

## 1. EINLEITUNG UND PROBLEMSTELLUNG

Die rechtlichen Rahmenbedingungen für die Direktvermarktung werden auf nationaler Ebene durch das Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG), die Verordnung über Hygiene- und Qualitätsanforderungen an Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis vom 24. April 1995 (MilchVO) sowie weitere Rechtsvorschriften festgelegt.

In den letzten Jahren hat die Direktvermarktung von landwirtschaftlichen Produkten und damit auch von Rohmilchprodukten stark zugenommen. Immer mehr Verbraucher wollen sich „bewußt“ ernähren und kaufen „naturbelassene“ und damit rohe, nicht hitzebehandelte Produkte direkt beim Erzeuger.

Neben dem Milch-ab-Hof-Verkauf und der Produktion von Vorzugsmilch durch zugelassene Betriebe bemühen sich milchproduzierende Betriebe zunehmend um die Weiterverarbeitung ihrer Rohmilch. Bundesweit sind viele Hofkäsereien entstanden, die in unterschiedlich großem Umfang Rohmilchprodukte herstellen und direkt vermarkten.

Rohmilch und Rohmilchprodukte können Krankheitserreger und deren Toxine enthalten und damit unter bestimmten Bedingungen ein gesundheitliches Risiko für den Verbraucher darstellen.

Vor diesem Hintergrund wurde mir von Prof. Dr. W. Heeschen im Rahmen der Arbeitsgruppe „Risikoeinschätzungen vom Rohmilch und Rohmilchprodukten“ (Leiter Dr. G. Hahn) des Instituts für Hygiene und Produktsicherheit der Bundesanstalt für Milchforschung die Aufgabe gestellt, Rohmilch und Rohmilchprodukte aus Direktvermarktung auf pathogene Keime bzw. deren Toxine bundesweit zu untersuchen und eine Risikoeinschätzung dieser Produkte vorzunehmen. Im Mittelpunkt der Untersuchungen sollten Enteritiserreger stehen.

Die Untersuchungen umfaßten das Vorkommen der Krankheitserreger *Listeria monocytogenes* (*L. monocytogenes*), *Bacillus cereus* (*B. cereus*), enterotoxinogene *E. coli* (ETEC), Verotoxin-bildende *E. coli* (VTEC), *Salmonella spp.* und *Campylobacter jejuni* (*C. jejuni*).

Darüber hinaus wurden Vorkommen und Zahl der nach der Milch-Verordnung als Hygienemängel-Keime eingestuften Bakterien *S. aureus* und *E. coli* und der als Indikatorkeime bewerteten coliformen Bakterien einbezogen. Das Vorhandensein von Toxinen in den Lebensmitteln wurde analysiert.

Die im Rahmen dieser Untersuchungen ermittelten Daten wurden sodann zu einer Risikoeinschätzung von Rohmilch und Rohmilchprodukten herangezogen.

