Rohmilch

Rohmilch immer abkochen vor dem Verzehr.

Rohmilch frisch gezapft an einer Milchtankstelle oder Milchtanke wird immer beliebter bei Verbrauchern.

Immer mehr Bauernhöfe bieten ihre frische Milch zum selbst zapfen an Milchtankstellen an. Die Milch ist in der Regel vom selben Tag bei den Kühen gemolken und kann vom Verbraucher selbst an Milchautomaten in Flaschen abgefüllt werden. Die Flaschen können selbst mitgebracht werden oder direkt beim Erzeuger erworben werden.

Bei Rohmlich handelt es sich um ein unbehandeltes Lebensmittel, dass vor dem Verzehr abgekocht werden sollte. Milch aus dem Supermarkt ist entweder pastorisiert oder ultrahocherhitzt. Durch diese beiden Verfahren werden Bakterien wie Listerien, Campylobacter, EHEC oder Salmonellen abgetötet. Diese können natürlicherweise in Rohmilch enthalten sein. Die Keime haben früher zu Infektionskrankheiten geführt.

Der Verbraucher sollte sich des Risikos bewußt sein und gerade bei Kleinst- und Kleinkindern, Schwangeren und Senioren bzw. krankheitsanfälligen Mitmenschen den Hinweis beherzigen:

"Rohmilch ist vor dem Verzehr abzukochen."

Der Hinweis hat daher an jeder Milchtankstelle (Zapfautomat) zu stehen.