

# Wertvolle Stütze

*Die muva kempten GmbH bietet eine umfassende Beratung für Alpsennereien im Allgäu an.*



*Milch und Milchprodukte »vom Berg« sind wertvolle Nahrungsmittel – Regionalität und Nachhaltigkeit inklusive.*

Die muva kempten GmbH bietet durch ihren Außendienstmitarbeiter Norbert Flach eine umfassende Beratung für Alpsennereien an. Als Inverkehrbringer von Lebensmitteln haben Alpsennereien zahlreiche Anforderungen zu erfüllen und müssen die gesetzlich geforderten Maßnahmen si-

cher und praktikabel umsetzen. Im Einzelnen handelt es sich um folgende Beratungs- und Dienstleistungen:

## Untersuchungen

- **Käsebeprobung:** Die VO (EG) Nr. 2073/2005 definiert die mikrobiologischen Kriterien für Lebensmittel. Pro

Alpsaison sollte daher eine Käsebe-  
probung stattfinden. Um den Ablauf  
möglichst einfach zu gestalten, bietet  
die muva kempten GmbH in Zusam-  
menarbeit mit dem Alpwirtschaftli-  
chen Verein Allgäu (AVA) den Trans-  
port der Käseproben an. Dazu werden  
in Kürze Termine und Sammelstellen  
bekannt gegeben. Um Verwechslun-  
gen ausschließen zu können, muss  
die Käseprobe eindeutig zusammen  
mit dem Auftragschreiben gekenn-  
zeichnet werden. Die muva kempten  
GmbH untersucht diese Proben nach  
den Anforderungen der VO (EG) Nr.  
2073/2005 und teilt dem Auftragge-  
ber die Ergebnisse mit.

- **Trinkwasser:** Das Trinkwasser muss einmal jährlich durch einen nach Trinkwasser-Verordnung zugelassenen Probenehmer gezogen und nach den Vorgaben der zuständigen Behörde in einem Labor untersucht werden. Unsere geschulten Fachberater der muva kempten GmbH dürfen diese anerkannte Probeziehung durchführen

## Schulungsanforderungen

Gemäß Infektionsschutzgesetz besteht eine regelmäßige Belehrungspflicht für Personen, die mit Lebensmitteln umgehen. Im Rahmen des Alpsennereikurses wird ein Vertreter der Molkereischule (LVFZ Kempten) nach den Kriterien des Infektionsschutzgesetzes eine Infektionsschutzbelehrung nach § 43 Abs. 1 durchführen. In einem weiteren Vortragsteil von den Fachberatern der muva



*Die Zeiten, »einfach mal so eben« Milch und Käse »frisch aus dem Stall« zu reichen, sind lange vorbei: Alpsennereien, die Lebensmittel veräußern, unterliegen den strengen Regeln des Lebensmittelgesetzes.*

Fotos: Kiefert





Der Bergkäseausstich bietet jedes Jahr den Alpsennereien im Allgäu die Möglichkeit, die Qualität von einer unabhängigen Jury bewerten zu lassen.

Auch bei den Nachbarn in Vorarlberg präsentieren sich jedes Jahr Alpsennereien und Sennereien der Prüfung und Prämierung durch eine Fachjury.

Fotos: Stefan Bröll, muva kempten GmbH

kempten wird unter anderem eine Schulung zum Thema Hygiene abgehalten.

#### HACCP

Für ein vereinfachtes HACCP-Konzept stellt die muva kempten GmbH ein Produktionskontrollblatt zur Verfügung. Diese Vorlage muss für den jeweiligen Betrieb angepasst und ausgefüllt werden. Diese Vorlage kann über den Alpsennereikurs oder per E-Mail an [fachberater@muva.de](mailto:fachberater@muva.de) bezogen werden.

Die Erstellung eines individuellen HACCP-Konzepts und die entsprechende Beratung kann im Rahmen des Förderprogramms vor Ort erfolgen. Die

Sorgfaltspflicht des Alpsenners beinhaltet ebenso eine Dokumentationspflicht (HACCP-Konzept, Reinigungsplan, Schädlingsbekämpfung, etc.), die bei der Beratung vor Ort erörtert werden kann.

#### Wissenswertes: Was Alpsennereien beachten müssen

- Butter muss aus ausreichend erhitztem oder gesäuertem Rahm hergestellt sein.
- Die Rohmilchabgabe muss entsprechend den Kriterien des Informationsblatts der Regierung von Schwaben erfolgen.

- Wichtige Gesetztestexte finden Sie auf der Homepage des Alpwirtschaftlichen Vereins.

Die Alpsennereien werden durch den Alpwirtschaftlichen Verein Allgäu (AVA) (Blättle) und durch die Fachberater der muva kempten GmbH anlässlich des Bergkäseausstichs über die möglichen Förderangebote informiert. Eine entsprechende Beratung vor Ort muss aktiv durch die Alpsennereien direkt bei den Fachberatern [fachberater@muva.de](mailto:fachberater@muva.de) oder Telefon 0831/5290-0 sobald wie möglich angefordert werden.

*muva Kempten GmbH*



**muva kempten GmbH**  
Ihr Labor für Wasser- und Lebensmittelanalytik

- ▶ Legionellen in Miet- und Ferienwohnungen
- ▶ QM-Milch Untersuchung
- ▶ Anforderungen der Gesundheitsämter



*Wir tragen zur hohen Wasserqualität im Allgäu bei!*



Als kompetente, neutrale und unabhängige Stelle prüfen wir die Trinkwasserqualität laut aktueller TrinkwVO. Speziell ausgebildete Probennehmer entnehmen vor Ort ihre Trinkwasserproben.

**Wir sind für Sie da:**  
**0831 5290-0**  
**[www.muva.de](http://www.muva.de)**



*...mit Sicherheit Qualität.*