

Pressemappe: Agrar-PR

31.05.2023 | 16:46:00 | ID: 36463 | Ressort: [Ernährung](#) | [Verbraucherschutz](#)

LAVES untersucht: Rohmilch - ein unterschätztes Risiko?

[Oldenburg](#) (Agrar-PR) -

Milch ist beliebt und gesund. Doch es ist auch ein empfindliches Lebensmittel, wenn es als Rohmilch angeboten wird. Rohmilch ab Hof wird immer häufiger in sogenannten Milchtankautomaten angeboten. Diese Milch wird keinem Erhitzungsverfahren und keiner gesonderten strengen mikrobiologischen Kontrolle - wie Vorzugsmilch - unterzogen. Deshalb untersucht das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) in seinem Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover Rohmilch regelmäßig auf krankmachende Keime, wie Salmonellen, Campylobacter, Listerien und STEC.

Ergebnis: Es wurden 82 Proben auf krankmachende Keime untersucht. Die Proben wurden aus Rohmilchautomaten von insgesamt 61 Betrieben in Niedersachsen entnommen. In 2 Proben wurden STEC festgestellt. Bei STEC handelt es sich um toxinbildende E. coli Bakterien, die zu schweren, teils blutigen Durchfällen führen können.

Rückblick: 60 Proben wurden in 2020 untersucht, in 2 Proben wurden STEC und in 2 weiteren Proben Listerien nachgewiesen. 142 Proben wurden in 2019 untersucht, nachgewiesen wurden in 4 Proben STEC, in 5 Proben Listerien und in 2 Proben Campylobacter.

Fazit: Die Untersuchungsergebnisse zeigen, dass die Nachweise krankmachender Keime zwar sinken, sie aber immer noch in Rohmilch vorkommen können. Auch wenn das Melken sehr sorgfältig und sauber durchgeführt wird, können über die Rohmilch Krankheitserreger vom Tier auf den Menschen übertragen werden - sogenannte Zoonose-Erreger. Insbesondere sollten Risikogruppen - Kinder, Schwangere, ältere und kranke Menschen - zur größtmöglichen Sicherheit auf Rohmilch und Rohmilchprodukte verzichten beziehungsweise Rohmilch sollte unbedingt vor dem Verzehr für sie abgekocht werden.

„Milch ab Hof“ - Rohmilch kann direkt auf dem Bauernhof zum Beispiel mit einer Milchkanne, bei sogenannten Milchtankstellen, abgeholt werden. Bei der Rohmilch ist der Erzeuger verpflichtet, einen Warnhinweis anzubringen: „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ - außer wenn es sich um abgepackte Vorzugsmilch handelt.

Dagegen ist bei Vorzugsmilch dieser Hinweis nicht verpflichtend, obwohl es sich auch hier um Rohmilch handelt und sie abgepackt im Handel und Hofläden erhältlich ist. Diese unterliegt aber strengen hygienischen Vorschriften und strengen mikrobiologischen Kontrollen. Vorzugsmilch darf höchstens bei acht Grad gelagert werden und muss innerhalb von 96 Stunden verbraucht werden. Die Abgabe von Vorzugsmilch in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, wie beispielsweise Kantinen, ist nicht erlaubt.

Landwirte dürfen Hofbesucherinnen und -besuchern keine Rohmilch ausschenken, die nicht abgekocht ist!

Tag der Milch (1. Juni), dazu hat das LAVES umfassende Informationen und aktuelle Untersuchungen auf der Startseite www.laves.niedersachsen.de.

Pressekontakt:

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit

Tel.: 04 41/ 5 70 26-0

Fax: 04 41/ 5 70 26-179

E-Mail: poststelle@laves.niedersachsen.de

Ansprechpartner/in: Hiltrud Schrandt

Postanschrift:

Postfach 9262

26140 Oldenburg

Dienstgebäude der Zentrale:

Röverskamp 5

26203 Wardenburg



[Agrar-PR](#)

Postfach 131003 70068 Stuttgart Deutschland

Telefon: +49 0711 63379810

E-Mail: redaktion@agrar-presseportal.de Web: www.agrar-presseportal.de >>> [Pressefach](#)