



Merkblatt Milchammern

- Räume, in denen Milch gelagert, behandelt oder gekühlt wird, müssen allseits umschlossen und räumlich getrennt von Einrichtungen, in denen Tiere untergebracht sind, sein.
- Boden- und Wandflächen von Milchammern sind in einwandfreiem Zustand zu halten, sie müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Des Weiteren müssen diese wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und dürfen nicht aus giftigem Material bestehen.
- Decken müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.
- Fenster müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken entfernen werden können.
- Die Tür einer Milchammer muss so beschaffen sein, dass diese leicht zu reinigen und desinfizieren ist. Sie muss eine glatte und Wasser abstoßende Oberfläche haben. Die Tür ist geschlossen zu halten.
- Milchammern müssen vor Ungeziefer geschützt werden.
- Die Milchsammelbehältnisse müssen über eine geeignete Kühlanlage verfügen.
- Die Böden müssen ein angemessenes Abflusssystem aufweisen. Auf eine regelmäßige Reinigung des Abflusses ist unbedingt zu achten.
- Brauchwasser ist separat durch ordnungsgemäß gekennzeichnete Leitungen zu leiten. Es darf weder eine Verbindung zur Trinkwasserleitung noch die Möglichkeit des Rückflusses in diese Leitung bestehen.
- Ausrüstungsflächen, die mit Milch in Berührung kommen (Melkgeschirr, Behälter, Tanks zur Sammlung und Beförderung von Milch) müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein und einwandfrei instandgehalten werden. Es dürfen nur glatte, waschbare und ungiftige Materialien verwendet werden. Zeigen die Oberflächen Abnutzungserscheinungen bzw. sind diese defekt, sind sie ordnungsgemäß auszutauschen.

Nach Verwendung müssen diese Oberflächen gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Nach jeder Benutzung oder, bei sehr kurzen Zeitspannen zwischen dem Entleeren und dem Nachfüllen, nach mehreren Benutzungen, auf jeden Fall jedoch **einmal pro Arbeitstag**, müssen die Behälter und Tanks, die zur Beförderung der Milch verwendet wurden, entsprechend gereinigt und desinfiziert werden, bevor sie erneut gebraucht werden.

- Die Milch muss unmittelbar nach dem Melken an einen sauberen Ort verbracht werden.
- Das Melkgeschirr muss so gelagert werden und so beschaffen sein, dass das Risiko einer Milchkontamination begrenzt ist. Es darf insbesondere nicht im Freien oder in Stallungen aufbewahrt werden.
- In der Milchammer dürfen keine gefährlichen Stoffe (z.B. Arzneimittel) bzw. zweckfremde Gegenstände gelagert werden.
- Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen (Waschvorrichtung) müssen aus korrosionsfesten Materialien hergestellt, leicht zu reinigen sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.