

II

(Nicht veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte)

KOMMISSION

RICHTLINIE DER KOMMISSION

vom 26. Mai 1989

über die allgemeinen Hygienevorschriften für Milcherzeugerbetriebe

(89/362/EWG)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN
GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen
Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Richtlinie 85/397/EWG des Rates vom 5.
August 1985 zur Regelung gesundheitlicher und tierseu-
chenrechtlicher Fragen im innergemeinschaftlichen
Handel mit wärmebehandelter Milch⁽¹⁾, geändert durch
die Verordnung (EWG) Nr. 3768/85⁽²⁾, insbesondere auf
Artikel 11 Absatz 4,

in Erwägung nachstehender Gründe :

Rohmilch muß aus Erzeugerbetrieben stammen, die die
allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang A
Kapitel VI der Richtlinie 85/397/EWG einhalten.

Die Mitgliedstaaten gewährleisten, daß die Erzeugerbe-
triebe in regelmäßigen Abständen auf Einhaltung der
Hygienevorschriften kontrolliert werden.

Zur Kontrolle der Erzeugerbetriebe wird ein allgemeiner
Hygienekodex ausgearbeitet, in dem die allgemeinen
Hygienevorschriften für die Erzeugerbetriebe, insbeson-
dere die Vorschriften über die Instandhaltung der Wirt-
schaftsgebäude und das Melken, festgelegt werden.

Die in dieser Richtlinie vorgesehenen Maßnahmen
entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Veterinär-
ausschusses —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN :

Artikel 1

Die Mitgliedstaaten gewährleisten, daß die Milcherzeuger-
betriebe den im Anhang festgelegten allgemeinen Hygie-
nekodex einhalten.

Artikel 2

- (1) Die Kommission kann Empfehlungen mit Erläute-
rungen zu dem allgemeinen Hygienekodex abgeben.
- (2) Die Kommission veröffentlicht die in Absatz 1
genannten Empfehlungen.

Artikel 3

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts-
und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie spä-
testens am 1. Januar 1990 nachzukommen. Sie setzen die
Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

Die aufgrund des ersten Absatzes erlassenen Vorschriften
enthalten eine ausdrückliche Verweisung auf diese Richt-
linie.

Artikel 4

Diese Richtlinie ist an alle Mitgliedstaaten gerichtet.

Brüssel, den 26. Mai 1989

Für die Kommission

Ray MAC SHARRY

Mitglied der Kommission

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 226 vom 24. 8. 1985, S. 13.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 362 vom 31. 12. 1985, S. 8.

ANHANG**ALLGEMEINER HYGIENEKODEX FÜR MILCHERZEUGERBETRIEBE****KAPITEL I****Allgemeine Bedingungen für die Instandhaltung der Räumlichkeiten**

1. Der Stall, in dem die Kühe untergebracht sind, und die dazugehörigen Wirtschaftsräume müssen jederzeit ausreichend sauber, ordentlich und in gutem Zustand sein.
2. Der Zugang zum Kuhstall und den dazugehörigen Wirtschaftsräumen muß von angesammeltem Dung oder anderen Verunreinigungen freigehalten werden.
3. Der Dung muß so oft wie nötig aus den Kotrinnen entfernt werden.
4. Die Viehbestände in den Anbindeställen müssen, gegebenenfalls durch Einstreu, trocken gehalten werden.
5. Melkstand, Milchkammer, Reinigungs- und Aufbewahrungsräume und Melkgeschirr müssen jederzeit sauber, ordentlich und in gutem Zustand sein.
6. Bei der Desinfizierung des Kuhstalls und der dazugehörigen Wirtschaftsräume ist darauf zu achten, daß kein Desinfektionsmittel in die Milch gerät bzw. diese verdirbt.
7. Schweine und Geflügel dürfen nicht im Kuhstall oder in den Melkräumen untergebracht werden.
8. Die Verunreinigung durch Fliegen, Nagetiere oder sonstiges Ungeziefer muß verhindert werden.
9. Chemikalien, Arzneimittel und dergleichen sind an einem sicheren Ort aufzubewahren.
10. Futtermittel, die der Milch abträglich sein könnten, dürfen nicht im Kuhstall aufbewahrt werden.

KAPITEL II**Allgemeine Bedingungen für die Instandhaltung der Melkanlage und des Melkgeschirrs und für den Umgang mit der Milch**

1. Melkanlage, Melkgeschirr und ihre Bestandteile müssen jederzeit peinlich sauber sein und äußerlich in gutem Zustand gehalten werden.
2. Nach dem Reinigen und Desinfizieren sind Melkgeschirr und sämtliches Gerät zur Behandlung, Lagerung und Beförderung von Milch mit Trinkwasser abzuspülen. Geräte und Bürsten sind hygienisch aufzubewahren.
3. Nach dem Reinigen und Desinfizieren geleerter Sammelbehälter muß die Auslaßöffnung bis zur nächsten Verwendung des Behälters offen bleiben.

KAPITEL III**Allgemeine Hygienebedingungen für das Melken**

1. Die zuständige Behörde muß die einzelnen Kühe einer Herde identifizieren können. Die Kühe sind sauber und gepflegt zu halten.
2. Während des Melkens und unmittelbar davor dürfen keine Arbeiten ausgeführt werden, die der Milch abträglich sein könnten.
3. Vor Melkbeginn sind Zitzen, Euter und gegebenenfalls der angrenzende Lenden-, Schenkel- und Unterleibsbereich zu säubern.
4. Vor Melkbeginn hat der Melker das Aussehen der Milch zu prüfen. Im Zweifelsfalle darf die Milch der betreffenden Kuh nicht abgegeben werden. Kühe mit klinischer Eutererkrankung sind an letzter Stelle oder an einem gesonderten Stand bzw. von Hand zu melken, und die Milch darf nicht abgegeben werden.
5. Zitzenbäder oder -sprays dürfen bei melkfähigen Kühen außer mit ausdrücklicher behördlicher Genehmigung nur unmittelbar nach dem Melken verwendet werden. Die Zusammensetzung von Zitzenbädern oder -sprays muß behördlich zugelassen sein.
6. Personen, die für das Melken und die weitere Behandlung der Milch zuständig sind, müssen geeignete saubere Arbeitskleidung tragen.

7. Die Melker haben unmittelbar vor dem Melken ihre Hände zu waschen und nach Möglichkeit auch während des Melkens sauberzuhalten.

Zu diesem Zweck sind am Melkplatz geeignete Wascheinrichtungen vorzusehen, damit die für das Melken oder die Milchbehandlung zuständigen Personen ihre Hände und Arme reinigen können.

Schnitt- und Schürfwunden sind mit einem wasserfesten Verband abzudecken.

8. Bis zur Abholung ist die Milch in der Milchkammer oder in einem Milchlagerraum aufzubewahren.
9. Milchkammern sind ausschließlich dem Umgang mit Milch und Melkgeschirr vorbehalten.
10. Volle Milcheimer, die im Kuhstall abgestellt werden, sind abzudecken oder nach draußen und in die Milchkammern zu bringen.
11. Wird die Milch gefiltert, so sind die verwendeten Filter je nach Typ zu wechseln oder zu reinigen, bevor ihre Absorptionsfähigkeit nachläßt. Der Filter ist auf jeden Fall vor dem Melken zu wechseln oder zu reinigen. Sackfilter dürfen nicht verwendet werden.