

Hygienevorschriften für die Almen, das Ende der Almromantik ?

Wolfgang Ginzinger, BAM Rotholz

Die Österreichische Milchhygiene-Verordnung 1993 / 1998 ist die Umsetzungen der EU-Hygienerichtlinie 92/46. Der Zweck der EU-Hygienerichtlinie 92/46 ist:

- ☛ Schutz der Volksgesundheit
- ☛ gleiche Bedingungen im Binnenmarkt
- ☛ entsprechende Qualität.

Die EU-Hygienerichtlinie ist auf die Milchprodukte des Binnenmarktes gerichtet.

Da „Hygiene aber nicht teilbar“ ist, gelten die Hygienevorschriften auch für bäuerliche Milchprodukte und Milchprodukte der Almen. Bei der Milchgewinnung müssen auch auf der Alm die Anforderungen des Anhangs A bzw. der Anlagen 1, 2, 3 und 4 eingehalten werden. Problembereiche bei der Milchproduktion auf der Alm sind insbesondere die geforderte leichte Reinigung der Wände und Fußböden und das Trinkwasser. Die Anforderungen an die Tiergesundheit, Melkgeräte, Melkung und Personalhygiene werden in den meisten Fällen erfüllt. **Wenn die Normen bei Keimzahl und Zellzahl eingehalten werden, kann man davon ausgehen, dass die Milchgewinnung den Hygienevorschriften entspricht.**

Beim Rohmilchverkauf auf der Alm besteht wie bei jeder Rohmilch eine Gefahr der Übertragung von Krankheitserregern durch Kotverschmutzungen des Euters, durch das Melkpersonal oder durch freilaufende Tiere. Um das Hygienierisiko auf einem akzeptablen Niveau zu halten, sind folgende Maßnahmen unbedingt notwendig:

- ➔ kein Durchfall der Milchkühe
- ➔ gesundes Personal
- ➔ peinlichste Sauberkeit bei Melkung
- ➔ nur frische und gekühlte Milch verkaufen
- ➔ keine freilaufenden Hühner und Schweine

Bei der Milchverarbeitung auf der Alm müssen folgende Anforderungen von den Räumen und Geräten erfüllt werden:

- ☛ leicht zu reinigende Fußböden, Wände, Geräte
- ☛ reinigbare Decken und Türen,
- ☛ Fußböden, Geräte: desinfizierbar

„Erfüllt Holz diese Anforderungen?“

Unter Reinigung versteht man die Entfernung von Schmutz und unter Desinfektion (Entkeimung) die Abtötung oder zumindest die Verminderung der Keime. Am wirksamsten sind die mechanische Reinigung und die Entkeimung mit Hitze.

Auch bei Holzoberflächen kann damit Sauberkeit und die notwendige Keimverminderung erreicht werden.

Je rauher die Oberfläche - z.B. bei Holz und Plastik - ist, umso höher ist der Arbeitsaufwand für Reinigung und Entkeimung.

Für die Beurteilung von Holz als Material ist auch eine Risikobewertung bei den einzelnen Produkten erforderlich.

Bei gebranntem Hartkäse wie dem Bergkäse werden die hygienisch kritischen Keime aus der Rohmilch und Umgebung durch die kombinierte Wirkung von Brenntemperatur, Temperatur auf der Presse, Säuerung und Reifungszeit mit Sicherheit abgetötet.

Wesentlich für die hygienische Sicherheit von Bergkäse ist daher die Einhaltung und Kontrolle der Brenntemperatur und der Temperatur und Säuerung auf der Presse.

Bei geschmierten Käsen wie Bergkäse, Tilsiter und ähnlichen besteht ein Hygienierisiko durch die Übertragung und Vermehrung von Listerien. Die Übertragung von Listerien erfolgt in den meisten Fällen im Reifungskeller durch alt auf jung schmieren, durch die Schmiergeräte und durch das Personal.

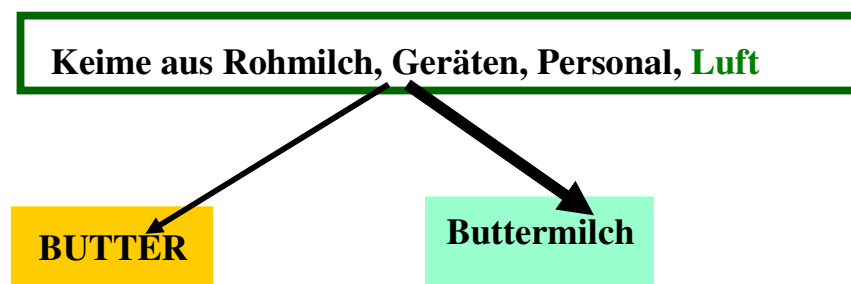
Durch folgende Maßnahmen kann das Risiko von Listerien auf der Oberfläche hintangehalten werden:

- ☛ peinlichste Sauberkeit im Salzbad
- ☛ peinlichste Sauberkeit im Reifungskeller: Gestelle, Boden, Personal, Desinfektionsmatten, keine fremden Personen im Reifungskeller
- ☛ Jung → Alt schmieren,
- ☛ Entkeimung der Schmiergeräte

Für Schnitt- und Weichkäse sind auch auf der Alm molkereimäßige Bedingungen erforderlich. Eine Herstellung von Weichkäse aus Rohmilch ist auf traditionellen Almen daher nur schwer denkbar.

Auf sehr vielen Almen wird neben Käse auch Butter hergestellt und verkauft. Es ist daher auch eine Risikobewertung bei Almbutter aus Rohrahm notwendig.

Hygienisch kritische Keime aus der Rohmilch und Umgebung gehen in Butter und vorallem in die Buttermilch über.



Außerdem können sich die hygienisch kritischen Keime aus der Rohmilch, von der Umgebung und den Geräten während der Lagerung des Rahms und der Rahmreifung vermehren.

Je länger die Lagerung, je höher die Lagertemperatur, je langsamer die Säuerung, umso stärker ist die Vermehrung!

Bei fehlender Trinkwasserqualität können hygienisch kritische Keime beim Waschen in die Butter übertragen werden.

Mit folgenden Maßnahmen wird das hygienische Risiko von Almbutter aus Rohrahm vermindert:

- ➔ Rahm nicht lagern, sondern sofort beimpfen und säuern
- ➔ keine rohen Molkenrahm zusetzen
- ➔ Erhitzung bei gelagerten Rahm oder Molkenrahmzusatz
- ➔ schnelle Säuerung durch aktive Kulturen
- ➔ Butterfaß und -model mit Heißwasser entkeimen
- ➔ Kennzeichnen als Rohrahmbutter (Restrisiko)

Unbestritten ist, dass auch die Almprodukte die mikrobiologische Kriterien hinsichtlich *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, Coliforme erfüllen müssen.

Dass dies nicht immer so ist, zeigen nachfolgende Pressemeldungen:

Schweiz: Sorgenkinder des Kantonchemikers sind Ziegenkäse aus Alpbetrieben und Käseireibutter (1998); Produkte aus Alpkäsereien beanstandet (1999)

Die Hauptursache ist mangelnde Ausbildung des Personals.

Südtirol: Wanderer und Käser erkranken durch Staphylokokkentoxin (1999)

Tirol: Salmonellen in Almkäse – Schnittkäse, dadurch Erkrankung von 13 Personen (1999).

Der urbane Mensch als Konsument erwartet sich auch auf der Alm eine 100 % hygienische Sicherheit der Produkte, hergestellt von sauberem Personal, in sauberer Umgebung.

Almromantik bedeutet zusammenfassend Almhütte mit viel Holz, traditionelle handwerkliche Produktion, einzigartige Landschaft mit ihren Pflanzen, Ursprünglichkeit, Einfachheit, Ruhe. Diese Almromantik wird durch die Hygienevorschriften nicht gefährdet, wenn sie mit Augenmaß, Fachverstand und anhand einer Risikobewertung umgesetzt wird. Die wichtigsten Faktoren für Almprodukte mit hygienischer Sicherheit und guter Qualität sind ein gutausgebildetes Personal und ein wirksames HACCP-Konzept.