

**Link zur Presseinformation 11/2014 vom 20.05.2014 des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR):**

[http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2014/11/rohmilch\\_abkochen\\_schuetzt\\_vor\\_infektionen-190246.html](http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2014/11/rohmilch_abkochen_schuetzt_vor_infektionen-190246.html)

**Text der Presseinformation 11/2014 des BfR:**



### **Rohmilch: Abkochen schützt vor Infektionen**

11/2014, 20.05.2014

Kinder, Schwangere, ältere und kranke Menschen sollten auf Rohmilch und Rohmilchprodukte verzichten

**Insbesondere in den Sommermonaten kaufen Feriengäste frische Milch gerne direkt beim Bauern. Darüber hinaus sind Bauernhöfe mit Kühen und Milchverkostung beliebte Ausflugsziele für Schulklassen und Kindergartengruppen. Doch dass der Verzehr roher Milch krank machen kann, ist offenbar nicht ausreichend bekannt, wie Mitteilungen zu Krankheitsausbrüchen zeigen, die das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) jährlich erhält. „Rohmilch ab Hof sollte vor dem Verzehr immer abgekocht werden, weil sie mit Krankheitserregern wie Campylobacter oder EHEC verunreinigt sein kann“, erklärt Prof. Dr. Dr. Andreas Hensel, Präsident des BfR. Vor allem Kinder, Schwangere, ältere und kranke Menschen sollten auf den Verzehr von Rohmilch und Rohmilchprodukten verzichten. Diese Empfehlung gilt auch für Schulklassen und andere Kindergruppen, die Bauernhöfe besuchen.**

Das BfR erhält jedes Jahr Mitteilungen zu Krankheitsausbrüchen, die durch den Verzehr von Rohmilch auf Bauernhöfen oder bei Ferienaufenthalten auf dem Land verursacht wurden. Am häufigsten traten dadurch Infektionen mit Campylobacter auf, die in der Regel mit Durchfall, Fieber und Unterbauchschmerzen verbunden sind. Seltener wurde über EHEC-Infektionen nach Bauernhofbesuchen berichtet, allerdings verlaufen diese Erkrankungen häufig deutlich schwerer. Vor allem bei kleinen Kindern droht als Folge einer EHEC-Infektion das hämolytisch-urämische Syndrom (HUS), das zu bleibenden Nierenschäden führen kann.

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, z.B. durch Pasteurisieren, Ultraheißhitzen oder Abkochen, werden vorhandene Krankheitserreger jedoch abgetötet.

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, müssen keine besonderen Hygieneanforderungen erfüllen, allerdings 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. Vorzugsmilch darf aufgrund der besonderen hygienischen Vorschriften und Kontrollen

zwar roh konsumiert werden. Dennoch lässt sich nicht ausschließen, dass auch in Vorzugsmilch Krankheitserreger vorkommen können, die bei besonders empfindlichen Personengruppen Infektionen verursachen können.

Auf der Verpackung von Vorzugsmilch ist der Hinweis verpflichtend, dass die Milch bei höchstens 8° C gelagert werden darf. Zudem müssen der Begriff „Rohmilch“ und das Verbrauchsdatum angegeben sein. Das Verbrauchsdatum gibt an, bis wann besonders leicht verderbliche Lebensmittel verzehrt werden können. Für Vorzugsmilch gilt, dass das Verbrauchsdatum eine Frist von 96 Stunden nach der Milchgewinnung nicht überschreiten darf. Verbraucher sollten die Lagerungshinweise unbedingt berücksichtigen und auch Vorzugsmilch, die für Risikogruppen bestimmt ist, vor dem Verzehr abkochen.

Rohmilch, die ab Hof verkauft wird, und Vorzugsmilch dürfen in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, wie beispielsweise Kantinen und Krankenhausküchen, nicht abgegeben werden.

### Über das BfR

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist eine wissenschaftliche Einrichtung im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Es berät die Bundesregierung und die Bundesländer zu Fragen der Lebensmittel-, Chemikalien- und Produktsicherheit. Das BfR betreibt eigene Forschung zu Themen, die in engem Zusammenhang mit seinen Bewertungsaufgaben stehen.