



Rundschreiben über den Verkauf von nicht vorverpackter Rohmilch über einen Milchautomaten

Referenz	PCCB/S 32/VCT/ 374206	Datum	22.03.2022 23/04/2014
Aktuelle Version	2.10	Anwendungsdatum	Veröffentlichungsdatum
Schlüsselbegriffe	Rohmilch, Automat		

Verfasst von	Gutgeheißen durch von
Wits Julie, Attaché	Diricks Herman Heymans Jean-François, Generaldirektor

1. Ziel

Das vorliegende Rundschreiben hat als Ziel die Anbieter, die nicht vorverpackte Rohmilch über einen Milchautomaten verkaufen, über die anwendbaren Anforderungen in Sachen Hygiene zu informieren. ~~Diese Überarbeitung bezieht sich auf eine Anpassung des hingewiesenen Rundschreibens PCCB/S2/VCT/374206 vom 16.11.2009 aufgrund der Veröffentlichung des Königlichen Erlasses vom 7. Januar 2014 über die direkte Lieferung, über einen Primärproduzenten, an den Endverbraucher oder lokalen Einzelhandel in geringen Mengen von gewissen Lebensmitteln tierischen Ursprungs und der Abänderung des Tätigkeitenbaums der FASNK.~~

2. Anwendungsbereich

Der Verkauf von nicht vorverpackter Rohmilch und/oder von Kolostrum über einen Milchautomaten.

3. Referenzen

3.1. Gesetzgebung

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit;

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene;

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs;

Königlicher Erlass vom 14. November 2003 über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette;

Königlicher Erlass vom 16. Januar 2006 zur Festlegung der von der Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette ausgestellten Zulassungen, Genehmigungen und vorherigen Registrierungen;

Königlicher Erlass vom ~~29. August 2021~~ ~~21. Dezember 2006~~ über die Kontrolle der Rohmilchqualität und die Zulassung der überberuflichen Einrichtungen;

Königlicher Erlass vom 26. April 2009 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel;

Arrêté royal du 7 janvier 2014 relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale.

3.2. Andere

~~/Empfehlung 11-2013 des Wissenschaftlichen Ausschusses: Bewertung der Risiken und Vorteile des Verzehrs von Rohmilch von anderen Tierarten als Kühen~~

4. Definitionen und Abkürzungen

~~/LAP: Ort – Tätigkeit – Produkt; die Kombination OTP ersetzt seit dem 1. Januar 2013 die vorherige Beschreibung der Tätigkeiten. Mit dieser neuen Herangehensweise wird jede Art der durch den Anbieter ausgeübten Tätigkeit festgelegt über: – den Ort (zum Beispiel PL 42 – landwirtschaftlicher Betrieb)
– die Art der Tätigkeit (zum Beispiel AG28 – Haltung)
– das Produkt (zum Beispiel PR109 – Schafe und Ziegen)~~

~~Jeder OTP weist eine spezifische Beschreibung auf. Die OTP sind in der Liste der Tätigkeiten aufgeführt und in Merkblättern mit einem Code und einer Bezeichnung (Beispiel: ACT 069; Bauernhof – Milchproduktion) und auf der Webseite der FASNK⁴.~~

5. Rohmilchautomaten

Die traditionellen Verkaufsstellen (Supermärkte, Lebensmittelgeschäfte, ...) bieten dem Verbraucher Milch in Verpackungen an (Tetra-Brik, Glas- und Plastikflaschen, ...). Diese Milch wurde hitzebehandelt (Pasteurisierung, UHT, Sterilisierung), um mögliche potentiell anwesende pathogene Bakterien zu zerstören, und stellt von diesem Zeitpunkt an ein vollständig sicheres und gesundes Produkt zum Verzehr dar.

~~Seit mehreren Jahren sind in Belgien sowie in anderen europäischen Ländern Milchautomaten immer beliebter.~~

~~kann~~ Der Verbraucher ~~kann~~ nicht verpackte Rohmilch über einen Milchautomaten kaufen. Der Verbraucher bringt selbst einen auffüllbaren Behälter mit oder benutzt leere Behälter, die über den Automaten zur Verfügung gestellt werden.

Die Rohmilch wurde nicht ~~h~~Hitze-behandelt, um potentiell anwesende pathogene Bakterien abzutöten. Anfällige Verbrauchergruppen (Kinder, Schwangere, Senioren und immungeschwächte Personen) müssen insbesondere den Verzehr von Rohmilch meiden. Wird die Milch gekocht, wird sie zu einem sicheren Produkt für den Verzehr. ~~Der wissenschaftliche Ausschuss empfiehlt die Rohmilch vor dem Verzehr kurz aufzukochen.~~

⁴ <http://www.afsca.be/agrément/activités/>

~~Im vorliegenden Schreiben möchte die FASNK auf die Anforderungen in Sachen Hygiene hinweisen, was Milchautomaten betrifft. Eine Aufzählung der guten einzuhaltenden Hygienepraktiken ist im Anhang aufgeführt. Darüber hinaus muss ein auf den HACCP-Prinzipien basierendes Eigenkontrollsystem umgesetzt werden.~~

Da Kinder, Senioren, usw. eine sensible Verbrauchergruppe darstellen, bittet die FASNK inständig darum, solche Automaten nicht in Schulen, Seniorenheimen, ... aufzustellen.

Darüber hinaus ist es wichtig zu wissen, dass die Rohmilchautomaten sich auf der Betriebsstätte von Milch oder maximal innerhalb eines Umkreises vom 80 km dergleichen befinden sollten, falls sie der Verantwortung des Milchproduzenten unterstehen.

~~6. Anhang~~

~~Anhänge: Automaten für nicht vorverpackte Rohmilch: Anforderungen in Sachen Hygiene~~

6. MILCHAUTOMATEN⁴ für nicht vorverpackte Rohmilch: Hygieneanforderungen

In diesem Anhang-Rundschreiben sind die wichtigsten Hygienepraktiken, die als Grundlage des Eigenkontrollsystems dienen, welche durch die von den Betreibern/Anbieter eines Milchautomaten umgesetzt werden müssen/muss, aufgeführt. Für die Anforderungen, was die Hygiene von Milchautomaten für nicht vorverpackte Rohmilch betrifft,

-muss hauptsächlich auf potentielle Risiken geachtet werden wie:

- Einschleppung von Bakterien aufgrund eines Hygienemangels beim Melken, Milchtransport oder Reinigung/Auffüllen des Automaten-;
- Vermehrung von Bakterien während der Lagerung im Bauernhof und im Automaten aufgrund unzureichender Kühlung von Rohmilch.

Darüber hinaus sind die Tätigkeiten, die für die Verwaltung des Automaten registriert werden müssen, auch angegeben:

⁴ ~~Automat: die automatische Verteilung von Rohmilch aus einem Speicher (lose). Der Konsument führt seinen eigenen Behälter mit oder leere Behälter werden eventuell über den Automaten zur Verfügung gestellt. Die Verwaltung eines Automaten ist ebenfalls angegeben.~~

1.
Genehmigung/
Registrierung²

Sie verkaufen Rohmilch, die in Ihrem Betrieb hergestellt wird, über einen Automaten:

- ~~Diese Tätigkeit impliziert eine LAP ACT 069 Bauernhof – Milchproduktion (PL42AC64PR85) Tätigkeit. Falls LAP bei der PKE (Provinzialen Kontrolleinheit) registriert ist, muss die zusätzliche Tätigkeit nicht notifiziert werden.~~ Verfügen Sie über die Registrierung „Ferre – Production de lait“ (LAP ACT 069 PL42AC64PR85) (Bauernhof – Milchproduktion), ist es nicht erforderlich, eine zusätzliche Tätigkeit bei der LKE (Lokale Kontrolleinheit) anzumelden. Der Automat muss sich innerhalb eines Umkreises von 80 km um den entfernt vom Produktionsort befinden.
- ~~Sie befördern die hergestellte Rohmilch in ihrem Betrieb bis zum Automaten:~~
- ~~Diese Tätigkeit muss nicht im Besonderen registriert werden (= implizite Tätigkeit).~~
- Sie verkaufen Rohmilch über einen Automaten, obwohl Sie kein Milchproduzent sind:
- ~~Falls die Rohmilch von einem Produzenten bezogen wurde, müssen Sie~~ müssen bei der LPKE den LAP ACT 098 – „Acheteur lait cru de vache“ ~~Käufer von Kuhrohmilch~~ (PL2AC4PR87) (Käufer von Kuhrohmilch) und/oder den LAP ACT 099 „Acheteur lait cru autre que de vache“ ~~Käufer von Rohmilch andere als Kuhmilch~~ (PL 2AC4PR86) (Käufer von anderer Rohmilch als Kuhmilch) anmelden. Für diese Tätigkeiten ist eine spezifische Genehmigung erforderlich.
- ~~Darüber hinaus muss für den Milchverkauf über einen Automaten der LAP~~ ACT 380 „Gestionnaire de distributeurs“ ~~Verwalter der Automaten (PL39AC95PR52~~ PL39AC95PR55) (Verwalter der Automaten) gemeldet werden. Diese Tätigkeit erfordert eine Genehmigung. ~~Ausnahme: Falls die Verwaltung der Automaten eine Tätigkeit ist, die eine andere, bereits durch den Anbieter registrierte Tätigkeit impliziert und der Automat sich auf dem Grundstück des Betriebs befindet oder von dort aus sichtbar ist, ist kein LAP-Verwalter der Automaten erforderlich.~~
-
- Sie verpacken die in Ihrem Betrieb hergestellte Rohmilch und verkaufen Sie über einen Automaten:

² Sie finden mehr Informationen über die Zulassungen, Genehmigungen und Tätigkeiten (LAP) auf der Website der FASNK: www.fasnk.be > Berufssektoren > Zulassungen, Genehmigungen und Registrierungen

	<p>Sie müssen den LAP ACT 322 „Ferme – produit laitier fermier lait cru de vache“ Bauernhof – Kuhrohmlchprodukt vom Bauernhof (PL42AC42PR143) (Bauernhof – Kuhrohmlchprodukt vom Bauernhof) oder ACT 323 „Ferme – produits laitiers fermiers lait cru autre que de vache“ Bauernhof – Rohmilchprodukt vom Bauernhof andere als Kuhmilch (PL42AC42PR142) (Bauernhof - Rohmilchprodukt vom Bauernhof andere als Kuhmilch) und über die entsprechende Genehmigung verfügen. Eine zusätzliche Genehmigung für die Verwaltung des Automaten ist erforderlich, falls der Automat sich nicht im Herstellungsbetrieb oder innerhalb eines Umkreises von 80 km befindet (siehe hier unten).</p>
<p>Die hier unten aufgeführten Anforderungen in Sachen Hygiene beschränken sich auf die Automaten von unverpackter Milch.</p>	
<p>2. Ursprung von Rohmilch</p>	<p>Zur Versorgung der Automaten benutzen Sie Rohmilch, die schon < 6°C gekühlt ist in Ihrer Kühlanlage auf dem Bauernhof. Vermischen Sie keine Milch, die aus verschiedenen Produktionsbetrieben stammt.</p>
<p>3. Transport von Rohmilch</p>	<p>Benutzen Sie für den Transport von der Kühlanlage bis zum Automaten geschlossene und saubere Behälter, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt treten dürfen (z.B. verschließbare Kannen). So wird die Kontamination der Rohmilch verhindert. Die Transportdauer sollte so kurz wie möglich gehalten werden, damit die Temperatur der Milch keine 6 °C überschreitet.</p> <p>Da bei einem langen Transport das Risiko der Erwärmung der Milch höher ist, müssen Sie Maßnahmen treffen, um die Kühlkette aufrecht zu erhalten (z. B. Transportmittel mit Kühlanlage)</p> <p>Benutzen Sie ein sauberes und gut unterhaltendes Transportfahrzeug.</p>
<p>4. Befüllung / Leerung des Automaten</p>	<p>Füllen Sie den Speicher des Automaten so auf, dass keine Kontamination mit der Rohmilch entsteht. Füllen Sie den Automaten täglich regelmäßig auf, vorzugsweise jeden Tag. Schütten Sie vorher die restliche Milch weg. Achten Sie darauf, dass die Milch sich nicht mehr in der Nahrungsmittelkette für den menschlichen Verzehr befindet (geben Sie sie nicht in die Kühlanlage auf dem Bauernhof). Wenn Sie Milchproduzent sind und Ihren Automaten selbst versorgen, können Sie die Restmilch an Ihre Tiere geben, wenn sie dazu noch geeignet ist. Dasselbe gilt, wenn Sie Probleme bei der Kühlung hatten. Restmilch darf nur für die Tierfütterung verwendet werden, falls die Restmilch aus Ihrem Milchbetrieb stammt.</p> <p>Reinigen und desinfizieren Sie den Automaten zwischen der Leerung und der Befüllung des Automaten (siehe Punkt 7).</p>
	<p>die Milch sich nicht mehr in der Nahrungsmittelkette für den menschlichen Verzehr befindet (geben Sie sie nicht in die Kühlanlage auf dem Bauernhof). Wenn Sie Milchproduzent sind und Ihren Automaten selbst versorgen, können Sie die Restmilch an Ihre Tiere geben, wenn sie dazu noch geeignet ist. Dasselbe gilt, wenn Sie Probleme bei der Kühlung hatten. Restmilch darf nur für die Tierfütterung verwendet werden, falls die Restmilch aus Ihrem</p>

5. Mögliche Behälter	Einige Automaten sehen Behälter vor, in die die Milch sofort abgefüllt werden kann (Plastikflaschen, Plastikbecher). Fragen Sie den Lieferanten nach einer Konformitätserklärung. Das beweist, dass diese für Nahrungsmittel geeignet sind. <u>Diese Behälter müssen für den Lebensmittelkontakt geeignet sein (das Symbol mit dem Glas und der Gabel muss auf den Behältern angebracht sein).</u> Bewahren Sie den Vorrat an Behältern an einem sauberen und gut unterhaltenen Ort auf.
6. Milchautomaten	
6.1. Aufstellung	Stellen Sie den Milchautomaten in einer sauberen Umgebung auf, in der die Kontamination der Rohmilch (durch Abfälle, Schädlinge, ...) verhindert wird, vorzugsweise unter einem Schutzdach, wenn der Automat in Außenbereichen aufgestellt wird (z. B. halb offener Schuppen). So wird er auch vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt. Sorgen Sie auch dafür, dass der Schuppen sauber und gut instand gehalten ist. Sorgen Sie dafür, dass die für die Reinigung und Desinfektion des Automaten notwendige Ausrüstung vorhanden ist (u. a. Trinkwasser).
6.2. Bauweise	Sorgen Sie dafür, dass der Milchwahn nicht der Umwelt ausgesetzt ist (wählen Sie einen Automaten, der z. B. mit einer kleinen abnehmbaren Klappe versehen ist, die der Verbraucher nach Benutzung wieder schließen kann). Wenn die Aufbewahrungstemperatur der Milch (<u>siehe 6.4.</u>) nicht mehr eingehalten wird, muss der Milchverkauf automatisch gesperrt werden. Sie können ebenfalls ein ähnliches Verfahren anwenden, das jedoch zuvor von der FASNK (PKE) genehmigt werden muss. Sorgen Sie dafür, dass das Kühlsystem ausreichende Kapazität hat, um den Rohmilchbehälter zu kühlen.
6.3. Thermometer	Der Automat muss mit einem Thermometer ausgestattet sein. Die Temperatur muss automatisch kontinuierlich und für den Verbraucher sichtbar angezeigt werden.
6.4. Aufbewahrungstemperatur	Die ideale Aufbewahrungstemperatur für Milch liegt zwischen 0 °C und maximal 4 °C. Die Milch, die sich in der Leitung zwischen Vorratsbehälter und Milchwahn befindet, muss ebenfalls dieser Temperatur entsprechen.
6.5. Temperaturüberwachung	Überprüfen Sie täglich die Temperaturanzeige. Ist die Temperatur nicht konform, notieren Sie dies; suchen Sie die Ursache und lösen Sie das Problem. Wenn der Automat infolge eines Problems mit dem Kühlsystem gesperrt ist, können Sie ihn selbstverständlich erst wieder in Betrieb nehmen, nachdem die gesamte Milch entfernt und der Automat gereinigt und desinfiziert worden ist.

Temperaturüberwachung	
6.6. Aufbewahrungszeit	<u>Ersetzen Sie täglich die Milch in dem Automaten, nachdem Sie die Restmilch entfernt haben, und reinigen und desinfizieren Sie den Automaten.</u> Befüllen Sie

<p>6.7. <u>Gesetzlich vorgeschriebene Hinweise</u></p> <p><u>auf dem Etikett</u></p> <p>Rohmilch</p> <p>Info Verantwortlicher</p>	<p>Bringen Sie folgende Hinweise gut leserlich am Automaten an:</p> <p>"Rohmilch". "Vor dem Verzehr abkochen".</p> <p>"Mindestens haltbar bis (Datum) ". Das hier angegebene Datum darf nicht nach 3 Tagen nach dem ersten Melken von im Automaten anwesender Rohmilch/Kolostrum liegen.</p> <p>"Zwischen 0 und 6°C aufbewahren".</p> <p>Dies ist gesetzlich vorgeschrieben.</p> <p>Weisen Sie den Verbraucher auf die Wichtigkeit hin, den Hahn nicht zu berühren und die Behälter nicht in Berührung mit dem Hahn zu bringen, aus Gründen der Verunreinigung.</p> <p>Name des Produzenten oder Name des Unternehmens, welches eine Genehmigung oder Registrierung besitzt, wie in Punkt 1 angegeben.</p> <p>Adresse des Produzenten oder Adresse des Unternehmens, welches eine Genehmigung oder Registrierung besitzt.</p> <p>Telefonnummer des Unternehmens, welches eine Genehmigung oder Registrierung besitzt.</p> <p>Dies ist gesetzlich vorgeschrieben.</p>
<p>7. <u>Reinigung und Desinfizierung</u></p>	<p>Halten Sie das Material instand: Transportmittel, Behälter, Milchautomat,...</p> <p>Befolgen Sie die Pflegeanweisungen des Automatenherstellers.</p> <p>Legen Sie Reinigungs- und Desinfektionsintervalle für Ihr Material fest und führen Sie das Programm genauestens durch. Reinigen Sie den Automaten vorzugsweise täglich und mindestens nach jedem Auffüllen.</p> <p>Verwenden Sie ausschließlich zugelassene Desinfektionsmittel. Spülen Sie nach der Desinfektion mit Trinkwasser ab.</p> <p>Verwenden Sie Wasser mit Trinkwasserqualität (vorzugsweise Leitungswasser). Spülen Sie nach der Reinigung und Desinfektion mit Trinkwasser und lassen Sie ein wenig Milch durch die Leitungen laufen, um das Spülwasser zu entfernen.</p>

<p>8. Milchqualität</p> <p>Analysen</p> <p>Mikrobiologische Kriterien</p>	<p>Es versteht sich von selbst, dass die Milch, mit der Sie den Milchautomaten befüllen, Milch von gesunden Tieren ist, auf hygienische Weise gewonnen wurde und dessen Keimzahl, Zellzahl und Gehalt an Tierarzneimittelrückständen konform sind.</p> <p>Wenn Sie einem Lieferverbot unterliegen, dürfen Sie natürlich auch keine Milch über Automaten verkaufen.</p> <p>Die Als-Anbieter der Nahrungsmittelkette sind Sie für die LebensmittelsSicherheit dieser Nahrungsmittelkkette verantwortlich. Sie müssen daher regelmäßig anhand von Analysen überprüfen, ob die Rohmilch, die Sie im Automaten verkaufen, den mikrobiologischen Kriterien oder andere entspricht.</p> <p>Welche Analysen müssen Sie durchführen?</p> <p>A. Für Milchhersteller, die in ihrem Betrieb hergestellte Milch anbieten:</p> <p>A.1. Falls die direkte Gesamtlieferung von Rohmilch oder Kolostrum an den Verbraucher oder den lokalen Einzelhandel jährlich max. 15.000 Liter Rohmilch von Kühen und/oder 2.000 Liter Rohmilch von anderen Tieren als Kühen und/oder 20 Liter Kolostrum (über einen Automaten oder nicht) beträgt</p> <p>A.1.1...und die direkt gelieferte Milch aus einem bereits kontrollierten Vorrat stammt, da ebenfalls an einen Käufer geliefert (z.B. Molkereibetrieb)</p> <p>Sie müssen selbst keine Analysen mehr bezüglich der durchführen auf die-Anzahl der Keime-, der somatischen Zellen Zellstoffe oder und- der Rückstände von Tierarzneimitteln durchführenHemmstoffe. Die vom MCC oder dem Comité du Lait durchgeführten Analysen sind ausreichend.</p> <p>Sie müssen jedoch noch Analysen auf Escherichia coli durchführen(100 Kolonien vermehrende Einheiten, festgelegt auf 5 Proben, siehe K.E. 26.04.2009). Sie können die Häufigkeit bestimmen, aber die FASNK sieht zweimal pro Jahr als ein Minimum an.</p> <p>Entnehmen Sie Proben aus dem Vorratsspeicher des Automaten; idealerweise von Milch, die sich schon einige Stunden im Vorratsspeicher befindet. So erhalten Sie die beste Einsicht über die Qualität Ihrer Rohmilch, die Sie an den Verbraucher liefern.</p> <p>Eine Überschreitung der Norm für E. coli weist auf eine ungenügende Hygiene hin. Sie müssen zur Verbesserung Ihrer Hygiene Ihren Produktionsablauf verbessern. Betrachten Sie alle Ihre Handgriffe mit einem kritischen Blick, treffen Sie die notwendigen Hygienemaßnahmen (z.B. Reinigung und Desinfizierung) und entscheiden Sie, wo Sie in Zukunft Ihre Handgriffe im Bereich der Hygiene verbessern müssen.</p> <p>A.1.2...und die direkt gelieferte Milch stammt nicht aus einem bereits kontrollierten Vorrat:</p> <p>-Sie sind Milchproduzent und liefern keine Milch an den Käufer (z.B. Molkereibetrieb)</p> <p>Lassen sie den Keimgehalt mindestens 2 Mal pro Monat überprüfen und den Zellgehalt mindestens 1 Mal pro Monat.</p>
--	---

Lassen Sie die Keimzahl und die Zellzahl mindestens ein~~mal~~-~~Mal~~ alle drei Monate (im Falle von Rohmilch von Kühen) überprüfen.
Nach Verwendung von Tierarzneimitteln und der Einhaltung der Wartezeit, testen ~~S~~ie die Milch auf eventuelle Tierarzneimittelrückstände. Lassen sie auch Analysen auf Escherichia coli (siehe oben) durchführen.
Sie können die Häufigkeit bestimmen, aber die FASNK sieht zweimal pro Jahr als ein Minimum an.

A.2. Falls die direkte Gesamtlieferung von Rohmilch oder Kolostrum an den Verbraucher oder den lokalen Einzelhandel überschreitet jährlich max. 15.000 Liter Rohmilch von Kühen und/oder 2.000 Liter Rohmilch von anderen Tieren als Kühen und/oder 20 Liter Kolostrum (über einen Automaten oder nicht):

Lassen Sie die Keimzahl mindestens zwei Mal pro Monat und im Falle von Rohmilch von Kühen, ebenfalls die Anzahl Zellen mindestens einmal pro Monat überprüfen.
Nach Verwendung von Tierarzneimitteln und der Einhaltung der Wartezeit, testen sie die Milch auf eventuelle Tierarzneimittelrückstände. Lassen sie auch Analysen auf Escherichia coli (siehe oben) durchführen.
Sie können die Häufigkeit bestimmen, aber die FASNK sieht zweimal pro Jahr als ein Minimum an.

In jedem Fall, falls diese ~~se~~-durchgeführten Analysen nicht günstig für die Anzahl Keime, Zellen oder ~~evt.~~-das Auftreten-eventuelle Vorhandensein von Rückständen ~~in diesen von~~ Arzneimitteln Medikamenten-ausfallen, darf die Milch natürlich nicht über einen Automaten verkauft werden.

-B. Sie sind Besitzer eines Automaten und kaufen Milch bei einem Milchproduzenten, um Ihren Automaten zu befüllen.

Bei ~~jedem Ankauf~~jeder Milchlieferung muss eine repräsentative Probe zur Kontrolle des Keimgehalts, des Zellgehalts und des Vorhandenseins von Rückständen von Tierarzneimitteln entnommen werden ~~„die analysiert wird auf den Keim-,Zellgehalt und die Tierarzneimittelrückstände.“~~ (siehe K.E. vom ~~2129.1208.2006~~2021). Die Mehrheit der Milchproduzenten sammeln die Milch durch eine Molkereibetrieb auf, wobei eine repräsentative Probe entnommen wird. (RMO). Der Produzent kann insgesamt 100 L pro Produktion von 3 Tagen an andere nahrungsmittelerzeugende Unternehmen liefern oder die Milch von ihnen auf sammeln lassen wenn mindestens 1 mal alle 3 Tage die Milch so gesammelt (Molkerei) wird ohne zusätzliche Proben entnehmen zu müssen. Die Resultate der Analysen werden beim Produzenten angefragt. Falls diese Analysen nicht günstig für die Anzahl Keime, Zellen oder ~~evt.~~-~~das Auftreten~~-das eventuelle Vorhandensein von Rückständen ~~in diesen von~~ Medikamenten Arzneimitteln ausfallen, darf die Milch natürlich nicht über einen Automaten verkauft werden.

9. Persönliche Hygiene	Achten Sie bei der Verwendung von Rohmilch auf gute persönliche Hygiene, um eine Kontamination zu vermeiden: Tragen Sie saubere Kleidung, waschen Sie sich sorgfältig die Hände, essen und rauchen Sie nicht.
10. Rückverfolgbarkeit und Registrierung	<p>Notieren Sie und bewahren Sie Folgendes mindestens sechs Monate lang auf:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Datum und Uhrzeit <u>der Befüllung des Automaten</u> der Reinigungs- und Desinfektionsverfahren (das ganze Material + Milchautomat). - nicht konforme Temperaturen - jedes Problem, z. B. Stromausfall, Problem mit der Kühlung eines Automaten, ... - <u>und die getroffenen Korrekturmaßnahmen.</u> <p>- Legen Sie alle Analysenberichte chronologisch ab.</p>
<p><i>In diesem Dokument sind nur die Angelegenheiten enthalten, für die die FASNK zuständig ist. Es dient nur zu Informationszwecken und zielt nicht darauf ab die Gesetzgebung in dieser Sache zu ersetzen. Die gesetzlichen Anforderungen in Referenz bleiben natürlich in Anwendung. Die allgemeinen Nutzungsbedingungen und der auf der Webseite erwähnte disclaimer bleiben in Anwendung für dieses Dokument.</i></p>	

7. **Inventar** Übersicht der Überarbeitungen

Inventar der Überarbeitungen des Rundschreibens		
Version	Anwendungsdatum	Grund und Tragweite der Überarbeitung
1.0	16.11.2009	Nicht anwendbar
2.0	<u>23.04.2014</u> Veröffentlichungsdatum	Anpassung des Formates des Rundschreibens vom 16.11.2009 Veröffentlichung des K.E. vom 7. Januar 2014 und des neuen Tätigkeitenbaums der FASNK
<u>2.1</u>	<u>Veröffentlichungsdatum</u>	<u>Veröffentlichung des K.E. vom 29. August 2021 zur Aufhebung des K.E. vom 21. Dezember 2006</u>