

## **Bei Hofbesuchen keine Rohmilch ausschenken!**



**Bauernhof als  
Klassenzimmer**

Im Sinne des vorbeugenden Verbraucherschutzes ist es in Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen (also Schulen, Kindergärten, Krankenhäusern, Seniorenheimen) verboten, Roh- und auch Vorzugsmilch abzugeben.

Rohmilch enthält Keime, welche vom Tier oder aus der Stallumgebung stammen können. Innerhalb dieser unvermeidbaren Keimflora der Milch können sich auch für den Menschen krankmachende Keime befinden. Wird Rohmilch getrunken, die mit solchen Bakterien belastet ist, kann das insbesondere bei kleinen Kindern und Personen mit geschwächtem Immunsystem, wie Schwangeren, älteren oder kranken Menschen, zu Erkrankungen führen.

Für eine Infektion reichen oft schon wenige Keime aus. Immer wieder werden den Gesundheitsämtern Erkrankungen durch Rohmilch gemeldet. Am häufigsten treten Infektionen mit Campylobacter-Bakterien auf, die in der Regel mit Durchfall, Fieber und Unterbauchschmerzen verbunden sind. Auch EHEC-Erkrankungen, die zum Teil sogar lebensbedrohlich sein können, können die Folge sein.

Da sich auch in einem vorbildlich geführten Milchviehbetrieb das Risiko nicht ausschließen lässt, dass die Rohmilch mit krankmachenden Keimen belastet ist, schenken Sie im Rahmen der Hofbesuche keine Rohmilch aus (siehe hierzu auch das Faltblatt „Warum Sie Rohmilch abkochen sollten“). Um jeglichem Risiko aus dem Weg zu gehen und um sich keinem Verdacht auszusetzen, sollten Milcherzeuger bei Veranstaltungen auf ihrem Hof wärmebehandelte Milch und Milchprodukte, die sie aus dem Lebensmitteleinzelhandel oder über ihre Molkerei beziehen, verwenden.