

Link zur Veröffentlichung des LAVES:

[http://www.laves.niedersachsen.de/portal/live.php?navigation\\_id=20111&article\\_id=73633&psmand=23](http://www.laves.niedersachsen.de/portal/live.php?navigation_id=20111&article_id=73633&psmand=23)

Text der Veröffentlichung des LAVES, Stand 27.01.2016:



### **Rohmilch – ein unterschätztes Risiko?**

Rohe, unbehandelte Milch wird von Teilen der Bevölkerung gegenüber erhitzter Milch bevorzugt getrunken. Doch der Verzehr von Rohmilch ist nicht ganz ungefährlich.

Bei Rohmilch handelt es sich um Milch, die keinem Erhitzungsverfahren unterzogen wird. Milch stellt jedoch mit seinem hohen Anteil an Calcium und Proteinen nicht nur für den Menschen ein hochwertiges Nahrungsmittel dar, sondern ist auch für Bakterien ein exzellentes Nährmedium. Im 19. Jahrhundert wurde die Technik der Pasteurisierung (schonende Wärmebehandlung) von Milch eingeführt, um den Menschen vor der Tuberkulose zu schützen, die mit der Milch übertragen werden kann.

Eine der "Zehn Goldenen Regeln" der WHO (World Health Organisation) zur Vermeidung lebensmittelbedingter Infektionskrankheiten lautet "always buy pasteurized as opposed to raw milk". Also: Kaufe stets pasteurisierte Milch anstelle von Rohmilch. Der Nährwert von pasteurisierter oder hochehitzter Milch ist vergleichbar mit dem der rohen Milch, da die heutigen Erhitzungsmöglichkeiten sehr schonend sind. Trotzdem wird der Verzehr von Rohmilch von Teilen der Bevölkerung bevorzugt, da es sich hierbei um ein naturbelassenes Lebensmittel handelt, dem ein besonderer vollmundiger und aromatischer Geschmack zugeschrieben wird.

Rohmilch darf nur unter bestimmten Voraussetzungen an Verbraucher abgegeben werden. Zum einen gibt es die "ab Hof"-Abgabe, bei der vom Erzeuger auf ein Abkochen durch den Konsumenten vor dem Verzehr deutlich hingewiesen werden muss. Durch die Erhitzung werden Bakterien wie EHEC, Campylobacter, Salmonellen und Listerien abgetötet.

### **Untersuchung von Vorzugsmilch und Rohmilch**

#### **Vorzugsmilch**

Zum anderen gibt es die Abgabe als "Vorzugsmilch", die für den rohen Verzehr gedacht ist. Diese Vorzugsmilch unterliegt strengen mikrobiologischen Kontrollen. Derartige Untersuchungen werden im Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover (LVI BS/H) des LAVES durchgeführt. Im Jahr 2015 wurden bisher vier Vorzugsmilchproben (16 Teilproben) eingesandt. Ein Großteil der Proben konnten die Schwellenwerte der in der Tier-LMHV angegebenen Grenzwerte für Gesamtkeimzahl, koagulasepositive Staphylokokken oder Enterobacteriaceae einhalten. Diese Parameter stellen sogenannte Hygieneindikatoren dar, die etwas über die Hygiene bei der Gewinnung und der Verarbeitung der Milch aussagen. Bei zwei Proben wurde Campylobacter nachgewiesen. Dabei handelt es sich um zwei Proben aus demselben Betrieb.

### **Rohmilch Rind**

Rohmilch wird im LVI BS/H mikrobiologisch routinemäßig im Rahmen der Qualitätsprüfung, insbesondere auf die Parameter Gesamtkeimzahl, Zellzahl, E. coli, koagulasepositive Staphylokokken und Listerien untersucht. Von Januar 2014 bis Juli 2015 wurden rund 250 Tankrohmilchproben landwirtschaftlicher Betriebe in das Institut gesandt. 2015 stammten davon 41 Proben aus 23 Betrieben mit Rohmilchautomaten. Die mikrobiologische Qualität der rohen Tankmilch stellte sich als weitaus gut dar. Selten wurden E. coli, koagulasepositive Staphylokokken (> 100 KbE/ml) sowie Zoonoseerreger nachgewiesen, herausragend zeigt sich allerdings die ansteigende Nachweisrate bei MRSA (Methicillin-resistente Staphylococcus aureus) von 9 % in 2014 auf 12 % in 2015. Auch Coxiellen, Campylobacter, L. monocytogenes, Verotoxin und ESBL wurden nachgewiesen, allerdings im niedrigen einstelligen Prozentbereich. Aus den Rohmilchautomaten zogen die Veterinärämter i. d. R. eine Probe aus dem Rohmilchtank in der Milchkammer und eine bzw. zwei Proben aus dem Automaten. Letztere waren bezüglich der Hygieneparameter häufiger auffällig als die Proben aus dem Tank. Bis auf vier MRSApositive (12 %), zwei Coxiellen-positive sowie zwei ESBLpositive Milchproben wurden keine pathogenen Keime bzw. Toxine nachgewiesen.

### **Rohmilch Ziege und Schaf**

Zudem wurden im Jahr 2015 29 Proben rohe Ziegen- und 18 rohe Schafsmilchproben untersucht. Das Kriterium Gesamtkeimzahl wurde von den gesamten Proben eingehalten. Bei den Zoonoseerregern kam es zum Nachweis von C. burnetii in einer rohen Ziegenmilch und von Verotoxin in zwei rohen Schafsmilchproben, davon konnte aus einer Probe EHEC isoliert werden.

### **Abkochen schützt!**

Immer wieder ist in der Presse von teils schweren Erkrankungsfällen bei Kindern zu lesen, die im Rahmen eines Besuches auf einem Bauernhof Rohmilch (nicht Vorzugsmilch) getrunken hatten, die vor dem Verzehr nicht abgekocht wurde. Dies zeigt, dass Rohmilch ein potentielles gesundheitliches Risiko darstellt, da bestimmte Krankheitserreger, die vom Tier auf den Menschen übergehen können (Zoonose-Erreger) im Tierstall nicht immer vollständig bekämpft werden können.

Verbraucher können Rohmilch auch im Rahmen der „Milch ab Hof“-Abgabe erwerben. Gerade in Urlaubsregionen im nördlichen und westlichen Niedersachsen werden dafür zunehmend Rohmilchautomaten genutzt.

Verbraucher sollten diese Milch unbedingt vor Verzehr abkochen, da sie nicht, wie Vorzugsmilch, besonderen mikrobiologischen Kontrollen unterliegt. Insbesondere sogenannte YOPIs (junge, alte und schwangere Personen oder solche mit eingeschränktem Immunsystem) sind hier gefährdet.

**Kinder, Schwangere ältere und kranke Menschen sollten zur Gewährleistung der größtmöglichen Sicherheit die Goldene Regel der WHO einhalten und auf Rohmilch und Rohmilchprodukte verzichten.**

Für Landwirte gibt es die Möglichkeit, sich den Kauf von wärmebehandelter Milch für Besuche von (Kinder-)gruppen auf ihrem Bauernhof bezuschussen zu lassen (Ansprechpartner in Nds.: Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersachsen e.V.). So kann den Kindern ein sicheres Lebensmittel angeboten werden und trotzdem das Bewusstsein "woher die Milch kommt" gestärkt werden.