

Anlage 9

**Behandlung von Milch und Milcherzeugnissen
zur wirksamen Inaktivierung des MKS-Erregers
Abschnitt A**

Konsummilch und Konsummilcherzeugnisse

Folgende Behandlungen bieten anerkanntermaßen ausreichende Garantien für die wirksame Inaktivierung von MKS-Erregern in Konsummilch und Konsummilcherzeugnissen. Es sind alle erforderlichen Vorkehrungen zu treffen, um zu verhindern, dass Milch oder Milcherzeugnisse nach der Verarbeitung mit einer potenziellen MKSV-Infektionsquelle in Berührung kommen.

1. Konsummilch muss mindestens einer der folgenden Behandlungen unterzogen werden:
 - 1.1. Sterilisation auf einen F0-Wert von mindestens 3,00
 - 1.2. Ultrahocherhitzung (UHT)(1)
 - 1.3. zweimalige Kurzzeiterhitzung (HTST)(2) von Milch mit einem pH-Wert ab 7,0
 - 1.4. Kurzzeiterhitzung von Milch mit einem pH-Wert unter 7,0
 - 1.5. einmalige Kurzzeiterhitzung kombiniert mit einem anderen physikalischen Verfahren, und zwar entweder
 - 1.5.1. einer Senkung des pH-Werts auf < 6 für wenigstens eine Stunde oder
 - 1.5.2. einer weiteren Erhitzung auf mindestens 72° C, kombiniert mit Austrocknung
2. Milcherzeugnisse aus Konsummilch sind entweder selbst einer der vorgenannten Behandlungen zu unterziehen, oder sie müssen aus Konsummilch hergestellt worden sein, die einer dieser Behandlungen unterzogen worden ist.

Abschnitt B

**Nicht zum menschlichen Verzehr bestimmte Milch und Milcherzeugnisse
sowie Futtermilch und Futtermilcherzeugnisse**

Folgende Behandlungen bieten anerkanntermaßen ausreichende Garantien für die wirksame Inaktivierung von MKS-Erregern in Milch und Milcherzeugnissen, die nicht zum menschlichen Verzehr oder zur Verfütterung bestimmt sind. Es sind alle erforderlichen Vorkehrungen zu treffen, um zu verhindern, dass die Milch oder Milcherzeugnisse nach der Verarbeitung mit einer potenziellen MKSV-Infektionsquelle in Berührung kommen.

1. Milch, die nicht zum menschlichen Verzehr bestimmt ist, und Futtermilch müssen mindestens einer der folgenden Behandlungen unterzogen werden:
 - 1.1. Sterilisation auf ein F0-Wert von mindestens 3,00
 - 1.2. Ultrahocherhitzung UHT⁽¹⁾ kombiniert mit einem anderen physikalischen Verfahren gem. Z 1.4.1 bzw. 1.4.2
 - 1.3. zweimalige Kurzzeiterhitzung (HTST)⁽²⁾
 - 1.4. Kurzzeiterhitzung kombiniert mit einem anderen physikalischen Verfahren, und zwar entweder
 - 1.4.1. einer Senkung des pH-Werts auf < 6 für wenigstens eine Stunde, oder
 - 1.4.2. einer weiteren Erhitzung auf mindestens 72°C, kombiniert mit Austrocknung.
2. Milcherzeugnisse aus Futtermilch oder aus Milch, die nicht zum menschlichen Verzehr bestimmt ist, sind entweder selbst einer der vorgenannten Behandlungen zu unterziehen, oder sie müssen aus Milch hergestellt worden sein, die einer dieser Behandlungen unterzogen worden ist.

3. Molke, die zur Fütterung von Tieren empfänglicher Arten bestimmt ist und aus Milch gewonnen wird, die gemäß Z 1 behandelt wurde, darf frühestens 16 Stunden nach Gerinnung der Milch abgeschöpft werden und muss vor ihrem Transport zu den Tierhaltungsbetrieben einen pH-Wert von < 6,0 aufweisen.

-
- (1) UHT=Ultrahocherhitzung auf 132°C während mindestens 1 Sekunde.
 - (2) HTST=Kurzzeiterhitzung auf 72°C während mindestens 15 Sekunden oder Behandlung mit gleichwertigem Pasteurisierungseffekt, bei dem eine Negativreaktion auf den Phosphatsetest gewährleistet ist.

