

MINISTERIALBLATT

FÜR DAS LAND NORDRHEIN-WESTFALEN

Ausgabe A

8. Jahrgang

Ausgegeben zu Düsseldorf am 3. Februar 1955

Nummer 14

Inhalt

(Schriftliche Mitteilung der veröffentlichten RdErl. erfolgt nicht.)

A. Landesregierung.

B. Ministerpräsident — Staatskanzlei —.

C. Innenminister.

D. Finanzminister.

E. Minister für Wirtschaft und Verkehr.

F. Minister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

F. Minister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, H. Kultusminister, G. Arbeits- und Sozialminister.

Gem. RdErl. 30. 11. 1954, Bereitstellung von öffentlichen Mitteln für Trinkmilch und Milchkischgetränke für Kinder in Schulen, Tagesstätten und Kindervollheimen (Schulmilch). S. 221.

F. Minister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, G. Arbeits- und Sozialminister.

Gem. RdErl. 30. 11. 1954, Richtlinien für die Herstellung und Lieferung von Trinkmilch und Milchkischgetränken für Kinder in Schulen, Tagesstätten und Kindervollheimen (Schulmilch) S. 223.

G. Arbeits- und Sozialminister.

H. Kultusminister.

J. Minister für Wiederaufbau.

K. Justizminister.

Die Zustellung des Ministerialblattes Nr. 13 verzögert sich um wenige Tage. Es wird gebeten, von Nachfragen abzusehen.

F. Minister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

H. Kultusminister

G. Arbeits- und Sozialminister

Bereitstellung von öffentlichen Mitteln für Trinkmilch und Milchkischgetränke für Kinder in Schulen, Tagesstätten und Kindervollheimen (Schulmilch)

Gem. RdErl. d. Ministers für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten — III A 8 — 707/54, d. Kultusministers — II E 1 u. d. Arbeits- und Sozialministers — III B 1 — 34 — 6 v. 30. 11. 1954.

I. Öffentliche Gelder für Schulmilch werden nach dem gem. Erl. d. Kultusministers — II E 2 — u. d. Ministers für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten — III A 8 — 2026/52 — v. 18. 11. 1952 nur dann ausbezahlt, wenn die Schulmilch von Molkereien stammt, die

1. sich schriftlich (gemäß Anlage) zur Beachtung der Richtlinien für die Herstellung und Lieferung von Schulmilch — MBl. NW. 1955 S. 223 ff — verpflichtet haben.
2. vom zuständigen Regierungspräsidenten hinsichtlich ihrer baulichen und technischen Einrichtungen auf Grund der Überprüfung durch den Fachingenieur der Landesregierung sowie nach dem Ergebnis der hygienisch-bakteriologischen Betriebskontrolle als geeignet befunden worden sind.

Die unter 1. genannten Richtlinien werden allen Molkereien vom Landesernährungsamt Nordrhein-Westfalen in Düsseldorf noch gesondert übersandt.

II. Die Molkereien, die die Voraussetzungen gemäß Ziff. 1. u. 2. erfüllen, sind von den Regierungspräsidenten dem Minister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und dem Landesernährungsamt — Referat Milch und Fett — halbjährlich, erstmalig 4 Wochen nach Inkrafttreten der Richtlinien für die Herstellung und Lieferung von Schulmilch, zu melden.

An die Regierungspräsidenten,
Schulkollegien in Düsseldorf und Münster,
den Regierungspräsidenten — Verwaltung der früh-
lipp. höheren Schulen — Detmold,
Präsidenten des Landesernährungsamtes
Nordrhein-Westfalen, Düsseldorf,
die Gemeinden und Gemeindeverbände des Landes
Nordrhein-Westfalen.

Anlage

An den
Herrn Regierungspräsidenten
in

Betrifft: Richtlinien für die Herstellung und Lieferung von Trinkmilch und Milchkischgetränken für Kinder in Schulen, Tagesstätten und Kindervollheimen (Schulmilch).

Die Richtlinien für die Herstellung und Lieferung von Schulmilch, die in dem gemeinsamen Runderlaß des Ministers für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten — II Vet. 3420—76/54 — und des Arbeits- und Sozialministers III B 1 — 34/6 vom 30. November 1954 festgelegt sind, sind mir bekannt.

Diesen Richtlinien unterwerfe ich mich hiermit ausdrücklich.

Molkerei

— MBl. NW. 1955 S. 221.

F. Minister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

G. Arbeits- und Sozialminister

Richtlinien für die Herstellung und Lieferung von Trinkmilch und Milchmodgetränken für Kinder in Schulen, Tagesstätten und Kindervollheimen (Schulmilch)

Gem. RdErl. d. Ministers für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten — II Vet. 3420—76/54 u. d. Arbeits- und Sozialministers — III B/1 — 34/6 v. 30. 11. 1954

1. Molkereien, die die nachstehenden Richtlinien für die Herstellung und Lieferung von Schulmilch als verbindlich gemäß der Anl. zu dem gem. RdErl. d. Ministers für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, d. Kultusministers u. d. Arbeits- und Sozialministers v. 30. 11. 1954 (MBI. NW. 1955 S. 221) anerkannt haben, dürfen Milch und Milchmodgetränke (Schulmilch) an Kinder in Schulen erst dann herstellen und liefern, wenn sie von dem zuständigen Regierungspräsidenten hinsichtlich ihrer baulichen und technischen Einrichtungen und auf Grund der Überprüfung durch den Fachingenieur der Landesregierung sowie nach dem Ergebnis der hygienisch-bakteriologischen Betriebskontrolle hierzu als geeignet befunden worden sind.

Molkereien, die gegen die in diesen Richtlinien festgelegten Bedingungen verstoßen, können von der Lieferung von Schulmilch ausgeschlossen werden.

2. Das Molkereipersonal unterliegt vor Beginn seiner Tätigkeit und alsdann jährlich mindestens einmal einer amtsärztlichen Untersuchung auf gesundheitliche Eignung im Hinblick auf die im § 13 des Milchgeseztzes genannten Krankheiten. Die Molkereien haben über diese Untersuchungen Listen zu führen, die dem zuständigen Kreisarzt und Kreisveterinär auf Verlangen zur Einsicht vorzulegen sind.
3. Für die Schulmilchspeisung darf nur Milch aus tbc-frei amtlich anerkannten Beständen verwendet werden, die der staatlich anerkannten Euterüberwachung unterworfen sind. Die zur Herstellung von Schulmilch bestimmte Milch darf nur in besonders gekennzeichneten Behältnissen befördert werden. Sie ist in der Molkerei von der übrigen Anlieferungsmilch getrennt anzunehmen, gesondert zu stapeln, zu reinigen, zu erhitzen, tiefzukühlen und abzufüllen. Sie darf mit anderer Milch oder Milchrückständen nicht vermischt werden.

Die für Schulmilchspeisungen bestimmte Milch ist ausreichend zu erhitzen, und zwar entweder in Dauer-, Hoch- oder Kurzzeiterhitzern, die mit automatischen Umschalt-, Temperaturschreib- und -regelvorrichtungen ausgestattet sind. Ausnahmen können von dem Minister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten zugelassen werden.

Es darf keine Milch verwendet werden, die schon anderweitig erhitzt ist. Die Milch soll tunlichst als erste am Anlieferungstage bearbeitet und möglichst am gleichen Tage ausgegeben werden. Sie muß unmittelbar nach der Bearbeitung innerhalb der bearbeitenden Molkerei in automatischen Abfüllanlagen in Flaschen oder verlorene Packungen gefüllt werden. Die Flaschen sind mit übergreifenden Alukappen zu verschließen, die den Aufdruck „Schulmilch“ tragen können. Der Regierungspräsident kann die Abfüllung von Schulmilch von Hand befristet bis zum 1. Mai 1957 in Molkereien zulassen, in denen weniger als 8000 Flaschen Milch einschließlich Milcherzeugnisse und Milchmodgetränke je Tag abgefüllt und in den Verkehr gebracht werden.

Zur Herstellung von Kakaomilch darf nur Milch verwendet werden, die den vorstehenden Bestimmungen entspricht. Kakaogetränke können auch mit Magermilch hergestellt werden, wenn die verwendete Magermilch aus tbc-frei amtlich anerkannten Beständen stammt. Derartige Kakaogetränke sind als „Kakaomilch, hergestellt aus Kakao und E-Milch“ zu

kennzeichnen. Kakaomilch ist ausreichend zu erhitzen; sie darf nur in den bearbeitenden Molkereien selbst hergestellt und abgefüllt werden.

Die Schulmilch ist nach der Abfüllung bis zur Ausgabe bei einer Temperatur bis höchstens 8° C aufzubewahren.

Die Reinigung der Milchflaschen muß unmittelbar vor der Abfüllung vorgenommen werden.

Erhitzungseinrichtungen und Rohrleitungen sind täglich einer Reinigung und Entkeimung zu unterziehen. Auch bei Anwendung chemischer Umwälzreinigung sind die Apparate und Rohrleitungen täglich zu öffnen und mechanisch nachzureinigen.

4. Schulmilchmolkereien sind von den zuständigen Kreisveterinärämtern einer häufigen und gründlichen Überprüfung zu unterziehen, zu der gegebenenfalls auch der Fachingenieur der Landesregierung hinzuzuziehen ist. Bei jeder Revision ist insbesondere eine Prüfung auf ausreichende Erhitzung der Milch vorzunehmen.

Die Betriebseinrichtungen der Schulmilchmolkereien unterliegen laufend einer bakteriologischen Betriebskontrolle, die von dem örtlich zuständigen Veterinär- oder Medizinaluntersuchungsamt durchzuführen ist. Der Regierungspräsident kann auf Antrag andere Untersuchungsämter hierfür zulassen. Die überwachenden Institute teilen den Molkereien das Ergebnis der bakteriologisch-hygienischen Untersuchungen mit; die Molkereien haben über das Ergebnis Buch zu führen, so daß die Art der entnommenen Proben, der Tag der Entnahme und der Untersuchung sowie das Untersuchungsergebnis jederzeit erkennbar sind. Bei Feststellung von krankmachenden Keimen oder bei Beanstandungen anderer Art, z. B. bei zu hoher Keimzahl, benachrichtigt das Untersuchungsamt das zuständige Gesundheits- und Veterinäramt unmittelbar, die die erforderlichen Maßnahmen nach den ergangenen Bestimmungen unverzüglich treffen.

Die hygienisch-bakteriologischen Betriebskontrollen und die Auswertung der Untersuchungsergebnisse sind nach den Bestimmungen der Anl. 1 vorzunehmen.

5. Die Befunde der hygienisch-bakteriologischen Betriebskontrollen sind von den Molkereien den zuständigen Sachverständigen anlässlich ihrer Besichtigungen vorzulegen.

Die Kreisärzte und Kreisveterinärämter berichten vierteljährlich dem Regierungspräsidenten nach beigefügtem Muster (Anl. 2) in doppelter Ausfertigung über die Untersuchungsergebnisse und ihre Feststellungen bei den Molkereibesichtigungen. Von einer Vorlage dieser Berichte an die Fachminister ist abzusehen. Ihnen ist nur noch halbjährlich zum 1. Juli und 1. Januar — erstmalig zum 1. Juli 1955 — zusammenfassend über das Ergebnis der Überwachung von den Regierungspräsidenten zu berichten.

6. Diese Richtlinien treten einen Monat nach ihrer Veröffentlichung in Kraft, gleichzeitig werden die in den vorangegangenen Erlassen getroffenen Bestimmungen über die Verwendung von Milch für die Schulspeisung aufgehoben.

An die Regierungspräsidenten,
Gemeinden und Gemeindeverbände,
Schulkollegien in Düsseldorf und Münster,
Landesvereinigung für Milch und Milcherzeugnisse in Düsseldorf,
das Landesernährungsamt in Düsseldorf.

Anlage 1

Anweisung für die Durchführung der hygienisch-bakteriologischen Untersuchungen in Schulmilchmolkereien.

I. Hygienisch-bakteriologische Betriebsführung.

Der durch die Richtlinien vom 30. 11. 1954 angeordneten regelmäßigen hygienisch-bakteriologischen Betriebskontrolle hat grundsätzlich eine Besichtigung des Molkereibetriebes mit einer bakteriologischen Stufenkontrolle durch das zuständige Untersuchungsamt voranzugehen.

Außerdem ist eine maschinentechnische Überprüfung durchzuführen, die sich auf alle für die Schulumilchlieferrung wichtigen Einrichtungen des Betriebes zu erstrecken hat. Die Besichtigung soll in folgender Weise vorgenommen werden:

- a) Besichtigung der Betriebsräume und der betrieblichen Einrichtungen einschließlich der Wasserversorgung,
- b) Nachprüfung der Durchführung von Gesundheitskontrollen des Personals (im Sinne des § 13 des Milchgesetzes vom 31. Juli 1930),
- c) mehrfache hygienisch-bakteriologische Stufenkontrollen der Milch, beginnend bei der angelieferten Rohmilch und endend bei der bearbeiteten Ausgabemilch. Die Untersuchungen werden zweckmäßig an drei verschiedenen Tagen vorgenommen, wobei nur der erste Untersuchungstag, der gleichzeitig der Besichtigung dient, mit dem Betriebsleiter verabredet wird; die übrigen Untersuchungen sollen unangemeldet vorgenommen werden.

Eine einmalige Untersuchung genügt nicht, da wesentliches Ziel der Betriebsbegutachtung eine Beseitigung möglicherweise aufgefundener, dauernder oder gelegentlicher technisch-hygienischer Störungen ist. Die zweite Untersuchung ist so zu legen, daß dem Betriebsleiter nach Kenntnisnahme der ersten Untersuchungsbefunde genügend Zeit zur Abstellung der Mängel zur Verfügung steht. Die dritte Kontrolle dient der betrieblichen Sicherheit.

Bei diesen meist umfangreichen Untersuchungen ergeben sich die Grundsätze für die Durchführung derselben aus der Eigenheit der Betriebe selbst und — für den zweiten und dritten Untersuchungsgang — aus den jeweiligen ersten Untersuchungsergebnissen. Besonderer Wert muß jedoch stets auf die Untersuchung auf pathogene Keime in der Rohmilch und der bearbeiteten Milch gelegt werden.

Grundsätzlich sind an folgenden Stellen Milchproben zur Untersuchung zu entnehmen:

1. Annahmebecken
2. Erhitzer vor und nach der Rückkühlabteilung (Wärmeaustauscher)
3. Einlauf Kühler
4. Auslauf Kühler
5. Einlauf Stapelbehälter
6. Auslauf Stapelbehälter
7. Flaschenabfüllapparat
8. Flaschenmilch
9. gereinigte Leerflasche.

Die Flaschenreinigungs- und -abfüllanlagen sind gleichfalls zu überprüfen.

Bestehen mehrere Bearbeitungsanlagen (z. B. Erhitzer, Kühler, Stapelbehälter) nebeneinander, so sind sie einzeln zu untersuchen.

II. Laufende bakteriologische Untersuchungen.

Bei der laufenden bakteriologischen Untersuchung sind durch das Untersuchungsamt im ersten Monat wöchentlich eine, bei einwandfreiem Ergebnis während dieser Zeit in der Folge zweimal monatlich Proben der abgabefertigen Schulumilch zu entnehmen und zu untersuchen. Bei Beanstandungen sind zur Aufdeckung der Ursachen erneut hygienisch-bakteriologische Betriebsüberprüfungen einschließlich Stufenkontrollen vorzunehmen.

Untersuchungsgang:

- a) Keimzahlbestimmung entsprechend dem Plattenkulturverfahren gem. Anhang zur Anl. 2 d. RdErl. d. RuPr.MdL. v. 23. 12. 1935 — Vet. 5110/35 — (n. v.);
- b) Kolibestimmung in Gentianaviolett-Galle-Pep-ton-Laktose-Lösung nach Kessler und Swenarton nach 48stündiger Bebrütung bei 37° C (vgl. Demeter: Bakt. Untersuchungsmethoden von Milch, Milcherzeugnissen usw., Verlag Urban & Schwarzenberg, Berlin und Wien sowie Klimmer & Schönberg: Milchkunde, Verlag Schaper, Hannover, 1951).

- c) Neben der Untersuchung auf pathogene Keime nach den üblichen Verfahren ist monatlich einmal ein Tierversuch mit 250 ccm der Flaschenmilch auf Tuberkulose und Brucellose anzusetzen. Es bleibt unbelassen, neben den genannten Verfahren noch weitere Untersuchungen wie z. B. die Anaerobenzüchtung oder Reduktionsprüfung durchzuführen.

III. Beurteilung der Untersuchungsergebnisse.

Für die hygienisch-bakteriologische Betriebsprüfung wird verlangt, daß die Proben unmittelbar nach der Erhitzung beim Austritt aus der Rückkühlabteilung (Wärmeaustauscher) in 1 ccm keine Bakterien der Koli-Aerogenes-Gruppe enthalten. In der ausgabefertigen Schulumilch darf bei Freisein von irgendwelchen Krankheitskeimen die Keimzahl bei hoherhitzter Milch 10 000 und bei kurzzeitig oder dauererhitzter Milch 100 000 Keime nicht überschreiten. Die Zahl der Koli-Aerogenes-Bakterien darf den Verdünnungswert von 1/10 nicht übersteigen.

Bei allen pasteurisierten Proben muß die Erhitzungsprobe negativ ausfallen.

IV. Berichterstattung.

Die Befunde der laufenden bakteriologischen Untersuchungen werden der Molkerei vom Untersuchungsamt nach Abschluß jeder Untersuchung mit einer kurzen Beurteilung schriftlich mitgeteilt; über die hygienisch-bakteriologische Betriebsüberprüfung erstattet das Untersuchungsamt der Molkerei ein ausführliches Gutachten. Die Molkerei hat diese Befunde für die Vorlage gegenüber der Aufsichtsbehörde (Kreisveterinärat und Kreisarzt) bereitzuhalten.

Bei Nachweis von Krankheitskeimen sowie bei groben Beanstandungen sind das zuständige Gesundheitsamt und Veterinäramt unmittelbar zu unterrichten.

Anlage 2

Bericht

über das Ergebnis der Besichtigung der für die Schulumilchlieferrung zugelassenen Molkerei in
....., Kreis am

1. Menge der Milchabgabe:
 - a) Trinkmilch Liter
 - b) Werkmilch Liter
 - c) Flaschenmilch Liter
 - d) Flaschenmilch für Schulen (Schulumilch) Liter
2. Wird für die Schulumilch nur Frischmilch aus tbc-frei anerkannten Beständen verwendet?
3. Wird die für die Schulumilch bestimmte Milch
 - a) in besonders gekennzeichneten Behältnissen angeliefert?
 - b) getrennt angenommen?
 - c) getrennt gelagert?
 - d) getrennt bearbeitet?
 - e) getrennt abgefüllt?
4. Wurden Änderungen an der Erhitzungsanlage seit der letzten amtlichen Kontrolle vorgenommen?
Welcher Art:
5. Wurden Fehler an der Erhitzungsanlage oder den Zusatzgeräten festgestellt?
Welcher Art:
6. Ergebnis des Erhitzungsnachweises
 - a) bei hoherhitzter Milch (mit Guayak Neu oder Traventol oder N 3)
 - b) bei kurzzeit- und dauererhitzter Milch (mit Lactognost)

7. Werden die Erhitzungsanlagen einer täglich mechanischen Reinigung unter Öffnen der Apparate unterzogen?
8. Ergebnis der hygienisch-bakteriologischen Betriebsprüfung am durch das Untersuchungsamt in
- a) Keimzahl in 1 ccm:
 - b) Koligehalt:
 - c) Anaerobengehalt:
 - d) Reduktaseprobe:
 - e) Flaschenreinigung:

War eine Stufenkontrolle erforderlich?

Untersuchungsbefunde:

9. Allgemeiner hygienischer Zustand des Betriebes?

....., den 195....

.....
(Kreisarzt)

.....
(Kreisveterinärarzt)

— MBl. NW. 1955 S. 223.

Einzelpreis dieser Nummer 0,30 DM.

Einzellieferungen nur durch den Verlag gegen Voreinsendung des Betrages zuzgl. Versandkosten (pro Einzelheft 0,15 DM) auf das Postscheckkonto Köln 8516 August Bagel Verlag GmbH., Düsseldorf.
(Der Verlag bittet, keine Postwertzeichen einzusenden.)

Herausgegeben von der Landesregierung Nordrhein-Westfalen, Düsseldorf, Elisabethstraße 5—11. Druck: A. Bagel, Düsseldorf; Vertrieb: August Bagel Verlag GmbH., Düsseldorf. Bezug der Ausgabe A (zweiseitiger Druck) und B (einseitiger Druck) durch die Post. Bezugspreis vierteljährlich Ausgabe A 4,50 DM, Ausgabe B 5,40 DM.