



## **Sömmerungskonzept Glarner Alpen**

### **Informationsblatt Milchhygiene Primärproduktion**

Hier werden einige wichtige Anforderungen für den Bereich Milchhygiene Primärproduktion aufgeführt, die im Zuge des Sömmerungskonzepts abgeklärt werden sollen.

#### **Umfassendere Informationsquellen zu den Anforderungen**

- **Milchhygieneverordnung (VHyMP)**, insbesondere Art. 13 - 25  
[Verordnung des EDI über die Hygiene bei der Milchproduktion](#)
- **Kontrollhandbuch der amtl. Kontrollen in der Primärproduktion in Tierhaltungen: Milchhygiene (S.10-18)**  
[Kontrollunterlagen und –handbücher](#)

#### **Einige wichtige Anforderungen laut Milchhygieneverordnung**

##### **Art. 14 Kühlen und Lagern der Milch**

1. Unmittelbar nach dem Melken muss die Milch an einen sauberen Ort verbracht werden, der so konzipiert und ausgerüstet ist, dass eine Kontamination ausgeschlossen ist.
2. Wird die Milch täglich zweimal geliefert, so ist sie mit fließendem, kaltem Wasser wirkungsvoll vorzukühlen.
3. Wird die Milch täglich einmal geliefert, so muss sie direkt nach dem Melken innerhalb von zwei Stunden auf eine Temperatur von 8 °C oder tiefer abgekühlt und bei dieser Temperatur gelagert werden.
4. Wird die Milch jeden zweiten Tag geliefert, muss sie weiter auf 6 °C oder tiefer abgekühlt und bei dieser Temperatur gelagert werden.
5. Die Produzentin oder der Produzent hat die Kühlzeit und Lagertemperatur regelmässig zu überprüfen. Während der Kühlung und Lagerung darf keine qualitätsbeeinträchtigende Fettschädigung auftreten.
6. Das erste Gemelk darf bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb höchstens 48 h gelagert werden.
7. Die Milchverarbeiterin oder der Milchverarbeiter kann für die Herstellung von Käse abweichende Kühltemperaturen festlegen. Die Lagertemperatur darf jedoch maximal 18 °C betragen. Sofern die Lagertemperatur über 8 °C liegt, muss die Verarbeitung spätestens 24 Stunden nach der Gewinnung des ältesten Gemelkes erfolgen. Die Lebensmittelsicherheit ist jederzeit zu gewährleisten.

### **Art. 16 Grundsatz (Reinigung und Desinfektion)**

1. Oberflächen von Materialien, die mit Milch in Berührung kommen, müssen:
  - a. aus nicht toxischem Material bestehen, das die Milch nicht beeinträchtigt;
  - b. glatte, korrosionsbeständige Oberflächen haben;
  - c. leicht zugänglich sein;
  - d. leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein;
  - e. in einwandfreiem Zustand gehalten werden.
2. Nach Benutzung müssen die Oberflächen gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden.
3. 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 von Milch verwendet werden, gereinigt und desinfiziert werden, bevor sie erneut verwendet werden. Ausgenommen von der täglichen Reinigung sind Behälter und Tanks bei zweitägigem Ablieferungsintervall.

### **Art. 17 Reinigungsräume**

Räume, in denen Behälter, Melkanlagen und Milchgeräte gereinigt werden, müssen verfügen über:

- a. abwaschbare, säurefeste Wände und Böden;
- b. warmes und kaltes Wasser;
- c. siphonierte Abläufe;
- d. eine gute Beleuchtung und Belüftung.

### **Art. 19 Wasserqualität**

Das für die Reinigung und für das Nachspülen verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität aufweisen (Informationen finden sich im "Merkblatt Privat Wasserversorgungen" des ALT).

### **Art. 21 Unterhalt**

Die Produzentinnen und Produzenten müssen für eine einwandfreie Funktionsweise der Melkanlagen sorgen. Die Servicearbeiten an den Melkanlagen müssen mindestens einmal pro Jahr und in Sömmerungsbetrieben mindestens einmal in zwei Jahren von einer Fachperson nach international anerkannten Normen durchgeführt werden. Die Serviceblätter sind drei Jahre aufzubewahren.

### **Art. 22 Stall, Laufbereich und Melkplatz**

1. (...) Der Melkplatz muss ein hygienisches und sauberes Melken ermöglichen.
2. Der Warteraum der Tiere und der Melkplatz müssen befestigte Bodenbeläge aufweisen.

### **Art. 23 Räume, Behälter und Milchgeräte**

1. Räume, in denen Milch gelagert, behandelt und gekühlt wird, müssen so gelegen und beschaffen sein, dass eine Kontamination der Milch möglichst vermieden wird.
2. Behälter und Milchgeräte müssen ebenfalls so beschaffen sein, dass eine Kontamination der Milch möglichst vermieden wird.
3. Behälter und Milchgeräte dürfen nur zum Melken, für die Milchbehandlung, -kühlung, -lagerung und den Milchtransport sowie zur Rücknahme, jedoch nicht zur Lagerung von Schotte und Magermilch verwendet werden.

### **Art. 24 Milchlagerräume**

Räume, die der Lagerung von Milch dienen, die nicht täglich zweimal abgeliefert wird, müssen folgende Anforderungen erfüllen:

- a. Sie müssen vom Milchviehstall und vom Melkstand räumlich getrennt sein. Bei direktem Zugang in den Stall muss die Türe selbstschliessend sein. Erforderlich sind zudem eine Schwelle oder ein Rost sowie stallseitiges Gefälle und eine separate Türe ins Freie.
- b. Es dürfen keine direkten Verbindungen wie Türen oder Lüftungsöffnungen zu Dusche und WC vorhanden sein.
- c. Sie müssen stossfeste Wände und einen befestigten Boden mit genügend Gefälle zur Entwässerung aufweisen.
- d. Sie müssen verschliessbar, Haustieren nicht zugänglich und vor Ungeziefer, insbesondere Fliegen, geschützt sein.
- e. Sie müssen vor geruchlicher Beeinträchtigung, namentlich durch Mistlagerplatz, Jauchegrube oder Verunreinigungen aus der Umgebung geschützt sein.
- f. Sie müssen eine gute Belüftung aufweisen und – sofern die Hygieneanforderungen nicht anderweitig eingehalten werden können – über eine geeignete Kühlanlage verfügen.
- g. Ölgeschmierte Vakuumpumpen dürfen nicht im Raum installiert sein; die Abluft der übrigen Vakuumpumpentypen muss nach aussen geleitet werden.
- h. Sie müssen einen befestigten, sauberen Vorplatz aufweisen.
- i. Für die Aufbewahrung von Behältern und Milchgeräten müssen zweckmässige Halterungen und Gestelle vorhanden sein.

### **Art. 25 Milchtanks**

Wird die Milch in einem geschlossenen Lagertank gelagert, so muss dieser an einem sauberen und vor Witterungseinflüssen, geruchlicher Beeinträchtigung und Verunreinigung geschützten Standort mit einem befestigten, glatten Boden und mit genügend Gefälle für eine gute Entwässerung aufgestellt werden. Sämtliche Öffnungen des Tanks müssen abschliessbar sein.

### **Wichtige Anforderungen an Milchpipelines**

Gegenstände, die mit Milch oder Milchprodukten in Berührung kommen, müssen aus lebensmitteltauglichem Material sein (Art. 62 HyV). Die Pipeline muss nach der Benutzung gereinigt (mit Trinkwasser) und desinfiziert werden (Art. 16 HyV, Art. 16 VHyMP).