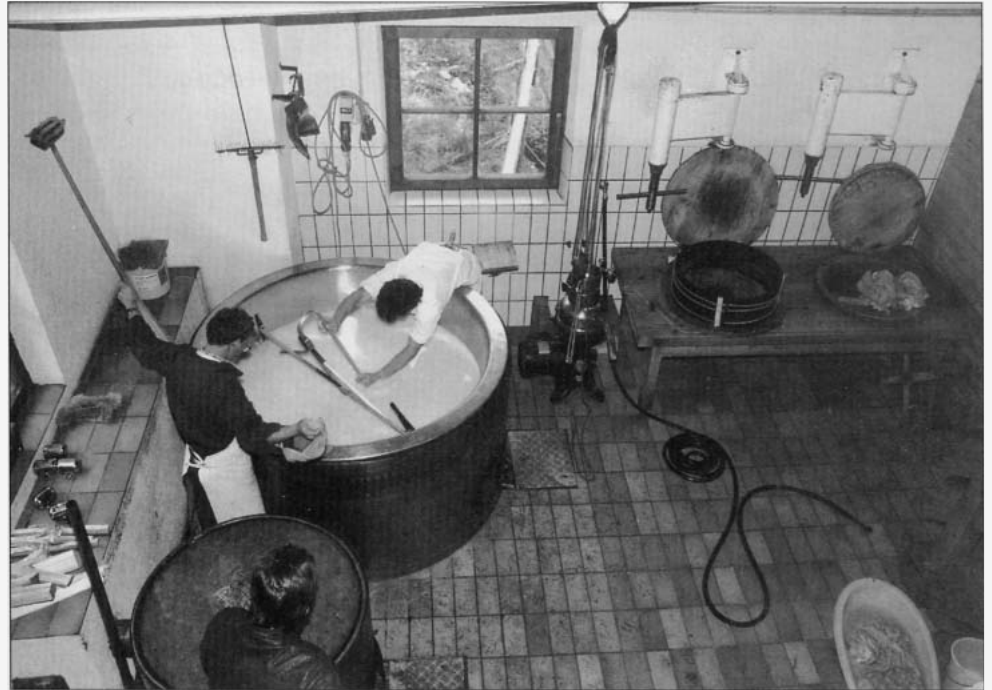


Milchhygieneverordnung 1993 Auswirkung auf Almkäsereien

von Dipl.-Ing. Franz Legner

Wie in der letzten Ausgabe dieser Zeitschrift erwähnt, ermöglicht der Novellenentwurf zur Milchhygieneverordnung unter § 12 Abs. 4 eine Ausnahmegewilligung nach schriftlichem Antrag bei Betrieben, die Erzeugnisse auf Milchbasis herstellen und deren jährliche Verarbeitung unter 500.000 Liter Milch beträgt.



Die zuständige Behörde kann bei diesen Betrieben von den relativ strengen Anforderungen des Anhangs B dieser Verordnung (allgemeine Vorschriften für Räume der Be- und Verarbeitungsbetriebe) absehen, sofern diese Betriebe zumindest die Anforderungen des Anhangs D erfüllen und die Hygiene und Genußtauglichkeit der Erzeugnisse nicht beeinträchtigt werden.

In Österreich können alle Almkäsereien mit ihrem Produktionsumfang diese Ausnahmegenehmigung in Anspruch nehmen. Die Aufgabe der Almwirtschaftsvereine in den Bundesländern besteht jetzt darin, gemeinsam mit den Behördenvertretern festzulegen, wie die Bestimmungen des Anhangs D der MHV 93 möglichst praxisingerecht und unbürokratisch auf die Almkäsereien angewandt und kontrolliert werden. Dabei sollte auf die traditionelle Almkäsereibereitung in den Sommermonaten auf teilweise entlegenen

Almen Rücksicht genommen werden. Bei älteren, aber funktionstüchtigen Sennhütten soll die Verordnung bauernfreundlich und ohne Schikanen ausgelegt werden, um die Erzeugung von meist hochqualitativen Almmilchprodukten weiterhin zu ermöglichen.

Im Allgäu z.B. sind bei Almsennereien, die vor 1990 gebaut wurden, Böden und Wände aus Holz, Sennräume ohne Beleuchtungsvorrichtungen und normale Waschvorrichtungen für Hände und Arbeitsgeräte zulässig.

Kontrollnummer

Die Almkäsereien werden bei der Anwendung der MHV in zwei Kategorien eingeteilt: Almsennereien, die ihre Produkte über die Milchgenossenschaften oder den Großhandel

vermarkten, müssen sich bei der zuständigen Landesbehörde melden, um nach einer Kontrolle vor Ort und der bakteriologischen Trinkwasseruntersuchung eine Kontrollnummer zu erhalten.

Alle übrigen Sennalmen mit Direktvermarktung haben zumindest die Bestimmungen des Anhangs D einzuhalten.

Besonders wichtig ist, daß der Sennraum ein hygienisch einwandfreies Arbeiten ermöglicht und auch die Produkte hygienisch gelagert werden können. Das Grundprinzip: Boden, Wände, Decken, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen leicht zu reinigen sein.

Neben den Anforderungen an die Verarbeitungsräume finden sich im Kapitel II des Anhangs D allgemeine Hygiene-

Traditionelle Almkäsereibereitung auf einer Alm im Zillertal



Grundprinzip: Boden, Wände und Arbeitsgeräte sollen leicht zu reinigen sein

Vorschriften für die Produktion und für das Personal.

Trinkwasserqualität

Für das Melken und Reinigen der Ausrüstungen und Gerätschaften, die mit Milch in Berührung kommen wird in der MHV 93 eine ausreichende Wasserversorgung in Trinkwasserqualität vorgeschrieben. Bei den in den letzten zwei Jahren

stimmender Aussage verschiedener Fachleute weniger gravierende Auswirkungen auf die Rohmilchqualität für Milchlieferanten, gefährdet jedoch vielmehr die Gesundheit der Bauernfamilie und der Urlaubsgäste. Eine wesentlich größere Bedeutung hat sie in landw. Betrieben und Almen mit Milchverarbeitung und Direktvermarktung.

in mehreren Bundesländern durchgeführten Wasser-Untersuchungen wurden immer wieder Mängel bei den Wasserfassungen und der Wasserqualität festgestellt. Dabei hat dies nach überein-

Um eine Verbesserung der Wasserqualität zu erreichen, sind bei Einzelwasserversorgungsanlagen nachstehende Maßnahmen unbedingt durchzuführen:

1. Ordentliche Abzäunung des Quelleinzugsbereiches,
2. Verhinderung des Eindringens von Oberflächenwasser,
3. richtige Abdeckung des Quellschachtes, Sicherung vor Kleintieren,
4. Bodenablaß bei Quellschächten und Wasserreservoir zur Ausspülung und Reinigung,
5. wasserdichter Deckel beim Wasserspeicher,
6. regelmäßige Wartung der Wasserversorgungsanlage, insbesondere vor der Alpung. =

Tiroler Schafzuchtverband

Mit Berg- und Steinschafen als Muttergrundlage sind Sie auf dem richtigen Weg in der Lammfleischproduktion.

Schaf- und Ziegenversteigerungstermine 1997

Termine:	Rassen:	Ort:
30. 8. 1997	Ziegen	Rotholz
13. 9. 1997	Bergschafe	Imst
20. 9. 1997	Bergschafe	Lienz
4. 10. 1997	Bergschafe	Imst
18. 10. 1997	Berg-, Steinschafe und Suffolkwidder	Rotholz
22. 11. 1997	Bergschafe	Imst

*Nützen Sie die Absatzveranstaltungen und Ausstellungen unseres Verbandes zum Ankauf von fruchtbaren, gesunden Berg- und Steinschafmüttern. Beratung und Auskunft in allen Fragen der Schafproduktion: **Tiroler Schafzuchtverband**, Brixner Str: 1/Zi. 12, 6020 Innsbruck, Tel. (051 2) 59 29-247, **Tiroler Woll-, Schaf- und Lammverwertungsgen.reg. Gen.m.b.H.**, Wilhelm-Greil-Straße 9, 6020 Innsbruck, Telefon (051 2) 58 89 22*