

Medieninformation

Sächsisches Staatsministerium für Soziales, Gesundheit und
Gesellschaftlichen Zusammenhalt

Ihr Ansprechpartner
Juliane Morgenroth

Durchwahl
Telefon +49 351 564 55055
Telefax +49 351 564 55060

presse@sms.sachsen.de*

06.07.2017

Rohmilch: Abkochen schützt vor Infektionen

Insbesondere in den Sommermonaten kaufen nicht nur Feriengäste frische Milch gerne beim Bauern - entweder direkt aus dem Tank oder aber aus den häufig anzutreffenden Milchautomaten. Darüber hinaus sind Bauernhöfe mit Kühen und Milchverkostung beliebte Ausflugsziele für Schulklassen und Kindergartengruppen.

Doch beim Umgang mit Rohmilch ist große Sorgfalt gefragt. »Rohmilch ab Hof sollte vor dem Verzehr immer abgekocht werden. Damit schützen Sie sich vor möglichen Krankheitserregern, denn diese werden dadurch abgetötet. Jeder Verbraucher, der Rohmilch kauft, sollte diesen Hinweis ernst nehmen«, erklärt Gesundheitsministerin Barbara Klepsch.

Vor allem Krankheitserregern wie Campylobacter oder EHEC können sich in Rohmilch finden. Die Bakterien lösen Infektionen aus, die insbesondere bei kleinen Kindern oder älteren beziehungsweise immungeschwächten Menschen zu schweren gesundheitlichen Schäden führen können. Diese Personengruppen sowie Schwangere sollten daher auf den Verzehr von Rohmilch und Rohmilchprodukten verzichten.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) verzeichnet jährlich Krankheitsausbrüche in diesem Zusammenhang. Auch in Sachsen gibt es immer wieder Ausbrüche von Lebensmittelinfektionen in Verbindung mit dem Verzehr nicht oder nicht ausreichend erhitzter Rohmilch.

Am häufigsten waren Infektionen mit Campylobacter zu verzeichnen, die in der Regel mit Durchfall, Fieber und Unterbauchschmerzen verbunden sind. Sowohl Campylobacter- als auch EHEC-Bakterien kommen unter anderem im Darm von Rindern vor und werden mit dem Kot ausgeschieden. Die Erreger können daher beim Melken in die Milch gelangen. Außerdem können weitere Krankheitserreger, wie Salmonellen, Listerien und Erreger des Q-Fiebers, in Rohmilch vorkommen. Durch ein ausreichendes Erhitzen der Milch, zum Beispiel durch Pasteurisieren, Ultrahocherhitzen oder Abkochen, werden vorhandene Krankheitserreger jedoch abgetötet.

Hausanschrift:
Sächsisches Staatsministerium
für Soziales, Gesundheit
und Gesellschaftlichen
Zusammenhalt
Albertstraße 10
01097 Dresden

www.sms.sachsen.de

Zu erreichen mit den
Straßenbahnlinien
3, 7, 8 Haltestelle Carolaplatz.

* Kein Zugang für verschlüsselte
elektronische Dokumente. Zugang
für qualifiziert elektronisch signierte
Dokumente nur unter den auf
www.lsf.sachsen.de/eSignatur.html
vermerkten Voraussetzungen.

Zum Schutz vor Infektionen ist die Abgabe von Rohmilch in Deutschland grundsätzlich verboten. Eine Ausnahme von dieser Regel ist die Abgabe von »Milch ab Hof«: Landwirte, die »Milch ab Hof« anbieten. Dort muss an der Abgabestelle der deutliche Hinweis »Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen« angebracht sein.

Eine weitere Ausnahme ist die Abgabe der sogenannten »Vorzugsmilch«. Dabei handelt es sich um eine abgepackte Rohmilch aus besonders kontrollierten Betrieben, die im Einzelhandel erhältlich ist.

Rohmilch, die ab Hof verkauft wird, sowie Vorzugsmilch darf in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, wie beispielsweise Kindergärten, Schulen, Kantinen und Krankenhausküchen, nicht ausgegeben werden.