



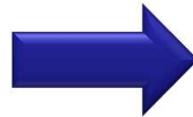
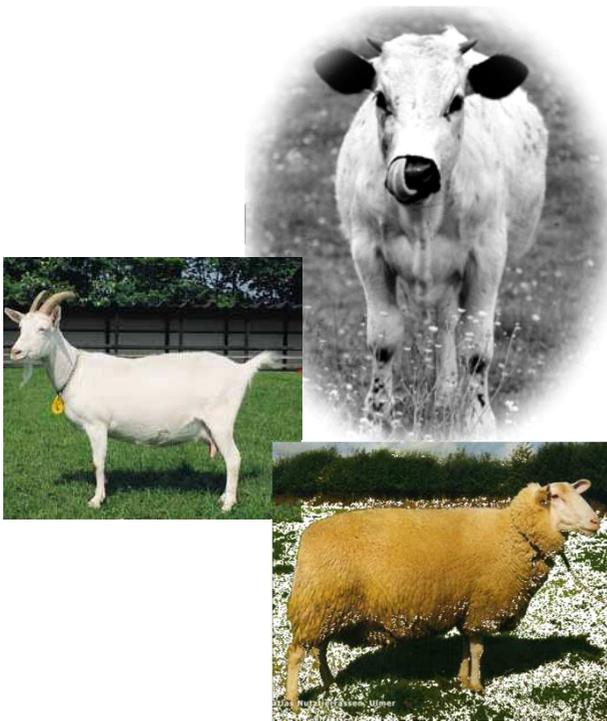
Ergebnisse der Untersuchungen zur Qualität der Ziegen- und Milchschafrprodukte von Brandenburger Direktvermarktern



Käsereifachberater Axel Helmecke,
MLUA Oranienburg e.V.

Untersuchung von Milch- und
Milcherzeugnissen im Rahmen
des Verbraucherschutzes und
der Qualitätssicherung

Milcherzeugung



Milchverarbeitung



Molkerei



Vertrieb



Handel
Verbraucher

Mikrobiologische Untersuchungen



Chem. / Physikal. Untersuchungen



Sensorische Untersuchungen



Überbetriebliche Ausbildung



Beratung von Direktvermarktern im Rahmen der monatlichen Güteprüfung

bei

- Qualitätsmängeln bei den Produkten
- Entwicklung neuer Produkte
- Neu- und Ausbau von Produktionsräumen und Maschineninvestition

Anzahl der Betriebe in Brandenburg



23 Betriebe,
davon 14
Milchtankstellen



6 Betriebe



2 Betrieb



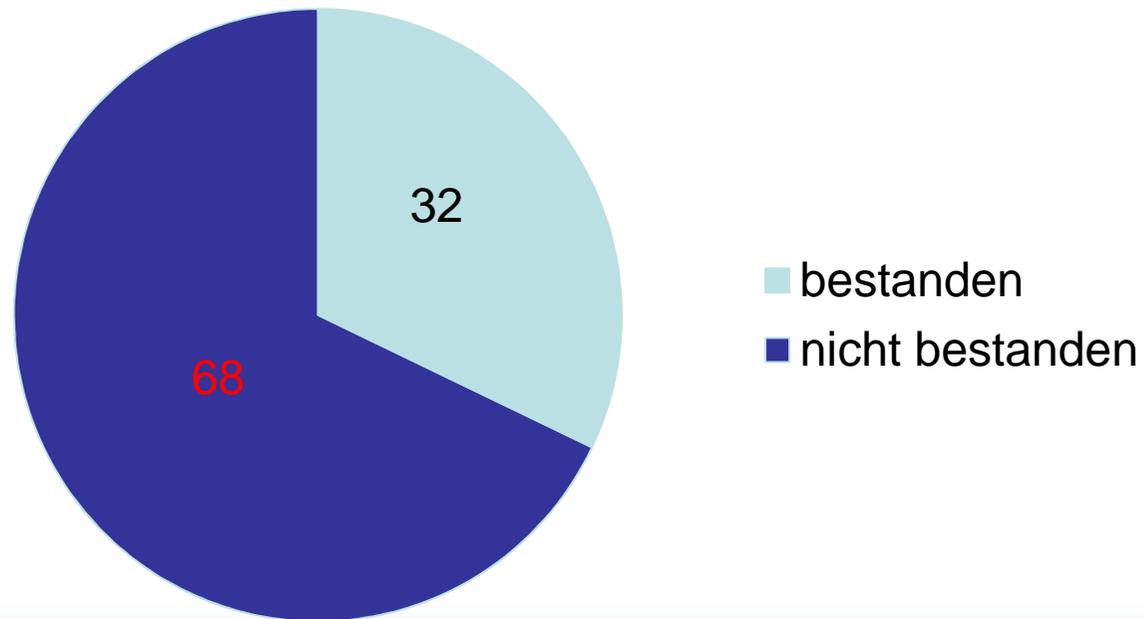
4 Betriebe



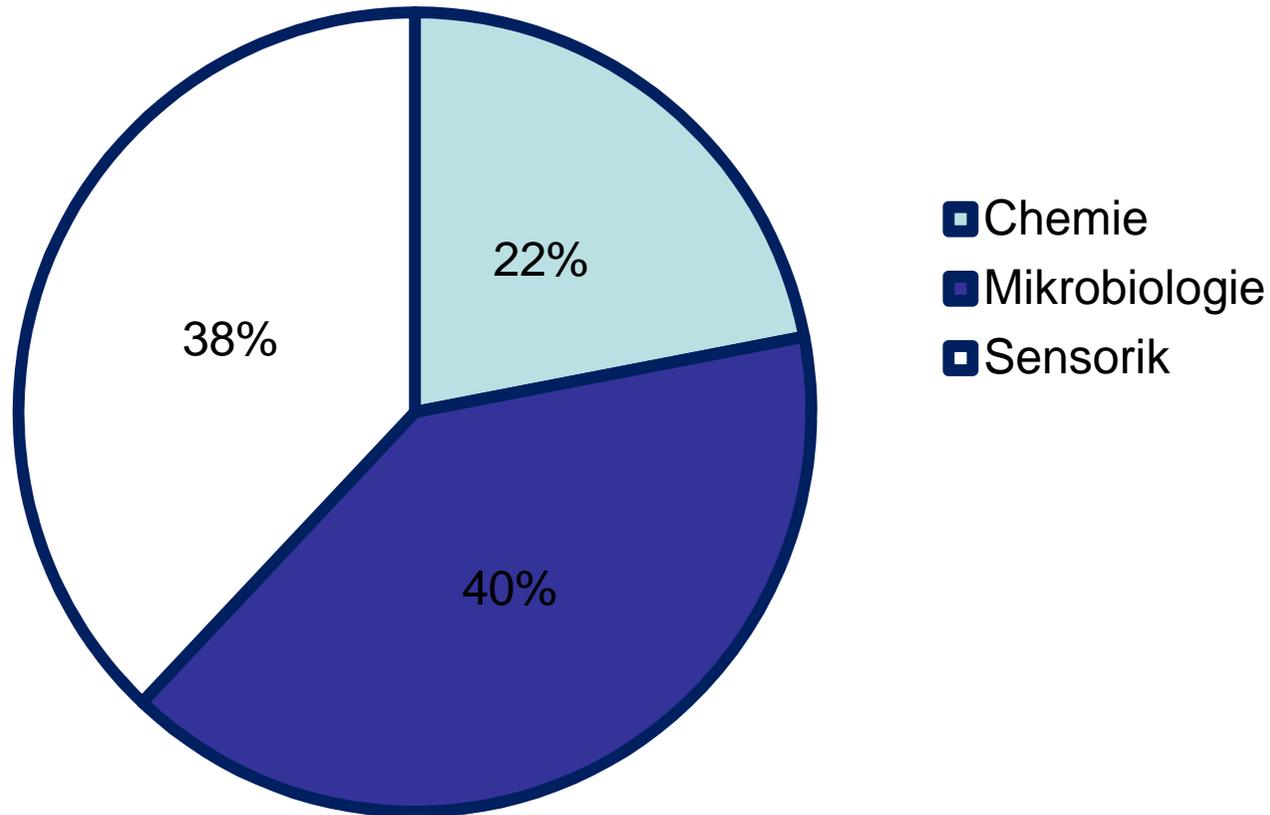
2 Betriebe

Probenverteilung 2017

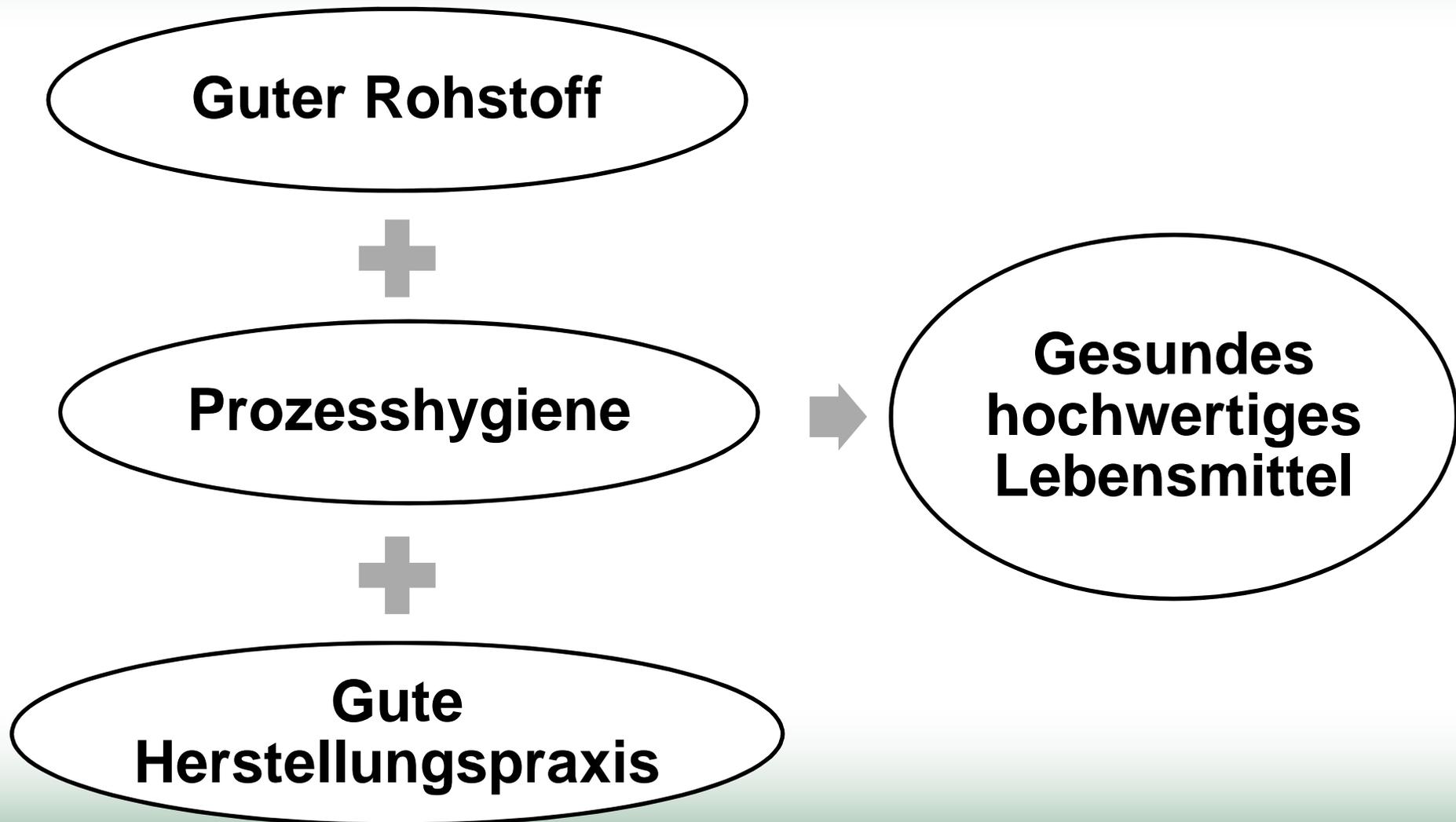
Gesamtanzahl der Proben 140



Fehlerverteilung



232 Untersuchungen



Prozesshygiene- kriterien	Lebensmittel- sicherheitskriterien
Betrieb verantwortlich Eigenkontrolle	Betrieb verantwortlich Eigenkontrolle
Monatliche Güteprüfung (MLUA)	Amtliche Kontrolle (Veterinäramt)
Bei nicht bestehen: Maßnahmen erforderlich Produkt kann ggf. vermarktungsfähig bleiben	Bei nicht bestehen: Produkt nicht verkehrsfähig Verkehrsfähigkeit mit neuen Chargen nachweisen
Bei Verzehr in der Regel keine Erkrankung erwartbar	Bei Verzehr hohes Risiko für Lebensmittelvergiftung
Unhygienische Produktion, Fehlende gute Herstellungspraxis „gelbe Karte“	Unhygienische Produktion, Fehlende gute Herstellungspraxis „rote Karte“

Direktvermarkterbetriebe in Brandenburg



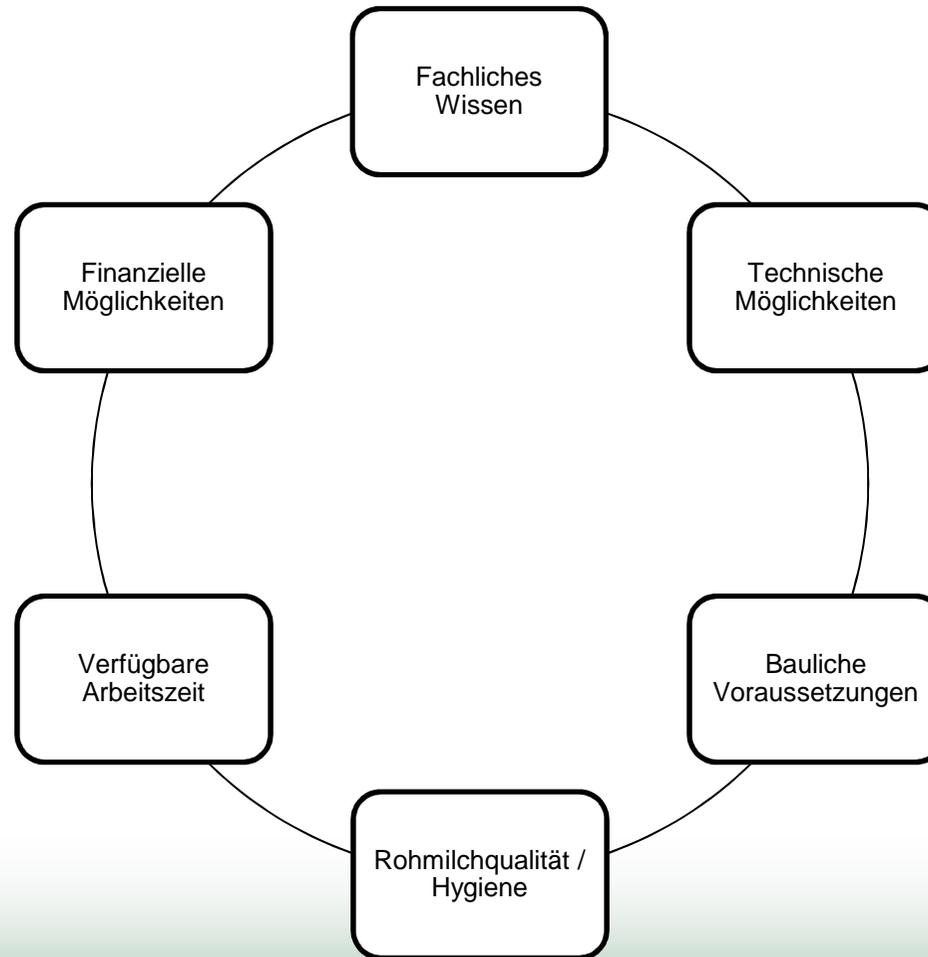
Beispiele aus der Untersuchung



Abb. 10: vermutlich Zigarettenfilter im Fertiggericht



Problemfelder der Direktvermarkter



Fachliche Voraussetzungen der Direktvermarkter

- Diverse Berufe (ohne Milchbezug)
- Abschluss Sachkundeprüfung
- Alperfahrung
- VHM Kurs
- Milchwirtschaftliche Ausbildung

Rohmilchqualität / Hygiene

- Direkte Auswirkung der Futterqualität Milchqualität
- Laktationsstadium
- Häufig Rohmilchprodukte
- Unkenntnis bei Reinigung und Desinfektion



Bauliche Voraussetzungen

kurzfristig zu ändern

- Baufehler beim Neubau oder Ausbau alter Gebäude
- Teilweise unzureichende Instandhaltung der Räume



Bauliche Voraussetzungen langfristig zu ändern

- Käserei im Stall
- Räumliche Enge



Technische Möglichkeiten

- Maschinen mit hohem manuellen und zeitlichem Aufwand
- Maschinen, die Bestandschutz genießen, jedoch eine hygienische Produktion erschweren
- Unzureichende Wartung der Maschinen und geringe technische Kenntnisse



Finanzielle Voraussetzungen, verfügbare Arbeitszeit

- Wenig Eigenkapital
- Anforderung Hofaufbau
- Vermarktung
- Quereinsteiger
- Nebenerwerb
- Junge Familien

Positive Ergebnisse

- Besserer Verbraucherschutz
- Kontinuierlichere Produktqualität
- Verbessertes Fachwissen über die Produktherstellung
- Besseres Abschneiden bei der monatlichen Güteprüfung auf lange Sicht
- Fehlervermeidung bei Neubauten



Axel Helmecke

- Berufliche Qualifikationen
 - Diplom-Käser (Ausbildung in der Schweiz)
 - Dipl. Ing. der Lebensmitteltechnologie
 - Fleischermeister
 - Bäckermeister
- Berufliche Erfahrungen
 - Bereichsleiter bei verschiedenen Direktvermarktern
 - Mehrere Alpsommer als Senn (Almkäser) in der Schweiz
 - Produktionsleiter/Betriebsleiter bei industriellen Milchverarbeitern
 - Auditor im Bereich Verarbeitung gemäß Bio-Verordnung
 - Langjährige Beratungstätigkeit im Bereich Hofkäsereien
 - Begleitung mehrerer Neubauprojekte