

## Lebensmittelrechtliche Anforderungen an Melkstand und Milchlagerräume



### Rechtsgrundlagen:

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 226/3)
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 226/22)

jeweils in der zurzeit geltenden Fassung.

### Bauliche Anforderungen:

1. Die für die Primärproduktion und damit zusammenhängenden Vorgänge verwendeten Anlagen (hier: Melkstand, Milchlagerräume) müssen zu reinigen und erforderlichenfalls nach der Reinigung in geeigneter Weise zu desinfizieren sein (Art. 4 Abs. 1 i.V.m. Anhang I Teil A Nr. II 4 a VO (EG) Nr. 852/2004). Dementsprechend müssen die Oberflächen (Fußböden, Decken, Wände etc.) aus geeigneten Materialien bestehen, um diese Anforderungen erfüllen zu können.
2. Räume, in denen Milch gelagert, behandelt oder gekühlt wird, müssen so gelegen und beschaffen sein, dass das Risiko einer Milchkontamination begrenzt ist. Milchlagerräume müssen vor Ungeziefer geschützt und von Räumen, in denen Tiere untergebracht sind, getrennt sein (Art. 3 Abs. 1 i.V.m. Anhang III Abschnitt IX Kap. I Nr. II Buchst. A Nr. 1 und 2 VO (EG) Nr. 853/2004).
3. Am Melkplatz müssen geeignete Waschvorrichtungen zur Reinigung der Hände und Arme vorhanden sein (Art. 3 Abs. 1 i.V.m. Anhang III Abschnitt IX Kap. I Nr. II Buchst. C Nr. 2 VO (EG) Nr. 853/2004).

---

Stand: 01.04.2009

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der Telefonnummer 04721-662132 an das Veterinäramt des Landkreises Cuxhaven.