



Landesvereinigung
der Milchwirtschaft
Niedersachsen e.V.

www.milchwirtschaft.de

Hannover/Oldenburg, Mai 2008

Kein Ausschank von Rohmilch bei Hofbesuchen

Viele Milcherzeuger stellen ihren Betrieb für Hofbesuche von Schulklassen bzw. Kindergärten oder am „Tag des offenen Hofes“ zur Verfügung. Wir freuen uns über dieses Engagement. Auch uns ist es ein Anliegen, möglichst vielen Kindern und Jugendlichen die Möglichkeit zu geben, mit der modernen Milcherzeugung in Kontakt zu kommen. Ein Besuch auf einem „echten“ Milcherzeugerbetrieb ist für viele Kinder ein Höhepunkt und hinterlässt unvergessliche Eindrücke.

Aus gegebenem Anlass möchten wir noch einmal darauf hinweisen, dass bei solchen Hofbesuchen auf keinen Fall hofeigene Rohmilch ausgegeben wird. Es besteht das Risiko, dass die Rohmilch mit krankmachenden Keimen belastet ist und die jungen Gäste infiziert werden könnten. Milcherzeuger, die Hofbesuche durchführen, sollten sich unbedingt Milchprodukte aus dem Lebensmitteleinzelhandel oder von ihrer Molkerei besorgen. Die Landesvereinigung bezuschusst übrigens die Anschaffungskosten von derlei Produkten, die bei Veranstaltungen dieser Art vor Ort abgegeben werden, zu 50 %. Voraussetzung ist, dass die Veranstaltungen vorher bei der Landesvereinigung unter Telefon 0511/85653-33 bzw. 0511/8565-0 angemeldet werden.

Der aktuelle Anlass für diesen Hinweis ist ein EHEC-Fall im Kreis Diepholz. Nach dem Besuch aller Klassen einer Grundschule auf einem nahe gelegenen Milcherzeugerbetrieb war eine große Zahl der Kinder an schweren Durchfällen erkrankt, nachweislich durch EHEC-Bakterien verursacht. Es kann bisher nicht ausgeschlossen werden, dass die Erkrankungen auf den Genuss von Rohmilch zurückzuführen sind. Enterohämorrhagische Escherichia coli (EHEC) sind eine gefährliche Sondergruppe der ansonsten harmlosen Kolibakterien, die im Darm von Mensch und Säugetier vorkommen. Durch die Abgabe von Zellgiften können sie bei Menschen schwere Erkrankungen wie kolikartige Bauchschmerzen, Fieber, blutigen Durchfall und Erbrechen bis hin zu Nierenversagen auslösen. Gerade bei kleinen Kindern kann es zu lebensbedrohlichen Komplikationen kommen.

Auch auf einem hervorragend geführten Betrieb besteht die Gefahr, dass Tiere unerkannt Träger von krankmachenden Keimen wie EHEC-Bakterien werden, die auch in die Rohmilch gelangen können.

Einen ausreichenden Schutz vor pathogenen Keimen in der Milch garantiert nur die Pasteurisierung (Erhitzung) der Milch. Um jegliches Risiko aus dem Weg zu gehen und um sich keinem Verdacht auszusetzen, dürften Milcherzeuger daher bei Veranstaltungen auf ihrem Hof nur auf wärmebehandelte Milchprodukte zurückgreifen.

Falls Rohmilch direkt ab Hof an Verbraucher abgegeben werden soll, muss dies vorher dem zuständigen Veterinäramt angezeigt werden. Außerdem muss an der Abgabestelle gut sichtbar und lesbar der Hinweis „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ angebracht werden.