

Milch aus Milchautomaten – Mikrobiologie und QAV

Endbericht der Schwerpunktaktion A-807-20



März 2021

**Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK)
Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)**

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war es, Rohmilch, die vom Konsumenten direkt aus dem Rohmilchautomaten entnommen werden kann, auf ihren mikrobiologischen Status und auf Rückstände von Reinigungsmitteln zu überprüfen.

Wesentlich für einen sicheren Genuss von Rohmilch ist, dass sie vor dem Verzehr abgekocht wird. Deswegen muss beim Rohmilchautomaten der Hinweis „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ angebracht sein.

73 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. 23 Proben wurden beanstandet:

- bei 23 Proben war die Gesamtkeimzahl für aerobe mesophile Keime überschritten.

Hintergrundinformation

In einigen Teilen Österreichs sind Rohmilchautomaten, in denen Direktvermarkter die von ihnen produzierte Rohmilch anbieten, sehr beliebt. An diesen Automaten können Konsumenten frische Rohmilch selbst entnehmen.

Rohmilch wird nach dem Melken nur filtriert und gekühlt. Das Melken in einem Kuhstall ist kein steriler Prozess. Daher kann eine Verunreinigung von Rohmilch mit Krankheitserregern wie Listerien, Campylobacter oder STEC (Shigatoxin bildende *Escherichia coli*) auch bei einer vorbildlichen Melkhygiene niemals gänzlich ausgeschlossen werden.

Infektionen mit diesen Bakterien können zu schwerwiegenden Erkrankungen mit unter Umständen lebensbedrohlichen Folgen führen. Besonders Kleinkinder, ältere Menschen, Schwangere oder immungeschwächte Personen haben ein erhöhtes Risiko.

Rohmilch muss daher als ein in hygienischer Hinsicht hoch risikoreiches Produkt angesehen werden. Das Inverkehrbringen von Rohmilch, die für den unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt ist, wird in Österreich durch die Rohmilchverordnung geregelt. Gemäß § 6 dieser Verordnung darf in roher Kuhmilch eine aerobe mesophile Keimzahl von 50.000 kbE/ml nicht überschritten werden. Weiters ist gemäß § 5 Abs. 1 der oben zitierten Verordnung Rohmilch zum unmittelbaren menschlichen Verzehr mit dem Hinweis „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ zu deklarieren.

Im Rahmen dieser Schwerpunktaktion sollte auch die ordnungsgemäße Reinigung von Melkanlagen, allen Geräten zur Milchgewinnung und des Rohmilchautomaten selbst überprüft werden.

In den letzten Jahren waren bei der Untersuchung von Routineproben erhöhte Werte von quartäreren Ammoniumverbindungen (QAVs - Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittel, die in der Lebensmittelproduktion eingesetzt werden) nachgewiesen worden.

QAVs können durch ungenügendes Nachspülen nach dem Einsatz von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln in Lebensmittel gelangen.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 72

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Rohmilchverordnung, BGBl. Nr. 106/2006

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG, BGBl. I Nr. 13/2006

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag bei insgesamt 31,9 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	49	68,1	(57 %; 78 %)
beanstandet	23	31,9	(22 %; 44 %)
gesamt	72	100,0	---

Die hohe Beanstandungsquote zeigt, dass Rohmilch ein in hygienischer Hinsicht empfindliches Lebensmittel ist, das aufgrund seiner Gewinnung unmittelbar vom Tier im Stall mit Krankheitserregern kontaminiert sein kann.

Die aerobe Gesamtkeimzahl ist ein Maß für die Hygiene beim Melken, Abfüllen und der Lagerung im Rohmilchautomaten. Sie war bei 23 Proben in teilweise erheblichem Ausmaß überschritten.

In drei Proben wurden krankheitserregende Keime nachgewiesen (in zwei Proben Vero-/Shigatoxin bildende *Escherichia coli*, in einer Probe *Listeria monocytogenes*). Der Konsum der unerhitzten Rohmilch könnte somit ernste gesundheitliche Folgen haben.

Bei diesen drei Proben war jedoch der gemäß Rohmilchverordnung geforderte Hinweis „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ ordnungsgemäß angebracht, daher wurde nur ein Hinweis an die Behörde verfasst.

Ein weiterer Hinweis betraf den Nachweis geringer Mengen von Benzyltrimethylammoniumchlorid (BAC-12) bei einer Probe.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
Stubenring 1, 1010 Wien
www.sozialministerium.at

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien
www.ages.at

¹ Die Daten stammen von Zufallsstichproben. Die Aussagen der Ergebnisse sind somit mit einer gewissen Unsicherheit behaftet – der wahre Wert liegt mit 95%iger Wahrscheinlichkeit innerhalb des Konfidenzintervalls (KI). Die Breite des Intervalls hängt wesentlich von der Anzahl der Daten ab. Je mehr Daten/Proben vorliegen, desto schmaler wird das KI bzw. je weniger Daten/Proben vorliegen, desto breiter wird das KI.

Alle Rechte vorbehalten. Nachdrucke – auch auszugsweise – oder sonstige Vervielfältigung, Verarbeitung oder Verbreitung, auch unter Verwendung elektronischer Systeme, sind nur mit schriftlicher Zustimmung der AGES zulässig.