

FAQ

06. September 2024

Infektionen vermeiden – Was ist beim Verzehr von Rohmilch zu beachten?

→ Aktualisierung der Version vom 13. April 2016

Die Zahl der Erzeugerbetriebe, von denen Rohmilch über Rohmilchabgabautomaten ausgegeben wird (im Volksmund Milchtankstellen genannt), nimmt zu. Zwar müssen Rohmilchabgabestellen mit dem Hinweis „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ gekennzeichnet sein. Vereinzelt Berichte über Ausbrüche von Lebensmittelinfektionen in Verbindung mit Rohmilchverzehr legen jedoch nahe, dass der Hinweis nicht immer befolgt wird. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) weist darauf hin, dass der Verzehr von Rohmilch mit gesundheitlichen Risiken verbunden ist. Rohmilch kann mit krankmachenden Keimen kontaminiert sein. Manche der Erreger können direkt aus dem Tier über die Milchdrüse ausgeschieden werden. Die meisten gelangen aber aufgrund von Hygienemängeln beim Melken in die Milch. Besonders empfindliche Bevölkerungsgruppen wie Kinder, Schwangere oder ältere und kranke Personen sollten daher grundsätzlich auf den Verzehr von nicht abgekochter Rohmilch verzichten. Aber auch für gesunde Erwachsene besteht beim Verzehr von nicht abgekochter Rohmilch ein erhöhtes Risiko einer Lebensmittelinfektion, die je nach Erregertyp zu leichteren bis schweren Erkrankungen führen kann. Das BfR hat Fragen und Antworten zum Umgang mit Rohmilch erarbeitet.

Was ist Rohmilch?

Als Rohmilch wird die unbehandelte Milch von Rindern, Schafen und Ziegen bezeichnet, die ohne Homogenisierung und Wärmebehandlung (z. B. Pasteurisieren) mit dem natürlichen Fettgehalt an Verbraucherinnen und Verbraucher abgegeben wird. Die Abgabe kann verpackt als sogenannte Vorzugsmilch über den Handel oder direkt beim Milcherzeuger über sogenannte Rohmilchabgabautomaten oder andere Abgabegeräte erfolgen. Wenn es sich nicht um Vorzugsmilch von speziell kontrollierten Betrieben handelt, muss der Erzeuger einen Hinweis anbringen, um zu verhindern, dass Rohmilch ohne Erhitzen verzehrt wird.

Welche gesundheitlichen Risiken können von Rohmilch ausgehen?

Rohmilch ist ein empfindliches Lebensmittel, das aufgrund seiner Gewinnung unmittelbar vom Tier im Stall nach einem Filtrationsschritt ohne weitere Verarbeitung (Pasteurisierung) mit krankmachenden Bakterien wie zum Beispiel Salmonellen, *Campylobacter* oder enterohämorrhagischen *Escherichia coli* (EHEC) kontaminiert sein kann. Diese Keime können zum Teil schwere Erkrankungen auslösen.

Gibt es Bevölkerungsgruppen, die besonders gefährdet sind?

Bei Säuglingen, Kleinkindern, älteren Menschen und Menschen mit bestimmten Grunderkrankungen (Immunschwäche) können Erkrankungen besonders schwer verlaufen. Diese Risikogruppen sollten auch Vorzugsmilch deshalb nur abgekocht verzehren. Rohmilch sollte generell nicht ohne Erhitzen verzehrt werden.

Besteht dieses Risiko auch, wenn die Rohmilch über Rohmilchabgabeautomaten abgegeben wird?

Rohmilchabgabeautomaten, sogenannte Milchtankstellen, halten die Rohmilch kühl und verhindern eine Vermehrung von Bakterien. Eine Kontamination mit krankmachenden Keimen kann jedoch schon über das Tier bzw. vor allem beim Melkprozess erfolgen. Die Kühlung selbst führt nicht zu einer Keimreduktion, so dass das Infektionsrisiko bestehen bleibt.

In der Vergangenheit hat es gelegentlich Berichte zu Krankheitsausbrüchen mit *Campylobacter* in Verbindung mit der Abgabe von Rohmilch über Abgabeautomaten gegeben. Möglicherweise führt die Abgabe über solche Automaten zu einem geänderten Verbraucherverhalten, indem die Milch direkt vor Ort getrunken wird und eine Erhitzung vorher ausbleibt.

Wie können sich Verbraucherinnen und Verbraucher vor Lebensmittelinfektionen über Rohmilch schützen?

Die einzige Möglichkeit, sich vor Infektionen über Rohmilch zu schützen, besteht im Abkochen der Milch vor dem Verzehr. Dies gilt auch für die Verarbeitung der Milch zu anderen, vor dem Verzehr nicht mehr erhitzten milchhaltigen Speisen, wie beispielsweise selbst hergestellter Joghurt. Aus diesem Grund gilt auch die gesetzliche Vorgabe, Rohmilch nur mit dem Hinweis abzugeben, dass sie vor dem Verzehr abzukochen ist. Ausgenommen davon sind speziell überwachte Betriebe, die besondere Hygienemaßnahmen erfüllen müssen und damit sogenannte Vorzugsmilch vertreiben können. Weitere Informationen zur Vermeidung von lebensmittelbedingten Erkrankungen bieten die Merkblätter des BfR

„Schutz vor Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt“

http://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps_schutz_vor_lebensmittelinfektionen_im_privathaushalt.pdf

und „Schutz vor lebensmittelbedingten Infektionen mit *Campylobacter*“

<http://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps-schutz-vor-lebensmittelbedingten-infektionen-mit-campylobacter.pdf>

Ist Vorzugsmilch sicher?

Bei Vorzugsmilch handelt es sich um abgepackte Rohmilch aus besonders kontrollierten Betrieben, die im Einzelhandel erhältlich ist. Für Vorzugsmilch gelten strenge Vorschriften hinsichtlich der Gewinnung und Behandlung sowie mikrobiologischer Kontrollen der Milch. Die Verpackungen sind mit dem Wort „Rohmilch“ zu kennzeichnen, es muss jedoch kein Hinweis auf ein Abkochen vor dem Verzehr gegeben werden. Trotz strenger Kontrollen und Einhaltung mikrobiologischer Kriterien lässt sich nicht ausschließen, dass auch in Vorzugsmilch Krankheitserreger vorkommen können, die für lebensmittelbedingte Infektionen verantwortlich sind. Es ist davon auszugehen, dass die Wahrscheinlichkeit einer lebensmittelbedingten Infektion durch Vorzugsmilch im Gegensatz zu Rohmilch aus herkömmlichen Betrieben reduziert ist.

Wie muss Vorzugsmilch, wenn sie ohne Erhitzung konsumiert werden soll, aufbewahrt werden?

Vorzugsmilch darf bei höchstens 8 °C gelagert werden. Dieser Hinweis muss auf der Verpackung angebracht sein. Zudem muss ein Verbrauchsdatum angegeben werden. Das Verbrauchsdatum gibt an, bis wann besonders leicht verderbliche Lebensmittel verzehrt werden sollten. Für Vorzugsmilch gilt, dass das Verbrauchsdatum eine Frist von 96 Stunden (das sind vier Tage) nach der Milchgewinnung nicht überschreiten darf. Verbraucherinnen und Verbraucher sollten die Lagerungshinweise unbedingt berücksichtigen. Vorzugsmilch, die für Risikogruppen, zum Beispiel Kleinkinder, bestimmt ist, ist vor dem Verzehr abzukochen.

Welchen gesetzlichen Vorschriften unterliegt die Abgabe von Rohmilch?

Die unverpackte Abgabe von Rohmilch darf nur direkt bei den Milcherzeugerbetrieben erfolgen (Milch-ab-Hof-Vermarktung). Eine Abgabe von unverpackter Rohmilch an Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung wie Kantinen oder Caterer ist nicht erlaubt. Auch abgepackte Rohmilch (Vorzugsmilch) darf in der Gemeinschaftsverpflegung (Kantinen, Krankenhausküchen, Einrichtungen der Schul- und Kindergartensversorgung) nicht ohne vorheriges Abkochen verwendet werden. Abgabestellen von Rohmilch müssen deutlich sichtbar mit der Aussage: „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ auf den sicheren Umgang mit dem Lebensmittel Rohmilch hinweisen.

Was können die Milcherzeuger tun, um Rohmilch sicherer zu machen?

Milcherzeuger, die in ihren Betrieben Rohmilch direkt an Verbraucherinnen und Verbraucher abgeben, sollten sich bewusst sein, dass die Milch-ab-Hof-Abgabe auch mikrobiologische Gefahren bergen kann. In ihrer Milch können beispielsweise pathogene Mikroorganismen wie *Campylobacter*, enterohämorrhagische *Escherichia coli* (EHEC) oder

Salmonellen enthalten sein. Landwirtschaftliche Betriebe sollten deshalb insbesondere die folgenden Punkte beachten:

- Optimierung der Stallhygiene (Einstreu, Tränkwasser)
- Einhaltung der Melkhygiene
- Regelmäßige Kontrollen der Einstellungen der Melkmaschine
- Umstellen des Betriebes auf einen Vorzugsmilchbetrieb oder Erhitzen der Milch vor Abgabe an Verbraucherinnen und Verbraucher bei Direktverzehr auf dem Hof

Bei mikrobiologischen Kontrollen zum Nachweis von *Campylobacter* empfiehlt das BfR eine Beprobung von Milchfiltern anstelle der Milch, um eine verbesserte Detektion zu erreichen. Eine Kontrolle der milchgebenden Kühe durch Untersuchung von Kotproben auf pathogene Mikroorganismen und gegebenenfalls die Selektion von nicht besiedelten Milchkühen für Rohmilchchargen, die mit Automaten vertrieben werden, kann das gesundheitliche Risiko für Verbraucherinnen und Verbraucher minimieren.

Weitere Informationen auf der BfR-Website

Lebensmittelinfektionen – allgemeine Informationen

<https://www.bfr.bund.de/de/lebensmittelinfektionen-11100.html>

Über das BfR

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist eine wissenschaftlich unabhängige Einrichtung im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Es berät die Bundesregierung und die Bundesländer zu Fragen der Lebensmittel-, Chemikalien- und Produktsicherheit. Das BfR betreibt eigene Forschung zu Themen, die in engem Zusammenhang mit seinen Bewertungsaufgaben stehen.

Impressum

Herausgeber:

Bundesinstitut für Risikobewertung

Max-Dohrn-Straße 8-10

10589 Berlin

T +49 30 18412-0

F +49 30 18412-99099

bfr@bfr.bund.de

[bfr.bund.de](https://www.bfr.bund.de)

Anstalt des öffentlichen Rechts

Vertreten durch den Präsidenten Professor Dr. Dr. Dr. h.c. Andreas Hensel

Aufsichtsbehörde: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

USt-IdNr: DE 165 893 448

V.i.S.d.P: Dr. Suzan Fiack



gültig für Texte, die vom BfR erstellt wurden

Bilder/Fotos/Grafiken sind ausgenommen, wenn nicht anders gekennzeichnet

BfR | Risiken erkennen –
Gesundheit schützen