es sei denn, das Personal verfügt bereits über eine ausreichende, durch ein Zeugnis belegte Qualifikation.

## Besondere Vorschriften für den Erzeugerbetrieb

§ 10. (1) Der Inhaber eines Erzeugerbetriebes hat Anhang A Kapitel I bis IV einzuhalten.

(2) a) Das Abfüllen in Kannen und Behältnisse sowie das Umhüllen und Verpacken muß hygienisch einwandfrei durchgeführt werden. Kannen, Behältnisse, Umhüllungen und Verpackungen müssen so beschaffen und saubergehalten werden, daß sie die Rohmilch und die Erzeugnisse auf Milchbasis nicht hygienisch nachteilig beeinflussen.

b) Die Rohmilch und die Erzeugnisse auf Milchbasis sind bei jener Temperatur zu lagern und zu befördern, die ihre einwandfreie hygienische Beschaffenheit gewährleistet.

(3) a) Für den Verzehr bestimmte Rohmilch und Erzeugnisse auf Milchbasis dürfen nur unmittelbar an den Letztverbraucher (ab Hof oder auf Veranstaltungen traditioneller Art — Bauernmärkte), an Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung zum Zwecke der Abgabe von Speisen an den Letztverbraucher oder an Einzelhandelsbetriebe, die diese unmittelbar an den Letztverbraucher abgeben, abgegeben werden.

b) Die für den Verzehr bestimmte Rohmilch darf nur am Tag der Gewinnung und am darauffolgenden Tag abgegeben werden.

(4) a) Die für den Verzehr bestimmte Rohmilch — aus dem eigenen Betrieb gewonnen — hat den in Anhang C Kapitel II Abschnitt B Z 1 genannten Werten zu entsprechen.

b) Erzeugnisse auf Milchbasis müssen

- aus Rohmilch — aus dem eigenen Betrieb gewonnen — hergestellt werden, die Anhang A Kapitel V entspricht,
- den im Anhang C Kapitel II Abschnitt A genannten Werten entsprechen und
- unter den gemäß Anhang D definierten Bedingungen im eigenen Betrieb erzeugt werden.

(5) Der Inhaber des Erzeugerbetriebes, der Rohmilch in Verkehr bringt aber nicht an Be- oder Verarbeitungsbetriebe liefert, hat sich bei der zuständigen Behörde zu melden.

## Überwachung

§ 11. (1) Die zuständige Behörde hat die Betriebe gemäß § 2 Z 8 bis 12 auf die Einhaltung der Anforderungen dieser Verordnung in regelmäßigen

Abständen zu kontrollieren, wobei die Notwendigkeit einer ständigen oder zeitweisen Anwesenheit der Aufsichtsorgane gemäß § 35 LMG 1975 in einem bestimmten Betrieb gemäß § 2 Z 9 bis 12 von dessen Größe, der Art des hergestellten Erzeugnisses, dem System der Risikobewertung und den gemäß § 9 Abs. 4 gebotenen Garantien abhängig zu machen ist.

(2) Die zuständige Behörde hat bei den Kontrollen auch die Ergebnisse der Eigenkontrolle gemäß § 9 Abs. 1 bis 3 zu berücksichtigen sowie die Wirksamkeit der Eigenkontrolle zu überprüfen und in einem Bericht niederzulegen.

(3) Werden die Anforderungen der Verordnung nicht eingehalten, sind von der zuständigen Behörde Maßnahmen gemäß den §§ 22 bis 24 LMG 1975 zu erlassen, um die festgelegten Garantien zu erhalten; dabei können unter anderem auch Modifikationen der in § 9 definierten Eigenkontrolle vorgeschrieben werden.

(4) Wird der festgestellte Mangel vom Inhaber oder Geschäftsführer nicht innerhalb einer festgesetzten Frist behoben, so hat die zuständige Behörde dem Betrieb (§ 2 Z 9 bis 12) die Kontrollnummer nach § 12 Abs. 2 zu entziehen.

## Kontrollnummer

§ 12. (1) Alle Inhaber oder Geschäftsführer von Betrieben gemäß § 2 Z 9 bis 12 haben sich bei der zuständigen Behörde zu melden. Bei der Meldung sind die erforderlichen Unterlagen vorzulegen, die dokumentieren, daß die Anforderungen der Verordnung — auf den Betrieb abgestellt — eingehalten werden. Diese Meldung hat für alle Produktionslinien (Produktionsarten) des Betriebes längstens bis 31. Dezember 1997 oder vor Inbetriebnahme eines Betriebes zu erfolgen.

(2) Sind die Anforderungen der Verordnung erfüllt, so hat die zuständige Behörde dem Betrieb eine Kontrollnummer zuzuteilen; bis 31. Dezember 1997 ist auch die Vergabe der Kontrollnummer für einzelne Produktionslinien (Produktionsarten) des Betriebes, sofern diese die Anforderungen der Verordnung erfüllen, durch die zuständige Behörde möglich.

(3) Bei Betrieben, die Käse mit einer Reifezeit von mindestens 60 Tagen herstellen, kann die zuständige Behörde von den Anforderungen des

- Anhang A Kapitel V Abschnitt A Z 3 lit. b,
- Anhang B Kapitel I Z 2 lit. a und d, Z 6, Z 9,
- Kapitel V lit. c 2. Gedankenstrich, lit. d,

absehen, sofern weiterhin eine einwandfreie Beschaffenheit des Käses sichergestellt ist.

(4) Bei Betrieben — wie insbesondere Alm- und Bergkäsereien —, die Erzeugnisse auf Milchbasis herstellen und deren Erzeugung zeitlich (zB

Sommermonate) begrenzt ist oder hinsichtlich des Absatzes nur regionale Bedeutung haben (zB innerhalb eines Bundeslandes), kann die zuständige Behörde von Anforderungen des

— Anhang B Kapiteln I, II, V und VI absehen, sofern weiterhin eine einwandfreie Beschaffenheit der Erzeugnisse auf Milchbasis sichergestellt ist.

(5) Die zuständige Behörde hat die jeweils aktuelle Liste der Betriebe gemäß den Abs. 2, 3 und 4 dem Bundesminister für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz zu übermitteln.

§ 13. (1) Diese Verordnung ist auch auf importierte Erzeugnisse anzuwenden. Erzeugnisse dürfen nur importiert und in Österreich in Verkehr gebracht werden, wenn sie mit einem Genußtauglichkeitskennzeichen im Sinne des § 7 versehen sind, das nur anerkannt wird, wenn die Kontrollnummer von der zuständigen ausländischen Behörde zugeteilt wurde.

(2) Dem Bundesminister für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz ist von der zuständigen ausländischen Behörde eine Liste der mit einer Kontrollnummer versehenen Betriebe, die Erzeugnisse nach Österreich exportieren, zu übermitteln.

(3) Zur Sicherung einer einwandfreien Nahrung werden für importierte Erzeugnisse folgende Sicherheitsvorkehrungen vorgeschrieben:

a) Importierte Erzeugnisse aus EG-Mitgliedstaaten haben der Richtlinie 92/46/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 über Hygienevorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Rohmilch, wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis zu entsprechen;

b) Importierte Erzeugnisse aus anderen Staaten haben die in den Artikeln 22 und 23 der Richtlinie 92/46/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 über Hygienevorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Rohmilch, wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis vorgeschriebenen Bestimmungen zu erfüllen, sofern diese Staaten Erzeugnisse auch in die EG einführen und dabei die obengenannten Bestimmungen zu erfüllen haben. Der ausländische Be- oder Verarbeitungsbetrieb hat über Verlangen des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz dem vom letzteren namhaft gemachten Sachverständigen die Möglichkeit zu geben, den Betrieb an Ort und Stelle zu besichtigen. Wird diesem Verlangen nicht nachgekommen, ist das Inverkehrbringen der Erzeugnisse dieses Betriebes in Österreich unzulässig.

c) Der Import von Erzeugnissen aus Staaten, die nicht von lit. a und b erfaßt und auch nicht Vertragspartner des EWR-Abkommens sind, ist nur dann zulässig, wenn die ausländische

zuständige Behörde durch Garantien sicherstellt, daß die exportierenden Betriebe sowie die Erzeugnisse den Hygienevorschriften dieser Verordnung entsprechen.

— Zu diesem Zweck sind auf Verlangen der inländischen zuständigen Behörde Gutachten vorzulegen, die entweder von einer für diese Aufgaben staatlich anerkannten Stelle dieses Staates oder von einer Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung, von einer Untersuchungsanstalt gemäß § 49 LMG 1975 oder von einer nach § 50 LMG 1975 autorisierten Person ausgestellt sein müssen.

— Der ausländische Be- oder Verarbeitungsbetrieb hat über Verlangen des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz dem vom letzteren namhaft gemachten Sachverständigen die Möglichkeit zu geben, den Betrieb an Ort und Stelle zu besichtigen. Wird diesem Verlangen nicht nachgekommen, ist das Inverkehrbringen der Erzeugnisse dieses Betriebes in Österreich unzulässig.

§ 14. (1) Das Referenzlabor für die Analysen und Tests für Erzeugnisse ist die Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung und -forschung in Wien.

(2) Die Aufgaben dieses Referenzlabors sind:

— die Tätigkeiten der Untersuchungsanstalten des Bundes, der Untersuchungsanstalten der Länder und Gemeinden sowie der nach § 50 LMG 1975 autorisierten Personen zu koordinieren, die die Analysen im Hinblick auf die Kontrolle der Einhaltung der chemischen oder bakteriologischen Normen sowie die Tests, die in dieser Verordnung vorgesehen sind, durchzuführen haben und dem Bundesminister für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz darüber zu berichten;

— in regelmäßigen Zeitabständen vergleichende Versuche durchzuführen.

### Übergangsbestimmung

§ 15. (1) Erzeugnisse, die dieser Verordnung nicht entsprechen, oder nicht in Betrieben, die dieser Verordnung entsprechen, erzeugt bzw. be- oder verarbeitet wurden, dürfen noch bis 31. Dezember 1997 in Verkehr gebracht werden.

(2) a) Erzeugerbetriebe, die Rohmilch nicht an Be- oder Verarbeitungsbetriebe liefern, dürfen Erzeugnisse gemäß § 10 Abs. 4 — auch wenn der Betrieb

Anhang A

— Kapitel II A Z 2 lit. b und g-2. Unterabsatz (Milchkühlausrüstung), Z 4

— Kapitel III Z 1 lit. g nicht entspricht — noch bis 31. Dezember 2003 in Verkehr bringen.

- b) Für Anhang A Kapitel III Z 2-2. Unterabsatz gilt lit. a für den Fall, daß keine Milchkühlausrüstung (Anhang A Kapitel II A Z 2 lit. g-2. Unterabsatz) vorhanden ist, jedoch mit der Maßgabe, daß die Milch auf mindestens 12 °C zu kühlen ist.

(3) Andere als durch Abs. 2 erfaßte Erzeugerbetriebe dürfen zur Herstellung von Erzeugnissen gemäß § 1 Abs. 1 bestimmte Rohmilch — auch wenn der Betrieb den in Abs. 2 lit. a genannten Anforderungen nicht entspricht — noch bis zum 31. Dezember 2003 in Verkehr bringen, wenn

- a) sie die Voraussetzung des Abs. 2 lit. b erfüllen,
- b) sie sicherstellen, daß die Rohmilch durch das Nichterfüllen der in Abs. 2 lit. a genannten Anforderungen nicht hygienisch nachteilig beeinflusst wird und
- c) sie der zuständigen Behörde gemeldet haben, daß sie zur Herstellung von Erzeugnissen gemäß § 1 Abs. 1 bestimmte Rohmilch im Sinne der Übergangsbestimmung in Verkehr bringen.

(4) Erzeugnisse, die nicht § 13 entsprechen, dürfen noch bis 30. Juni 1994 importiert werden.

(5) Gemäß § 77 Abs. 1 LMG 1975 treten mit Wirksamwerden dieser Verordnung die Verordnung vom 21. September 1921, BGBl. Nr. 528, betreffend das Verbot der Verwendung von Milch in unplombierten Kannen und die Verordnung vom 25. März 1931, BGBl. Nr. 90, über den Verkehr mit Kuhmilch, idF der Verordnung BGBl. Nr. 245/1935, sowie diejenigen Bestimmungen der Verordnung vom 13. Dezember 1972, BGBl. Nr. 6/1973, über den Verkehr mit Speiseeis, die durch diese Verordnung berührt werden, außer Kraft.

Ausserwinkler

## ANHANG A

Bedingungen für die Be- oder Verarbeitung von Rohmilch

### KAPITEL I

#### Tiergesundheitsvorschriften für Rohmilch

1. Die Rohmilch muß stammen von

- a) Kühen und Büffeln, die
  - i) einem amtlich anerkannt tuberkulose- und brucellosefreien Bestand angehören;

- ii) keine Anzeichen von ansteckenden Krankheiten aufweisen, die durch die Milch auf den Menschen übertragen werden;
  - iii) bei der Milch keine anomalen organoleptischen Merkmale hervorrufen;
  - iv) keine sichtbaren Anzeichen von Störungen des allgemeinen Gesundheitszustandes aufweisen und nicht an Infektionen des Genitalapparates mit Ausfluß, an Magen Darm Krankheiten mit Durchfall und Fieber oder an einer sichtbaren Entzündung des Euters leiden;
  - v) keine Wunden am Euter aufweisen, die die Milch nachteilig beeinflussen können;
  - vi) wenn es sich um Kühe handelt, mindestens zwei Liter Milch pro Tag geben;
- b) Schafen und Ziegen, die
- i) einem Schaf oder Ziegenhaltungsbetrieb angehören, der frei von „Brucella melitensis“ ist;
  - ii) den Anforderungen nach lit. a) ausgenommen Z i) und vi), genügen.

2. Werden in einem Betrieb Tiere mehrerer Arten zusammen gehalten, so muß jede Art den Gesundheitsbedingungen genügen, die bei alleiniger Haltung gelten würden

3. Werden Ziegen zusammen mit Rindern gehalten, so müssen sie einer Kontrolle auf Tuberkulose unterzogen werden.

### KAPITEL II

#### A. Betriebshygiene

1. Die Rohmilch muß aus Betrieben, die die Vorschriften der Verordnung einhalten, stammen. Werden die Büffel, Schafe und Ziegen nicht extensiv im Freien gehalten, so müssen die Betriebsstätten so ausgelegt, gebaut, instandgehalten und bewirtschaftet werden, daß sie folgendes gewährleisten:

- a) einwandfreie Unterbringungs-, Hygiene-, Sauberkeits- und Gesundheitsbedingungen für die Tiere,
- b) zufriedenstellende Hygienebedingungen für das Melken, Behandeln, Kühlen und Lagern der Milch.

2. 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. Sie müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein und mindestens über folgendes verfügen:

- a) Wände und Fußböden, die an den Stellen, welche verunreinigt oder infiziert werden können, leicht zu reinigen sind;

- b) Fußböden, die so beschaffen sind, daß Flüssigkeiten ohne weiteres abfließen können und eine ordnungsgemäße Abfallbeseitigung möglich ist;
- c) zufriedenstellende Lüftungs- und Lichtverhältnisse;
- d) ausreichende Versorgung mit in hygienischer Hinsicht geeignetem Wasser, das zumindest dem Abschnitt IV. A. und C. Kapitel „Trinkwasser — B 1“ des ÖLMB, III. Auflage, entspricht, für das Melken und Reinigen der Ausrüstungen und Gerätschaften gemäß lit. g;
- e) ausreichende Trennung von jeglichen Kontaminationsquellen wie Toiletten und Dungstätten;
- f) Armaturen und Ausrüstungen, die leicht abzuwaschen, zu reinigen und zu desinfizieren sind;
- g) Ausrüstungen und Gerätschaften, die dazu bestimmt sind, mit der Milch in Berührung zu kommen (Geschirr, Behälter, Tanks usw. für das Melken, Sammeln und Befördern), bzw. ihre Oberfläche müssen aus glattem Material bestehen, das leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist, das korrosionsbeständig ist und keine Stoffe an die Milch in einer Menge abgibt, die die menschliche Gesundheit gefährden, die Zusammensetzung der Milch nachteilig beeinflussen oder ihre organoleptischen Eigenschaften beeinträchtigen kann.

Außerdem müssen die Milchlagerräume über eine geeignete Milchkühlausrüstung verfügen, vor Ungeziefer geschützt und von den Räumen, in denen Tiere untergebracht sind, in hinreichender Weise getrennt sein.

3. Bei Verwendung eines fahrbaren Weidemelkschuppens müssen die Anforderungen gemäß Z 2 lit. d und f erfüllt sein; außerdem muß der Weidemelkschuppen

- a) auf einem Boden abgestellt werden, der keine Ansammlung von Exkrementen oder anderen Abfällen aufweist,
- b) einen Schutz der Milch während des Einsatzes gewährleisten;
- c) so gebaut und beschaffen sein, daß die Innenflächen saubergehalten werden können.

Dies gilt sinngemäß auch bei Alpeng.

4. Bei Milchkuhlaufstallhaltung müssen in dem Betrieb Melkstände oder Melkplätze in hinreichender Weise von den Stallungen getrennt sein.

5. Tiere, die von einer Krankheit nach Kapitel I Z 1 befallen sind oder bei denen ein entsprechender Verdacht besteht, sind in wirksamer Weise abzusondern bzw. Tiere im Sinne von Kapitel I Z 5 vom Rest der Herde zu trennen.

6. Tiere aller Arten sind von Räumen und anderen Orten fernzuhalten, in denen Milch gelagert, behandelt und gekühlt wird.

## B. Allgemeine Bedingungen für die Instandhaltung der Räumlichkeiten

a) Der Stall, in dem die Kühe untergebracht sind, und die dazugehörigen Wirtschaftsräume müssen jederzeit ausreichend sauber, ordentlich und in gutem Zustand sein. Bei Haltung von Schweinen ist darauf zu achten, daß eine Übertragung des Schweinedungs in den Bereich der Kuhhaltung ausgeschlossen ist.

b) Der Zugang zum Kuhstall und den dazugehörigen Wirtschaftsräumen muß von angesammeltem Dung oder anderen Verunreinigungen freigehalten werden.

c) Der Dung muß so oft wie nötig aus den Kotrinnen entfernt werden.

d) Die Viehstände in den Anbindeställen müssen, gegebenenfalls durch Einstreu, trocken gehalten werden.

e) Melkstand, Milchammer, Reinigungs- und Aufbewahrungsräume und Melkgeschirr müssen jederzeit sauber, ordentlich und in gutem Zustand sein.

f) Wird der Kuhstall und die dazugehörigen Wirtschaftsräume desinfiziert, ist darauf zu achten, daß kein Desinfektionsmittel in die Milch gerät bzw. diese verdirbt.

g) Geflügel darf nicht im Kuhstall oder in den Melkräumen untergebracht werden.

h) Die Verunreinigung durch Fliegen, Nagetiere oder sonstiges Ungeziefer soll möglichst hintangehalten werden.

i) Chemikalien, Arzneimittel und dergleichen sind an einem sicheren Ort aufzubewahren.

j) Futtermittel, die die Milch nachteilig beeinflussen könnten, dürfen nicht im Kuhstall aufbewahrt werden.

## C. Allgemeine Bedingungen für die Instandhaltung der Melkanlage und des Melkgeschirrs und für den Umgang mit der Milch

a) Melkanlage, Melkgeschirr und ihre Bestandteile müssen jederzeit einwandfrei sauber sein und auch äußerlich in gutem Zustand gehalten werden.

b) Nach dem Reinigen und Desinfizieren sind Melkgeschirr und sämtliches Gerät zur Behandlung, Lagerung und Beförderung von Milch mit Wasser gemäß Abschnitt A Z 2 lit. d abzuspülen. Geräte und Bürsten sind hygienisch aufzubewahren.

c) Nach dem Reinigen und Desinfizieren geleerter Sammelbehälter muß die Auslaßöffnung bis zur nächsten Verwendung des Behälters offen bleiben.



d) Nach dem Melken müssen das Melkgeschirr, die Maschinenmelkanlage und die Behältnisse, die mit der Milch in Berührung gekommen sind, gereinigt und desinfiziert werden. Nach jedem Benutzungsvorgang oder, bei zu kurzen Zeitspannen zwischen dem Entleeren und dem Nachfüllen, nach jeder Serie von Benutzungsvorgängen, sind die Behältnisse und Tanks, die zur Beförderung der Rohmilch zur Milchsammel- oder -standardisierungsstelle oder zum Be- oder Verarbeitungsbetrieb eingesetzt worden sind, zu reinigen und zu desinfizieren, bevor sie erneut verwendet werden.

### KAPITEL III

#### Allgemeine Hygienebedingungen für das Melken

1. Das Melken muß hygienisch einwandfrei wie folgt durchgeführt werden:

- a) Die einzelnen Kühe einer Herde müssen identifiziert werden können. Die Kühe sind sauber und gepflegt zu halten.
- b) Während des Melkens und unmittelbar davor dürfen keine Arbeiten ausgeführt werden, die die Milch nachteilig beeinflussen könnten.
- c) Vor Melkbeginn sind Zitzen, Euter und gegebenenfalls der angrenzende Lenden-, Schenkel- und Unterleibsbereich der Kühe zu säubern.
- d) Vor Melkbeginn hat der Melker das Aussehen der Milch zu prüfen. Im Zweifelsfall darf die Milch der betreffenden Kuh nicht abgegeben werden. Kühe mit klinischer Eutererkrankung sind an letzter Stelle oder an einem gesonderten Stand bzw. von Hand zu melken, und die Milch darf nicht abgegeben werden.

e) Personen, die für das Melken und die weitere Behandlung der Milch zuständig sind, müssen geeignete saubere Arbeitskleidung tragen.

f) Die Melker haben unmittelbar vor dem Melken ihre Hände zu waschen und nach Möglichkeit auch während des Melkens sauberzuhalten.

Zu diesem Zweck sind geeignete Waschvorrichtungen vorzusehen, damit die für das Melken oder die Milchbehandlung zuständigen Personen ihre Hände und Arme reinigen können.

Schnitt- und Schürfwunden sind vor dem Melkvorgang mit einem wasserfesten Verband abzudecken.

g) Bis zur Abholung ist die Milch in der Milchammer oder in einem Milchlagerraum aufzubewahren.

h) Milchkammern sind ausschließlich dem Umgang mit Milch und Melkgeschirr vorzubehalten.

i) Volle Milcheimer, die im Kuhstall abgestellt werden, sind abzudecken und sobald als möglich nach draußen oder in die Milchkammern zu bringen.

Wird die Milch gefiltert, so sind die verwendeten Filter je nach Typ zu wechseln, bevor ihre Absorptionsfähigkeit nachläßt. Der Filter ist auf jeden Fall vor dem Melken zu wechseln. Sackfilter dürfen nicht verwendet werden.

2. Sofort nach dem Melken ist die Milch an einen sauberen Ort zu verbringen, der so ausgestattet ist, daß eine nachteilige Beeinflussung der Milchqualität ausgeschlossen ist.

Wird die Milch nicht innerhalb von zwei Stunden nach dem Melken gesammelt bzw. abgeholt, so ist sie im Fall der täglichen Sammlung auf eine Temperatur von mindestens 8 °C — bei Milch für die Herstellung von Käse mit einer Reifezeit von mindestens 60 Tagen auf eine Temperatur von mindestens 12 °C — und bei noch größeren Sammlungsintervallen auf mindestens 6 °C abzukühlen. Bei der Beförderung gekühlter Milch zu dem Be- oder Verarbeitungsbetrieb darf die Temperatur der Milch 10 °C — bei Milch für die Herstellung von Käse mit einer Reifezeit von mindestens 60 Tagen 14 °C — nicht übersteigen.

### KAPITEL IV

#### Personalhygiene

Der Inhaber oder Geschäftsführer hat dafür Sorge zu tragen, daß Personen, die die Rohmilch kontaminieren könnten, so lange von der Behandlung der Rohmilch ausgeschlossen werden, bis nachgewiesen ist, daß die betreffenden Personen sie ohne Gefahr der Kontamination behandeln können.

### KAPITEL V

#### Normen für die Sammlung der Rohmilch im Erzeugerbetrieb bzw. für ihre Anlieferung im Be- oder Verarbeitungsbetrieb

##### A. Rohe Kuhmilch

1. muß zur Herstellung von wärmebehandelter Konsummilch, fermentierter Milch, Milch mit Labzusatz, aromatisierter Milch und Rahm folgende Normen erfüllen:

Keimzahl bei 30 °C (pro ml)	≤ 100 000 (a)
Gehalt an somatischen Zellen (pro ml)	≤ 400 000 (b)

a) Geometrisches Mittel über zwei Monate bei mindestens zwei Probenahmen je Monat.

b) Geometrisches Mittel über drei Monate bei monatlich mindestens einer Probenahme.

2. muß zur Herstellung von anderen als unter Nummer 1 aufgeführten Erzeugnissen auf Milchbasis folgende Normen erfüllen:

Ab 1. 1. 1998

Keimzahl bei 30 °C (pro ml)	≤ 400 000 (a) ≤ 100 000 (a)
Somatische Zellen (pro ml)	≤ 500 000 (b) ≤ 400 000 (b)

a) Geometrisches Mittel über zwei Monate bei monatlich mindestens zwei Probenahmen.

b) Geometrisches Mittel über drei Monate bei monatlich mindestens einer Probenahme.

3. muß zur Herstellung von Rohmilcherzeugnissen ohne Wärmebehandlung

- Nummer 1 entsprechen;
- außerdem folgende Norm (1) erfüllen:  
Staphylococcus aureus (pro ml):  
n = 5,  
m = 500,  
M = 2 000,  
c = 2.

#### B. Rohe Ruffelmilch

1. muß zur Herstellung von Erzeugnissen auf Milchbasis folgende Normen erfüllen:

Keimzahl bei 30 °C (pro ml)	≤ 1 000 000 (a)
Somatische Zellen (pro ml)	≤ 500 000 (b)

a) Geometrisches Mittel über zwei Monate bei monatlich mindestens zwei Probenahmen.

b) Geometrisches Mittel über drei Monate bei monatlich mindestens einer Probenahme.

2. muß zur Herstellung von Rohmilcherzeugnissen ohne Wärmebehandlung folgende Anforderungen erfüllen:

Keimzahl bei 30 °C (pro ml):	≤ 500 000,
somatische Zellen (pro ml):	≤ 400 000,
Staphylococcus aureus wie bei Kuhmilch.	

#### C. Rohe Ziegen- und Schafmilch

1. muß zur Herstellung wärmebehandelter Konsumziegenmilch oder -schafmilch oder zur

Herstellung wärmebehandelter Erzeugnisse auf Ziegen- oder Schafmilchbasis folgende Bedingungen erfüllen:

Keimzahl bei 30 °C (pro ml)	≤ 1 000 000 (a)
-----------------------------	-----------------

a) Geometrisches Mittel über zwei Monate bei monatlich mindestens zwei Probenahmen.

2. muß zur Herstellung von „Rohmilcherzeugnissen“ ohne Wärmebehandlung folgende Normen erfüllen:

Keimzahl bei 30 °C (pro ml)	≤ 500 000 (a)
Staphylococcus aureus (pro ml)	die gleiche Anforderung wie für rohe Kuhmilch

a) Geometrisches Mittel über zwei Monate bei monatlich mindestens zwei Probenahmen.

D. Die Einhaltung der Abschnitte A, B und C ist beim Sammeln im Erzeugerbetrieb oder bei der Anlieferung der Rohmilch im Be- bzw. Verarbeitungsbetrieb stichprobenweise gemäß § 9 zu kontrollieren.

E. Entspricht die Milch innerhalb von drei Monaten nach Feststellung eines Wasserzusatzes oder nach Überschreitung der Normen dieses Kapitels nicht, darf sie nicht mehr in Verkehr gebracht werden.

(1) Die Parameter „n“, „m“, „M“ und „c“ werden wie folgt definiert:

- n = Anzahl der Proben;
- m = Schwellenwert für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als zufriedenstellend, wenn die Keimzahl jeder einzelnen Probe den Wert „m“ nicht übersteigt;
- M = Höchstwert für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als nicht zufriedenstellend, wenn die Keimzahl einer oder mehrerer Proben den Wert „M“ erreicht oder überschreitet;
- c = Anzahl der Proben mit einer Keimzahl zwischen „m“ und „M“; das Ergebnis gilt als akzeptabel, wenn die Keimzahl der übrigen Proben höchstens den Wert „m“ erreicht.

#### ANHANG B

##### KAPITEL I

#### Allgemeine Vorschriften für Räume der Be- und Verarbeitungsbetriebe

Die Be- und Verarbeitungsbetriebe müssen mindestens über folgendes verfügen:

1. ausreichend große Arbeitsbereiche, die die Durchführung der einzelnen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ermöglichen. Diese Arbeitsbereiche sind so zu konzipieren und anzuordnen, daß jegliche Kontamination der Ausgangsprodukte und der Erzeugnisse ausgeschlossen wird.  
Die Erzeugung von wärmebehandelter Milch bzw. die Herstellung von Erzeugnissen auf Milchbasis, die für die anderen Erzeugnisse die Gefahr der Kontamination mit sich bringen kann, muß in einem deutlich abgetrennten Arbeitsbereich durchgeführt werden;
2. in den Bereichen, in denen die Ausgangsprodukte behandelt, zubereitet und verarbeitet und die Erzeugnisse hergestellt werden:
  - a) Fußböden aus undurchlässigem, festem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material, die ein leichtes Abfließen des Wassers ermöglichen und über ein Abflußsystem verfügen;
  - b) Wände mit glatter, leicht zu reinigender, fester und undurchlässiger Oberfläche, die mit einem hellen Belag oder Anstrich versehen sind;
  - c) eine leicht zu reinigende Decke in den Räumen, in denen unverpackte, leicht zu verunreinigende Ausgangsprodukte oder Erzeugnisse behandelt, zubereitet oder verarbeitet werden;
  - d) Türen aus unveränderlichem, leicht zu reinigendem Material;
  - e) ausreichende Belüftung sowie gegebenenfalls zufriedenstellende Entnebelung;
  - f) ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung;
  - g) eine ausreichende Anzahl von Vorrichtungen mit fließendem kaltem und heißem bzw. auf eine entsprechende Temperatur vorgemischtem Wasser zur Reinigung und Desinfektion der Hände. In den Arbeitsräumen und den Toiletten dürfen die Hähne nicht von Hand zu betätigen sein. Es müssen Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie hygienische Mittel zum Händetrocknen vorhanden sein;
  - h) Vorrichtungen zur Reinigung der Arbeitsgeräte, der Ausrüstung und der Anlagen;
3. in den Räumen für die Lagerung der Ausgangsprodukte und der Erzeugnisse dieselben Bedingungen, wie sie unter Z 2 genannt sind, mit Ausnahme
  - der Räume für die Gefrierlagerung, in denen Fußböden aus wasserdichtem, nicht verrottendem, leicht zu reinigendem Material ausreichend sind.  
In diesem Fall muß eine Anlage mit ausreichender Kühlleistung zur Verfügung stehen, die gewährleistet, daß die Ausgangsprodukte und Erzeugnisse bei den in dieser Verordnung vorgesehenen Temperaturen gelagert werden.  
Holzwände in den Räumen im Sinne des Unterabsatzes 1, 2. Gedankenstrich, die vor dem 1. Jänner 1993 erbaut wurden, sind möglich.  
Das Fassungsvermögen der Lagerräume muß ausreichen, um die Lagerung der verwendeten Ausgangsprodukte und der Erzeugnisse zu gewährleisten;
4. Vorkehrungen für die hygienische Beförderung und den Schutz von nicht verpackten oder umhüllten Ausgangsprodukten und Fertigerzeugnissen beim Verladen und Entladen;
5. geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Tiere;
6. Vorrichtungen und Arbeitsgeräte, welche unmittelbar mit den Ausgangsprodukten und Erzeugnissen in Berührung kommen sollen, aus korrosionsbeständigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material;
7. eigene wasserdichte Behälter aus beständigem Material für die Aufnahme von nicht zum Verzehr bestimmten Ausgangsprodukten und Erzeugnissen. Werden diese Ausgangsprodukte oder Erzeugnisse über Rohrleitungen abgeführt, so müssen diese so gebaut und installiert sein, daß jede Gefahr der Kontamination der anderen Ausgangsprodukte und Erzeugnisse ausgeschlossen ist;
8. geeignete Vorrichtungen zur Reinigung und Desinfektion des Materials und der Geräte;
9. ein den Hygieneanforderungen entsprechendes Abwasserabflußsystem;
10. eine Anlage, die ausschließlich Trinkwasser liefert. Zur Erzeugung von Dampf, zur Brandbekämpfung und zur Kühlung darf jedoch ausnahmsweise Wasser ohne Trinkwassereigenschaften herangeführt werden, wenn die dafür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und die unmittelbare oder mittelbare Gefahr einer Kontamination des Erzeugnisses ausschließen. Die Leitungen für Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden;
11. eine ausreichende Anzahl von Umkleieräumen mit glatten, undurchlässigen, abwaschbaren Wänden und Böden, Waschbecken sowie Toiletten mit Wasserspülung. Letztere dürfen keinen direkten Zugang zu den

Arbeitsräumen haben. Die Waschbecken müssen mit Mitteln zur Reinigung der Hände und mit hygienischen Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein; die Wasserhähne dürfen nicht von Hand zu bedienen sein;

12. einen ausreichend ausgestatteten verschließbaren Raum, der nur der zuständigen Behörde zur Verfügung steht, wenn die Menge der behandelten Erzeugnisse eine regelmäßige oder ständige Anwesenheit erforderlich macht;
13. einen Raum oder eine Vorrichtung zur Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln oder ähnlichen Stoffen;
14. einen Raum oder einen Schrank zur Lagerung von Reinigungs- und Wartungsgeräten und -mitteln;
15. geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der zur Beförderung der Milch und der flüssigen oder pulverförmigen Erzeugnisse auf Milchbasis verwendeten Tanks.

## KAPITEL II

### Allgemeine Hygienevorschriften in den Be- und Verarbeitungsbetrieben

#### A. Allgemeine Hygienevorschriften für Räume, Ausrüstungen und Arbeitsgeräte

1. Bei der Arbeit mit Ausgangsprodukten und Erzeugnissen verwendete Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsgeräte sowie Fußböden, Wände, Decken und Trennwände sind einwandfrei sauber zu halten und zu warten, sodaß eine Kontamination dieser Ausgangsprodukte und Erzeugnisse durch sie ausgeschlossen ist.

2. Es dürfen keine Tiere in die Produktions- und Lagerräume für Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis eingelassen werden. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer in den Räumlichkeiten oder auf Geräten sind systematisch zu bekämpfen. Ratten- und Insektengift, Desinfektionsmittel und sonstige möglicherweise giftige Stoffe sind in Räumen oder Schränken unter Verschuß zu halten; sie sind so zu verwenden, daß eine Kontamination der Erzeugnisse ausgeschlossen ist.

3. Die Arbeitsräume, Arbeitsgeräte und Ausrüstungsgegenstände dürfen nur für die Be- oder Verarbeitung der Erzeugnisse benutzt werden.

Die zuständige Behörde kann für die Herstellung anderer Lebensmittel von dieser Bestimmung absehen, wenn im Rahmen der Eigenkontrolle nach § 9 sichergestellt ist, daß die Arbeitsräume, Arbeitsgeräte sowie Ausrüstungsgegenstände und die Erzeugnisse dadurch nicht hygienisch nachteilig beeinflusst werden.

4. Für sämtliche Arbeitsgänge ist Trinkwasser zu verwenden. Zur Kühlung von Maschinen, zur

Erzeugung von Dampf oder zur Brandbekämpfung kann jedoch ausnahmsweise auch die Verwendung von Wasser ohne Trinkwasserseigenschaften gestattet werden, wenn die dafür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und die Gefahr einer Kontamination der Ausgangsprodukte und Erzeugnisse ausschließen.

5. Desinfektions- und ähnliche Mittel sind so zu verwenden, daß sie sich nicht nachteilig auf die Einrichtungen und die Ausrüstungsgegenstände sowie die Ausgangsprodukte und Erzeugnisse auswirken.

Ihr Inhalt muß deutlich identifizierbar sein, und sie müssen mit einem Gebrauchsanweisungsetikett versehen sein.

Anschließend müssen diese Arbeits- und Einrichtungsgegenstände gründlich mit Trinkwasser gespült werden.

#### B. Allgemeine Hygienevorschriften für das Personal

1. Das Personal muß peinlichste Sauberkeit einhalten. Dies gilt insbesondere für Personen, die mit unverpackten, leicht zu verunreinigenden Ausgangsprodukten und Erzeugnissen arbeiten. Im einzelnen gilt folgendes:

- a) Das Personal muß geeignete, saubere Arbeitskleidung und eine saubere Kopfbedeckung tragen, die das Haar vollständig bedeckt.
- b) Das für die Behandlung und die Zubereitung der Ausgangsprodukte und der Erzeugnisse zuständige Personal muß sich die Hände zumindest bei jeder Wiederaufnahme der Tätigkeit oder bei Kontamination waschen. Hautverletzungen müssen durch einen undurchlässigen Verband abgedeckt sein.
- c) Das Rauchen, Spucken, Trinken und Essen in den zur Be- oder Verarbeitung und Lagerung der Ausgangsprodukte und Erzeugnisse dienenden Räume ist untersagt.

2. Der Arbeitgeber hat in jeder Weise dafür Sorge zu tragen, daß Personen, die die Erzeugnisse kontaminieren könnten, so lange von deren Behandlung ausgeschlossen werden, bis nachgewiesen ist, daß sie die Behandlung durchführen können, ohne daß ein Risiko der Kontamination besteht.

## KAPITEL III

### Besondere Bestimmungen für Milchsammelstellen

Unbeschadet Kapitel I müssen die Milchsammelstellen mindestens verfügen über:

- a) eine geeignete Milchkühlanlage und, bei Lagerung von Milch in dieser Sammelstelle, über eine Kühllagereinrichtung;
- b) Zentrifugen oder andere geeignete Ausrüstungen zur physikalischen Reinigung der Milch, sofern die Rohmilch in der Milchsammelstelle gereinigt wird

## KAPITEL IV

### Besondere Bestimmungen für Standardisierungsstellen

Unbeschadet Kapitel I müssen die Milchstandardisierungsstellen mindestens verfügen über:

- a) Kühltanks für Rohmilch, eine Standardisierungsanlage und Lagertanks für standardisierte Milch;
- b) Zentrifugen oder andere geeignete Ausrüstungen zur physikalischen Reinigung von Milch.

## KAPITEL V

### Besondere Bestimmungen für Be- und Verarbeitungsbetriebe

Unbeschadet Kapitel I müssen Be- und Verarbeitungsbetriebe mindestens verfügen über:

- a) eine Anlage zum sachgerechten automatischen Füllen und Schließen der Behälter für die nach dem Füllen erfolgende Umhüllung wärmebehandelter Konsummilch, mit Ausnahme von Kannen und Tanks, sofern diese Arbeitsgänge in dem Betrieb durchgeführt werden;
- b) Einrichtungen zum Kühlen und Kühltägern wärmebehandelter Milch für Flüssigerzeugnisse auf Milchbasis und, in den in Kapitel III und V des Anhangs A vorgesehenen Fällen, von Rohmilch, sofern diese Arbeitsgänge in dem Betrieb durchgeführt werden. Kühltageeinrichtungen müssen mit korrekt geeichten Temperaturmeßgeräten ausgerüstet sein;
- c) — im Fall der Umhüllung in Einwegbehältern einen Platz für deren Lagerung sowie für die Lagerung der Ausgangsprodukte für ihre Herstellung;  
— im Fall der Umhüllung in Mehrwegbehältern einen gesonderten Platz für deren Lagerung sowie eine Anlage für ihre mechanische Reinigung und Desinfektion;
- d) Behälter für die Lagerung von Rohmilch, eine Standardisierungsausrüstung sowie Behälter für die Lagerung von standardisierter Milch;
- e) gegebenenfalls Zentrifugen oder andere Ausrüstungen zur physikalischen Reinigung der Milch;
- f) eine typengeprüfte Wärmebehandlungsanlage, ausgestattet mit
  - automatischer Temperaturregelung;
  - Temperaturreißschreiber,
  - automatische Schutzvorrichtung zur Verhinderung einer unzureichenden Erwärmung,
  - ausreichende Schutzvorrichtung gegen das Vermischen von pasteurisierter bzw. sterilisierter Milch mit unzureichend erwärmter Milch,

— automatischem Schreiber zu der im vorhergehenden Gedankenstrich erwähnten Schutzvorrichtung;

Unterlagen, die dokumentieren, daß diese Anforderungen erfüllt sind, sind bei der Meldung nach § 12 Abs. 1 vorzulegen.

- g) eine Anlage und Einrichtung zur Kühlung, Umhüllung und Lagerung von Gefriererzeugnissen auf Milchbasis, sofern diese Arbeitsgänge in dem Betrieb durchgeführt werden;
- h) eine Anlage und Einrichtungen zur Trocknung und Umhüllung von Pulvererzeugnissen auf Milchbasis, sofern diese Arbeitsgänge in dem Betrieb durchgeführt werden.

## KAPITEL VI

### Hygienevorschriften für Räume, Ausrüstungen und Personal in Be- und Verarbeitungsbetrieben

Unbeschadet Kapitel II müssen die Betriebe folgende Bedingungen erfüllen:

1. Gegenseitige Kontamination bei verschiedenen Vorgängen durch Ausrüstungen, Luftzufuhr oder Personal ist zu vermeiden. Erforderlichenfalls sind auf der Grundlage einer Risikoanalyse gemäß § 9 Abs. 2 Produktionsräume in Naß- und Trockenzonen zu unterteilen, für die jeweils eigene Betriebsbedingungen gelten.
2. Nach jedem Benutzungsvorgang oder, bei sehr kurzen Zeitspannen zwischen dem Entleeren und Nachfüllen, nach jeder Serie von Benutzungsvorgängen sind die Behälter und Milchtankwagen, die zur Beförderung der Rohmilch zur Milchsammel- oder -standardisierungsstelle oder zum Be- oder Verarbeitungsbetrieb eingesetzt worden sind, baldmöglichst, auf jeden Fall aber einmal pro Produktionstag, zu reinigen und zu desinfizieren, bevor sie erneut verwendet werden.
3. Ausrüstungen, Behälter und Anlagen, die während der Produktion mit Milch bzw. Erzeugnissen auf Milchbasis oder anderen verderblichen Ausgangsprodukten in Berührung kommen, sind nach jedem Arbeitsgang, mindestens aber einmal pro Produktionstag, zu reinigen und zu desinfizieren. Bei speziellen Produktionsverfahren erfolgt die Häufigkeit der Reinigung und Desinfektion unter Zugrundelegung des § 9 Abs. 2 in entsprechender Weise.
4. Die Be- oder Verarbeitungsräume sind grundsätzlich mindestens einmal pro Produktionstag zu reinigen. Bei speziellen Produktionsverfahren erfolgt die Häufigkeit der Reinigung und Desinfektion unter Zugrundelegung des § 9 Abs. 2 in entsprechender Weise.
5. Für die Reinigung anderer Ausrüstungen, Behälter und Anlagen, die mit mikrobiologisch stabilen Erzeugnissen auf Milchbasis in

Berührung kommen, sowie der Räume, in denen dieses Material untergebracht ist, hat der Inhaber oder Geschäftsführer einen Reinigungsplan unter Zugrundelegung des § 9 Abs. 2 aufzustellen. Dieser Plan muß den Erfordernissen von Z 1 entsprechen und auch verhindern, daß unangemessene Reinigungsverfahren für die Erzeugnisse ein Hygienierisiko darstellen.

6. Betriebsfremde Personen dürfen Produktionsräume nur mit Zustimmung des Inhabers oder Geschäftsführers unter Berücksichtigung der Vorschriften in Kapitel II Abschnitt B Z 1 lit. a und c betreten. Sie müssen sich so verhalten, daß eine nachteilige Beeinflussung der Erzeugnisse ausgeschlossen ist.

## ANHANG C

### KAPITEL I

#### Anforderung an die Herstellung wärmebehandelter Milch

A. Anforderungen an die Zubereitung wärmebehandelter Milch, die für den Verzehr bestimmt ist

1. Wärmebehandelte Konsummilch muß aus Rohmilch gewonnen worden sein, die Anhang A Kapitel V entspricht.

2. Die Milch muß unmittelbar nach der Annahme im Bearbeitungsbetrieb auf mindestens  $+6^{\circ}\text{C}$  abgekühlt und bis zur Wärmebehandlung bei dieser Temperatur aufbewahrt werden, sofern sie nicht binnen vier Stunden nach ihrer Anlieferung bearbeitet wird.

Wird die Rohmilch nicht binnen 36 Stunden nach ihrer Anlieferung bearbeitet, so muß die Milch vor der Wärmebehandlung zusätzlich kontrolliert werden. Wird nach einer direkten bzw. indirekten Methode festgestellt, daß die Keimzahl bei  $30^{\circ}\text{C}$  pro ml dieser Milch höher ist als 300 000, so darf die betreffende Milch nicht zur Herstellung wärmebehandelter Konsummilch verwendet werden.

3. Bei der Herstellung wärmebehandelter Konsummilch sind alle gebotenen Maßnahmen durchzuführen, insbesondere Stichprobenkontrollen bezüglich

- a) der Keimzahl, damit gewährleistet ist, daß
  - Rohmilch unmittelbar vor der Wärmebehandlung eine Keimzahl von höchstens 300 000 pro ml bei  $30^{\circ}\text{C}$  aufweist, sofern sie nicht binnen 36 Stunden nach ihrer Anlieferung bearbeitet wird;
  - die bereits pasteurisierte Milch unmittelbar vor der zweiten Wärmebehandlung eine Keimzahl von höchstens 100 000 pro ml bei  $30^{\circ}\text{C}$  aufweist;
- b) des Nachweises von Fremdwasser in der Milch.

#### 4. a) Pasteurisierte Milch muß

- i) durch Kurzzeiterhitzung (mindestens 15 Sekunden bei  $71,7^{\circ}\text{C}$  bzw. vergleichbare Relation) oder durch ein Verfahren der Pasteurisierung gewonnen worden sein, bei dem unterschiedliche Zeit- und Temperaturrelationen mit gleicher Wirkung verwendet werden;
- ii) im Phosphatase- und Peroxidasetest eine negative und beim Peroxidasetest eine positive Reaktion zeigen. Gleichwohl darf auch pasteurisierte Milch mit negativer Peroxidase- und Peroxidasetestreaktion erzeugt werden, sofern sie als „hocherhitzt“ oder ähnlich gekennzeichnet wird;
- iii) nach der Pasteurisierung sofort abgekühlt werden, damit schnellstmöglich eine Temperatur von höchstens  $6^{\circ}\text{C}$  erreicht wird.

#### b) Ultrahocherhitzte Milch muß

- durch kurzzeitige Einwirkung eines kontinuierlichen Hitzestroms hoher Temperatur (mindestens 1 Sekunde lang mindestens  $+135^{\circ}\text{C}$ ) auf die Rohmilch gewonnen worden sein, um die Abtötung sämtlicher Verderbniserreger und ihrer Sporen zu gewährleisten; die Umhüllung hat unter aseptischen Bedingungen in lichtundurchlässigen bzw. durch die Verpackung lichtundurchlässig gemachten Behältnissen in der Weise zu erfolgen, daß keine nennenswerten chemischen, physikalischen und organoleptischen Veränderungen auftreten;
- so haltbar sein, daß nach fünfzehntägigem Aufbewahren in einem geschlossenen Behältnis bei einer Temperatur von  $+30^{\circ}\text{C}$  bei der Stichprobenkontrolle keine Veränderung festzustellen ist; erforderlichenfalls kann als Kriterium auch eine siebentägige Aufbewahrung in einem geschlossenen Behältnis bei einer Temperatur von  $+55^{\circ}\text{C}$  herangezogen werden.

Wird bei der Ultrahocherhitzung Dampf in die Milch eingeblasen, so muß dieser aus Trinkwasser erzeugt worden sein und darf keine Fremdstoffe in der Milch hinterlassen oder diese nachteilig beeinflussen. Ferner darf dieses Verfahren keine Veränderung des Wassergehaltes der behandelten Milch bewirken.

#### c) Sterilisierte Milch muß folgende Bedingungen erfüllen:

- Sie muß in luftdicht verschlossenen Umhüllungen oder Behältnissen erhitzt

und sterilisiert worden sein, wobei der Verschluß unverletzt bleiben muß.

- Sie muß so haltbar sein, daß nach fünfzehntägigem Aufbewahren in einem geschlossenen Behältnis bei einer Temperatur von  $+30^{\circ}\text{C}$  bei Stichprobenkontrollen keine Veränderung festzustellen ist; erforderlichenfalls kann als Kriterium auch eine siebentägige Aufbewahrung in einem geschlossenen Behältnis bei einer Temperatur von  $+55^{\circ}\text{C}$  herangezogen werden.

- d) Für die Herstellung hochpasteurisierter, ultrahocherhitzter und sterilisierter Milch darf zuvor in einem anderen Betrieb thermisierte oder wärmebehandelte Rohmilch verwendet werden. Bei dieser vorherigen Wärmebehandlung muß jedoch eine niedrigere Zeit/Temperatur-Relation als beim Pasteurisieren bzw. die gleiche Zeit/Temperatur-Relation angewandt worden sein; außerdem muß die Milch beim Peroxidasetest vor der zweiten Behandlung positiv reagieren.
- e) Die Erhitzungsverfahren, die Temperaturen und die Erhitzungsdauer für pasteurisierte, ultrahocherhitzte und sterilisierte Milch, die Milcherhitzertypen, Umschaltvorrichtungen, die Typen der Temperaturregler und -schreiber müssen dem jeweiligen Stand der Wissenschaft entsprechen. Unterlagen, die dokumentieren, daß diese Anforderungen eingehalten werden, sind bei der Meldung nach § 12 Abs. 1 vorzulegen.
- f) Die Daten von Temperaturschreibgeräten sind mit dem Datum zu versehen, zwei Jahre aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzuweisen. Dies gilt für alle Erzeugnisse, außer für mikrobiologisch verderbliche Erzeugnisse, bei denen diese Frist auf zwei Monate nach dem Verbrauchsdatum bzw. dem Mindesthaltbarkeitsdatum verkürzt werden kann.

#### 5. wärmebehandelte Konsummilch

- a) muß Kapitel II entsprechen;
- b) muß § 15 LMG 1975 bzw. auf Grund dieser Bestimmung erlassener Verordnungen entsprechen.

#### B. Anforderungen an Werkmilch

- 1. Der Inhaber oder Geschäftsführer des Verarbeitungsbetriebes muß alle erforderlichen

Maßnahmen treffen, um sich zu vergewissern, daß die Rohmilch, wenn sie bei einer Temperatur von nicht mehr als  $6^{\circ}\text{C}$  aufbewahrt wird, innerhalb von 36 Stunden nach ihrer Anlieferung und, wenn sie bei einer Temperatur von höchstens  $4^{\circ}\text{C}$  aufbewahrt wird, innerhalb von 48 Stunden nach ihrer Anlieferung bearbeitet bzw. — sofern sie zur Herstellung von Rohmilcherzeugnissen bestimmt ist — verwendet wird.

2. Wärmebehandelte Werkmilch muß aus Rohmilch gewonnen worden sein, die Anhang A Kapitel V entspricht.

3. Wärmebehandelte Milch muß folgenden Anforderungen genügen:

##### a) Thermisierte Milch

- i) muß aus Rohmilch gewonnen worden sein, die, sofern sie nicht binnen 36 Stunden nach der Annahme bearbeitet wird, vor der Thermisierung bei  $30^{\circ}\text{C}$  eine Keimzahl von höchstens 300 000 pro ml aufweist;
- ii) muß durch eine Behandlung gemäß § 2 Z 7 gewonnen worden sein;
- iii) darf, sofern sie zur Herstellung pasteurisierter, ultrahocherhitzter oder sterilisierter Milch verwendet wird, vor der Behandlung bei  $30^{\circ}\text{C}$  eine Keimzahl von höchstens 100 000 pro ml aufweisen.

##### b) Pasteurisierte Milch muß

- i) durch Kurzzeiterhitzung (mindestens 15 Sekunden bei  $71,7^{\circ}\text{C}$  bzw. vergleichbare Relation) oder durch ein Verfahren der Pasteurisierung gewonnen werden, bei dem unterschiedliche Zeit- und Temperaturrelation mit gleicher Wirkung verwendet werden;
- ii) beim Phosphatasetest eine negative und beim Peroxidasetest eine positive Reaktion zeigen. Gleichwohl darf auch pasteurisierte Milch mit negativer Peroxidaserelation erzeugt werden, sofern sie als „hocherhitzt“ oder ähnlich gekennzeichnet wird.

c) Ultrahocherhitzte Milch muß durch kurzzeitige Einwirkung eines kontinuierlichen Heizstroms hoher Temperatur (mindestens 1 Sekunde lang mindestens  $+135^{\circ}\text{C}$ ) gewonnen worden sein, um die Abtötung sämtlicher Verderbniserreger und ihrer Sporen zu gewährleisten; die Umhüllung erfolgt in der Weise, daß keine nennenswerten chemischen, physikalischen und organoleptischen Veränderungen auftreten.

## KAPITEL II

### Mikrobiologische Kriterien für Erzeugnisse auf Milchbasis und für Konsummilch

A. Mikrobiologische Kriterien für bestimmte Erzeugnisse auf Milchbasis beim Verlassen des Verarbeitungsbetriebes

#### 1. Obligatorische Kriterien: Pathogene Keime

Art der Keime	Erzeugnisse	Norm (ml, g) (a)
— <i>Listeria monocytogenes</i>	— Käse außer Hartkäse	keine in 25 g (c) $n = 5, c = 0$
	— Sonstige Erzeugnisse (b)	keine in 1 g
— <i>Salmonella</i> spp.	— Sämtliche, außer Milchpulver	keine in 25 g (c) $n = 5, c = 0$
	— Milchpulver	keine in 25 g (c) $n = 10, c = 0$
Ferner dürfen Krankheitserreger und ihre Toxine nicht in Mengen vorhanden sein, die die Gesundheit der Verbraucher beeinträchtigen.		

(a) Gilt für die Tab. 1—3

Die Parameter „n“, „m“, „M“ und „c“ werden wie folgt definiert:

„n“ = Anzahl der Proben;

„m“ = Schwellenwert für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als zufriedenstellend, wenn die Keimzahl jeder einzelnen Probe den Wert „m“ nicht übersteigt;

„M“ = Höchstwert für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als nicht zufriedenstellend, wenn die Keimzahl einer oder mehrerer Proben den Wert „M“ erreicht oder überschreitet;

„c“ = Anzahl der Proben mit einer Keimzahl zwischen „m“ und „M“;  
das Ergebnis gilt als akzeptabel, wenn die Keimzahl der übrigen Proben höchstens den Wert „m“ erreicht.

(b) Diese Überprüfung ist nicht zwingend vorgeschrieben für sterilisierte Milch, Dauermilch und Erzeugnisse auf Milchbasis, die nach ihrer Umhüllung bzw. Verpackung einer Behandlung durch Wärme unterzogen werden.

(c) Die 25 g setzen sich aus fünf Probenahmen zu 5 g zusammen, die an unterschiedlichen Stellen derselben Probe erfolgen.

Werden diese Normen überschritten, sind die Erzeugnisse nicht verkehrsfähig (§ 9 Abs. 4).

Die Probenahmepläne sind unter Berücksichtigung der Art der Erzeugnisse und der Risikoanalyse festzulegen.

#### 2. Analytische Kriterien: Nachweiskeime für mangelnde Hygiene

Art der Keime	Erzeugnisse	Norm (ml, g)
— <i>Staphylococcus aureus</i>	Käse aus Rohmilch	m = 1 000
		M = 10 000
		n = 5
		c = 2
	Weichkäse (aus wärmebehandelter Milch)	m = 100
		M = 1 000
		n = 5
		c = 2



Art der Keime	Erzeugnisse	Norm (ml, g)
— <i>Escherichia coli</i>	Friskkäse	m = 10
	Milchpulver	M = 100 n = 5
	Gefriererzeugnisse auf Milchbasis (einschließlich Eis und Eiskrem)	c = 2
	Käse aus Rohmilch und thermisierter Milch	m = 10 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
	Weichkäse (aus wärmebehandelter Milch)	m = 100 M = 1 000 n = 5 c = 2

Bei Überschreiten dieser Normen muß in jedem Fall die Durchführung der in dem Verarbeitungsbetrieb angewandten Überwachungs- und Kontrollverfahren für die kritischen Punkte gemäß § 9 überprüft werden. Die zuständige Behörde ist über die Verbesserungen zu unterrichten, die an dem Produktionsüberwachungssystem vorgenommen wurden, um eine erneute Überschreitung der Normen zu verhindern.

Bei Käse aus Rohmilch und thermisierter Milch sowie bei Weichkäse muß darüber hinaus nach jeder Überschreitung der Norm „M“ gemäß einer anerkannten Methode überprüft werden, ob möglicherweise Toxine in diesen Erzeugnissen vorhanden sind.

### 3. Indikatorkeime: Richtwerte

Art der Keime	Erzeugnisse	Norm (ml, g)
— Coliforme 30 °C	Flüssigerzeugnisse auf Milchbasis	m = 0
		M = 5
		n = 5
		c = 2
	Butter auf der Basis von Milch oder pasteurisiertem Rahm	m = 0
		M = 10
		n = 5
		c = 2
	Weichkäse (aus wärmebehandelter Milch)	m = 10 000
		M = 100 000
		n = 5
		c = 2
	Pulverförmige Erzeugnisse auf Milchbasis	m = 0
		M = 10
		n = 5
		c = 2
	Gefriererzeugnisse auf Milchbasis (einschließlich Eis und Eiskrem)	m = 10
		M = 100
		n = 5
		c = 2
— Keimgehalt	Wärmebehandelte, nicht fermentierte Flüssigerzeugnisse auf Milchbasis (a)	m = 50 000
		M = 100 000
		n = 5
		c = 2

Art der Keime	Erzeugnisse	Norm (ml, g)
	Gefriererzeugnisse auf Milchbasis (einschließlich Eis und Eiskrem) (b)	m = 100 000 M = 500 000 n = 5 c = 2

- (a) Nach fünftägiger Bebrütung bei 6 °C (Keimzahl bei 21 °C)  
(b) Keimzahl bei 30 °C.

Werden die Richtwerte überschritten, so ist der Be- und Verarbeitungsbetrieb verpflichtet, Vorsorgemaßnahmen zur Verbesserung der Hygiene zu treffen.

4. Ferner müssen ultrahocherhitzte und sterile Erzeugnisse auf Milchbasis nach fünfzehntägiger Bebrütung bei 30 °C folgenden Normen genügen:

- a) Keimzahl bei 30 °C (pro 0,1 ml):  $\leq 10$ ,  
b) organoleptische Prüfung: normal.

#### B. Mikrobiologische Kriterien für Konsummilch

1. Für den Verzehr im unveränderten Zustand bestimmte Rohmilch von Kühen muß nach der Umhüllung folgenden Normen genügen:

Ab 1. 1. 2000

Keimzahl bei 30 °C (pro ml)  
 $\leq 100\,000$  (a)  $\leq 50\,000$  (a)  
— Staphylococcus aureus (pro ml)  
m = 100, M = 500, n = 5,  
c = 2  
— Salmonella: keine in 25 g  
n = 5, c = 0

bei Stichprobenkontrollen im Bearbeitungsbetrieb folgende Normen erfüllen:

- Keimzahl (30 °C): gleich oder niedriger als 10 (pro 0,1 ml),  
— organoleptische Prüfung: normal,  
— pharmakologisch wirksame Stoffe: keine Überschreitung der im LMG 1975 und seiner Verordnungen festgelegten Höchstmengen.

(a) Geometrisches Mittel über zwei Monate bei mindestens zwei Probenahmen je Monat  
n, m, M, c: siehe Abschnitt A Tab. 1—3

Ferner dürfen Krankheitserreger und ihre Toxine nicht in Mengen vorhanden sein, die die Gesundheit der Verbraucher gefährden.

2. Pasteurisierte Milch muß bei Stichprobenkontrollen im Bearbeitungsbetrieb folgenden mikrobiologischen Normen entsprechen:

pathogene Keime: keine in 25 g  
n = 5, c = 0, m = 0,  
M = 0,

coliforme Keime (pro ml): n = 5, c = 1, m = 0,  
M = 5

Nach fünftägiger Bebrütung bei 6 °C:

Keimzahl bei 21 °C (pro ml): n = 5, c = 1,  
m =  $5 \times 10^4$ ,  
M =  $5 \times 10^5$

3. Sterilisierte Milch und ultrahocherhitzte Milch müssen nach fünfzehntägigem Bebrüten bei 30 °C

### KAPITEL III

#### Umhüllung und Verpackung

1. Das Umhüllen und Verpacken muß hygienisch einwandfrei in den dafür vorgesehenen Räumen durchgeführt werden.

2. Umhüllungen und Verpackungen müssen sämtliche Hygieneanforderungen erfüllen und stabil genug sein, um einen wirksamen Schutz der Erzeugnisse zu gewährleisten.

3. Das Abfüllen der wärmebehandelten Milch und der flüssigen Erzeugnisse auf Milchbasis in Flaschen und andere Behältnisse sowie deren Verschließen und das Umhüllen sind automatisch durchzuführen.

4. Umhüllungen oder Verpackungen dürfen für Erzeugnisse nicht wieder verwendet werden, es sei denn, es handelt sich um Mehrwegverpackungen, die gründlich gereinigt und desinfiziert worden sind.

Das Verschließen ist in dem Betrieb, in dem die Milch wärmebehandelt wurde, sofort nach dem Abfüllen mit Verschlüssen durchzuführen, die die Milch vor nachteiligen äußeren Einflüssen schützen. Das Verschlusssystem muß so beschaffen sein, daß ein Öffnen erkannt werden kann und leicht zu kontrollieren ist.

5. Neben den in den §§ 7 und 8 vorgesehenen Angaben muß der Inhaber oder Geschäftsführer zum Zweck der Kontrolle außerdem folgende Angaben sichtbar und in gut leserlicher Form auf der Umhüllung der wärmebehandelten Milch und der Erzeugnisse auf Milchbasis anbringen:

- Art der bei der Rohmilch vorgenommenen Wärmebehandlung;
- die zur Identifizierung des Zeitpunktes der Wärmebehandlung und, bei pasteurisierter Milch, der vorgeschriebenen Lagerungstemperatur erforderlichen Angaben.

6. In Abweichung von Z 1 dürfen die Erzeugnisse in ein und demselben Raum hergestellt und verpackt werden, sofern die Verpackung den unter Z 2 genannten Merkmalen entspricht und folgende Bedingungen erfüllt sind:

- a) Der Raum muß ausreichend groß und so ausgelegt sein, daß ein hygienisches Arbeiten sichergestellt ist.
- b) Umhüllungen und Verpackungen sind in einer Schutzhülle, mit der sie sofort nach ihrer Herstellung versehen wurden und die sie beim Transport gegen Schädigung schützt, in den Be- oder Verarbeitungsbetrieb zu bringen und dort in einem dafür vorgesehenen Raum hygienisch zu lagern.
- c) Lagerräume für Verpackungsmaterial müssen frei von Staub und Ungeziefer sein und von Räumen getrennt sein, in denen sich Stoffe befinden, die die Erzeugnisse kontaminieren können. Verpackungen dürfen nicht auf dem Boden abgestellt werden.
- d) Die Verpackungen sind vor der Verbringung in den Packraum hygienisch aufzubauen: von diesem Erfordernis kann abgesehen werden, wenn Verpackungen automatisch aufgebaut werden, sofern die Gefahr einer Kontamination der Erzeugnisse ausgeschlossen ist.
- e) Die Verpackungen sind unter hygienischen Bedingungen in den Packraum zu bringen und unverzüglich zu verwenden; dem mit der Behandlung der nicht umhüllten Erzeugnisse betrauten Personal ist das Hantieren mit den Verpackungen untersagt.
- f) Die Erzeugnisse sind sofort nach dem Verpacken in die dafür vorgesehenen Lagerräume zu verbringen.

#### KAPITEL IV

##### Anforderungen an Lagerung und Beförderung

1. Erzeugnisse, die nicht bei Raumtemperatur gelagert werden können, sind bei der Temperatur

zu lagern, die der Hersteller zur Gewährleistung ihrer Haltbarkeit empfiehlt. Insbesondere darf die Temperatur für pasteurisierte Milch bis zum Ausgang aus dem Betrieb und während des Transportes höchstens 6°C betragen. Bei Kühlagerung muß die Kühltemperatur aufgezeichnet werden und die Kühlleistung sicherstellen, daß das Erzeugnis schnellstmöglich auf die erforderliche Temperatur gebracht wird.

2. Tanks, Kannen und andere Behältnisse für den Transport pasteurisierter Milch müssen sämtliche Hygienevorschriften erfüllen sowie der Verordnung über Lebensmitteltransportbehälter, BGBl. Nr. 313/1986, entsprechen; insbesondere

- müssen die Innenwände und andere Teile, die mit der Milch in Berührung kommen können, aus glattem Material bestehen, das korrosionsbeständig, leicht abzuwaschen, zu reinigen und zu desinfizieren ist und das in die Milch keine Stoffe in einer Menge abgeben darf, die die menschliche Gesundheit gefährden, die Zusammensetzung der Milch verändern oder ihre organoleptischen Eigenschaften beeinträchtigen kann;
- müssen sie so beschaffen sein, daß die Milch restlos auslaufen kann; sind die Behältnisse mit Hähnen versehen, so müssen sich diese leicht abnehmen, zerlegen, abwaschen, reinigen und desinfizieren lassen;
- müssen sie sofort nach jedem Gebrauch und gegebenenfalls vor jedem erneuten Gebrauch abgewaschen, gereinigt und desinfiziert werden; Reinigen und Desinfizieren müssen gemäß Anhang B Kapitel VI Z 2 und 3 erfolgen;
- müssen sie vor dem Transport mit einem wasserdichten Verschuß, der sich während des Transports nicht lösen kann, dicht verschlossen werden.

3. Fahrzeuge und Behältnisse für die Beförderung leicht verderblicher Erzeugnisse müssen so ausgelegt und ausgestattet sein, daß die erforderliche Temperatur während der gesamten Beförderungsdauer konstant gehalten werden kann.

4. Der Zustand der Fahrzeuge für den Transport von wärmebehandelter Milch und Milch in Kleinbehältnissen oder Kannen muß einwandfrei sein; die Fahrzeuge dürfen nicht für den Transport anderer Erzeugnisse oder Gegenstände verwendet werden, welche die Milch verändern können. Die Innenflächen müssen glatt sowie leicht abzuwaschen, zu reinigen und zu desinfizieren sein. Das Innere der Transportfahrzeuge muß alle Hygienevorschriften erfüllen. Fahrzeuge für den Transport wärmebehandelter Milch in Kleinbehältnissen oder Kannen müssen ausreichend Schutz gegen jedwede Verunreinigung und Witterungseinflüsse bieten; sie dürfen nicht für den Tiertransport verwendet werden.

5. Erzeugnisse müssen so versandt werden, daß sie angesichts der Dauer und der Bedingungen der Beförderung sowie der dafür vorgesehenen Mittel vor jedweder Kontamination oder nachteiligen Beeinflussung geschützt sind.

6. Während des Transports von pasteurisierter Milch in Tanks oder in Kleinbehältnissen und Kannen darf die Temperatur der Milch 6 °C nicht überschreiten.

## ANHANG D

### Besondere Hygienevorschriften für Erzeugerbetriebe

#### KAPITEL I

##### Allgemeine Vorschriften für Räume, in denen Erzeugnisse auf Milchbasis hergestellt werden

Räume müssen ausreichend von Stallungen sowie Dunglagerplätzen und Toiletanlagen getrennt sein, der Zugang zu den Räumen muß so beschaffen sein, daß die Einschleppung von Schmutz möglichst hintangehalten wird.

Räume müssen mindestens über folgendes verfügen:

1. ausreichend große Arbeitsbereiche, die die Durchführung der einzelnen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ermöglichen. Diese Arbeitsbereiche sind so anzuordnen, daß eine Kontamination der Ausgangsprodukte und der Erzeugnisse ausgeschlossen wird.  
Die Herstellung von Erzeugnissen auf Milchbasis, die für die anderen Erzeugnisse die Gefahr der Kontamination mit sich bringen kann, muß in einem abgetrennten Arbeitsbereich durchgeführt werden;
2. in den Bereichen, in denen die Ausgangsprodukte behandelt, zubereitet und verarbeitet und die Erzeugnisse hergestellt werden:
  - a) Fußböden aus leicht zu reinigendem und erforderlichenfalls zu desinfizierendem Material;
  - b) Wände mit leicht zu reinigender Oberfläche, die mit einem hellen Belag oder Anstrich versehen sind;
  - c) eine zu reinigende Decke, die so gestaltet ist, daß ein Ablösen von Materialteilchen auf ein Minimum beschränkt ist;
  - d) Türen müssen reinigbar sein;
  - e) ausreichende Be- oder Entlüftung;
  - f) ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung;
  - g) eine ausreichende Anzahl von Vorrichtungen mit fließendem kaltem und heißem

bzw. auf eine entsprechende Temperatur vorgemischtem Wasser zur Reinigung und Desinfektion der Hände. Es müssen Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie hygienische Mittel zum Händetrocknen vorhanden sein;

3. Vorkehrungen für die hygienische Beförderung und den Schutz von nicht verpackten oder umhüllten Ausgangsprodukten und Erzeugnissen;
4. geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Tiere;
5. Vorrichtungen und Arbeitsgeräte, welche unmittelbar mit den Ausgangsprodukten und Erzeugnissen in Berührung kommen sollen, aus leicht zu reinigendem und erforderlichenfalls zu desinfizierendem Material;
6. geeignete Vorrichtungen (Behältnisse) für die Sammlung von Abfällen, die entsprechend dem Produktionsablauf so bald als möglich aus den Räumen zu entfernen sind;
7. geeignete Vorrichtungen zur Reinigung und Desinfektion des Materials, der Arbeitsgeräte der Ausrüstung und der Anlagen;
8. ausreichende Versorgung mit in hygienischer Hinsicht geeignetem Wasser, das zumindest dem Abschnitt IV. A. und C. Kapitel „Trinkwasser — B 1“ des ÖLMB, III. Auflage entspricht, für das Reinigen der Räume, Ausrüstungen und Gerätschaften;
9. eine Vorrichtung (zB Schrank) zur Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln oder ähnlichen Stoffen sowie zur Lagerung von Reinigungs- und Wartungsgeräten und -mitteln.

#### KAPITEL II

##### Allgemeine Hygienevorschriften für die Produktion von Erzeugnissen auf Milchbasis

###### A. Allgemeine Hygienevorschriften für Räume, Ausrüstungen und Arbeitsgeräte

1. Bei der Arbeit verwendete Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsgeräte sowie Fußböden, Wände, Decken und Trennwände sind einwandfrei sauber zu halten (keine Pfützenbildung) und zu warten, so daß eine Kontamination dieser Ausgangsprodukte und Erzeugnisse durch sie ausgeschlossen ist.
2. Die Reinigung ist nach jedem Arbeitsgang, zumindest aber am Ende jedes Produktionslages, durchzuführen.
3. Es dürfen keine Tiere in die Räume eingelassen werden. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer in den Räumen oder auf Geräten sind systematisch zu bekämpfen.
4. Ratten- und Insektengift, Desinfektionsmittel und sonstige möglicherweise giftige Stoffe sind unter Verschluss zu halten; sie sind so zu verwenden,

daß eine Kontamination der Erzeugnisse ausgeschlossen ist.

Ihr Inhalt muß deutlich identifizierbar sowie mit einem Gebrauchsanweisungsetikett versehen sein.

#### B. Allgemeine Hygienevorschriften für das Personal

1. Das Personal muß peinlichste Sauberkeit einhalten. Im einzelnen gilt folgendes:

- a) Das Personal muß geeignete, saubere Arbeitskleidung und eine saubere Kopfbedeckung tragen, die das Haar vollständig bedeckt.
- b) Das für die Behandlung und die Zubereitung der Ausgangsprodukte und der Erzeugnisse zuständige Personal muß sich die Hände

zumindest bei jeder Wiederaufnahme der Tätigkeit oder bei Kontaminierung waschen. Hautverletzungen müssen durch einen undurchlässigen Verband abgedeckt sein.

- c) Das Rauchen, Spucken, Trinken und Essen in den zur Verarbeitung und Lagerung der Ausgangsprodukte und Erzeugnisse dienenden Räume ist untersagt.

2. Der Arbeitgeber hat in jeder Weise dafür Sorge zu tragen, daß Personen, die die Erzeugnisse kontaminieren könnten, so lange von deren Behandlung ausgeschlossen werden, bis nachgewiesen ist, daß sie die Behandlung durchführen können, ohne daß ein Risiko der Kontamination besteht.