

CHECKLISTE : Prozesse und Tätigkeiten bei Käsen mit Oberflächenreifung

Allgemeine Hygienemaßnahmen:

1. Wird der Reifungsraum als hochreiner Bereich behandelt?

erfüllt

Abweichung: behoben am:

Interpretation: Versperrt, Schleuse, Desinfektionsmatten

2. Sind angepasste Reinigungs- und Desinfektionspläne für alle Bereiche, mit denen der Käse in Berührung kommt, vorhanden?

erfüllt

Abweichung: behoben am:

Interpretation: R+D-Pläne für Räume, Stellagen, Horden, Käsebretter, Schmiergeräte

R+D-Pläne müssen Häufigkeit, Mittel, Reinigungsgeräte, Konzentration, Temperatur und Dauer enthalten

Personalhygienemaßnahmen:

3. Ist der Zutritt zum Reifungsraum nur befugten Personen gestattet?

erfüllt

Abweichung: behoben am:

Interpretation: nur mit der Milchverarbeitung betraute Personen Verbotsschild

4. Werden die Bekleidungsvorschriften für Personal und Fremdpersonal wie Kopfbedeckung, Mantel, eigene Schuhe, Stiefel oder Überziehschuhe eingehalten.

erfüllt

Abweichung: behoben am:

5. Sind Handwaschbecken ohne Handbedienung (z.B. mit Ellbogen oder Knie) mit Einmalhandtüchern, Seifenspender und Abfalleimer in den Reifungsräumen oder in der Nähe vorhanden?

erfüllt

Abweichung: behoben am:

Interpretation: Nähe: im Nachbarräum oder am Gang vor Reifungsraum; man muß ohne Kontamination der Hände in den Reifungsraum gelangen können.

6. Liegt eine Bestätigung einer speziellen Hygieneschulung vor ?

erfüllt

Abweichung: behoben am:

Interpretation: Hygieneschulung Listerien bei oberflächengereiftem Käse

Raumhygienemaßnahmen:

Reifungsraum, Lager- und Verpackungsraum für Käse

7. Werden Produktreste sofort entfernt bzw. in geeigneten Behältnissen zwischengelagert?
 erfüllt
 Abweichung: behoben am:
8. Wird gewährleistet, daß es zu keiner Kondenswasserbildung an Decken und Wänden kommt?
 erfüllt
 Abweichung: behoben am:
 Interpretation: durch Lüftung und Isolierung
9. Wird die Bildung von Naßbereichen möglichst vermieden? (wie z.B. Pfützen, feuchte Stellen, etc.)
 erfüllt
 Abweichung: behoben am:
10. Wird Zugluft und Luftansaugung von Schmutzbereichen vermieden?
 erfüllt
 Abweichung: behoben am:
11. Liegen an allen Eingängen Desinfektionsmatten oder Desinfektionsbecken ?
 erfüllt
 Abweichung: behoben am:
12. Sind diese Desinfektionsmatten und -becken so angeordnet, daß sie niemand leicht überspringen oder umgehen kann?
 erfüllt
 Abweichung: behoben am:
13. Werden die Desinfektionsmatten bzw. -becken regelmäßig getränkt ?
 erfüllt
 Abweichung: behoben am:
 Interpretation: kein Austrocknen, Tränken mindestens vor Betreten
14. Erfolgt der Transport der frischen und gereiften Käse getrennt ?
 erfüllt
 Abweichung: behoben am:
 Interpretation: keine Kreuzungsbereiche, getrennte Transportbehälter für frische und gereifte Käse, Abdeckung
15. Werden entsprechende Maßnahmen zur Verhinderung einer Kontamination beim Transport der frischen und der reifen Käse getroffen?
 Käseküche · Salzbad · Reifungsraum · Verpackung.
 erfüllt
 Abweichung: behoben am:
16. Werden entsprechende Maßnahmen zur Verhinderung einer Kontamination der reifen Käse während der Verpackung getroffen ?

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Interpretation: eigener Verpackungsraum, ansonsten zeitliche Trennung, Reinigung und Entkeimung der Flächen, auf die der Käse gelegt wird.

Spezielle Hygienemaßnahmen bei der Käsepflege

17. Werden beim Schmieren außerhalb des Reifungsraumes / Reifungsschranks entsprechende hygienische Vorkehrungen zur Verhinderung einer Kontamination der Käse getroffen?

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Interpretation: Ort in der Nähe, hygienischer Transport der Käse, Reinigung und Entkeimung des Ortes vor und nach Schmieren

18. Wird die Schmierflüssigkeit immer frisch hergestellt?

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

19. Wird der Käse von „Jung nach Alt“ geschmiert?

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

20. Werden die Käse bei mehreren Kellern getrennt geschmiert?

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

21. Werden beim Handsmieren Einmalhandschuhe verwendet?

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

22. Werden die gebrauchten Einmalhandschuhe täglich entfernt?

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

23. Werden beim Schmieren immer eine andere saubere Arbeitskleidung und andere Schuhe bzw. Stiefel als bei der Produktion verwendet?

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Interpretation: Eigene Arbeitskleidung und Schuhe, Stiefel für Reiferaum bzw. beim Schmieren, Schleuse, hygienische Ablage der Arbeitskleidung

24. Wird die Arbeitskleidung regelmäßig gewaschen?

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Interpretation: mindestens wöchentlich, auf jeden Fall bei starker Verschmutzung

Reinigungs- und Entkeimungsmaßnahmen

25. Werden nur geprüfte und zugelassene Reinigungs- und Desinfektionsmittel mit spezieller Wirkung gegen Listerien verwendet?
- erfüllt
 Abweichung: behoben am:
26. Werden die Anwendungshinweise der Hersteller für die verwendeten Mittel eingehalten?
- erfüllt
 Abweichung: behoben am:
27. Ist sichergestellt, dass zur Reinigung in den Räumen kein Dampf- oder Hochdruckreinigungsgerät verwendet wird?
- erfüllt
 Abweichung: behoben am:
28. Werden für die Reinigung der Schmiergeräte und Horden andere Reinigungsgeräte (Bürsten) als für Boden, Wände und Gully verwendet?
- erfüllt
 Abweichung: behoben am:
29. Ist sichergestellt, dass keine Wischtücher und Schwämme für die Reinigung verwendet werden?
- erfüllt
 Abweichung: behoben am:
30. Werden die Schmiergeräte und Tücher vor jedem Schmierens entsprechend gereinigt und entkeimt?
- erfüllt
 Abweichung: behoben am:
- Interpretation: Auskochen mindestens 15 Minuten 85°C, Einlegen in Desinfektionsmittellösung ist zu wenig
31. Wird die Schmiermaschine nach jeder Verwendung soweit als möglich zerlegt und mit geeignetem Mittel gereinigt und entkeimt?
- erfüllt
 Abweichung: behoben am:
32. Werden die verwendeten Arbeitstische, Bürsten und sonstigen Geräte nach jeder Verwendung gereinigt und entkeimt?
- erfüllt
 Abweichung: behoben am:
33. Werden die Bürsten und sonstigen Geräte so aufbewahrt, daß eine Verunreinigung ausgeschlossen ist?
- erfüllt
 Abweichung: behoben am:
34. Werden die Käsebretter und Horden außerhalb des Reifungskellers gereinigt?
- erfüllt
 Abweichung: behoben am:

35. Wird bei der Verwendung von Bretter gewährleistet, daß die Oberfläche leicht zu reinigen und zu entkeimen ist?

erfüllt

Abweichung: behoben am:

36. Werden beschädigte Bretter ausgetauscht?

erfüllt

Abweichung: behoben am:

37. Werden die Holzbretter mit Hitze (80° C) entkeimt?

erfüllt

Abweichung: behoben am:

38. Werden die Befeuchtungsgeräte in den Reiferäumen regelmäßig nach den Angaben des Herstellers gereinigt und entkeimt?

erfüllt

Abweichung: behoben am:

Interpretation: auf jeden Fall bei jeder sichtbaren Verschmutzung bzw. Verschimmelung.

39. Bei Verfütterung von Silage: Werden Maßnahmen (z.B. Fütterung, Verhinderung von Kreuzungsbereichen, verstärkte Hygiene) getroffen, um die Übertragung von Listerien in den Reifungsraum zu verhindern?

erfüllt

Abweichung: behoben am:

Erklärung: Silage enthält relativ häufig Listerien.