

Checkliste

Anforderungen an Verarbeitungs-, Reife- und Lagerräume

- **Fußböden** müssen in einwandfreiem Zustand sein. Das verwendete Material muss abriebfest, wasserundurchlässig, nicht toxisch, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.

erfüllt

Abweichung: behoben am:

Empfohlen wird eine Verfliesung mit säurefester Verfugung oder ein entsprechender Anstrich oder eine entsprechende Oberflächenbehandlung. Es soll ein Gefälle von 0,5 bis 1% zum Bodenabfluss vorliegen; die Übergänge zwischen Fußboden und Wand sollen abgerundet sein.

Roher Beton ist als Bodenbelag in Verarbeitungsräumen ungeeignet. In Käsereiferäumen sind Ausnahmen möglich, wenn ein entsprechendes Eigenkontrollsystem vorliegt.

- **Abflüsse** müssen gegebenenfalls vorhanden, sowie abgedeckt und geruchssicher sein.

erfüllt

Abweichung: behoben am:

- **Wände** müssen in einwandfreiem Zustand sein. Das verwendete Material muss abriebfest, wasserundurchlässig, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sowie nicht toxisch sein. Das Material muss glatt sein bis zu einer Höhe, wo bei normalem Arbeitsablauf eine Verschmutzung zu erwarten ist.

erfüllt

Abweichung: behoben am:

In Käsereiferäumen sind Ausnahmen möglich, wenn ein entsprechendes Eigenkontrollsystem vorliegt.

Allfällige Schäden - z. B. schadhafte oder fehlende Fliesen - sind auszubessern.

- **Decken** (oder soweit nicht vorhanden, die **Dachinnenseiten**) und **Deckenstrukturen** müssen leicht sauber zu halten sein. Schmutzansammlungen, Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall, das Ablösen von Materialteilchen müssen auf ein Mindestmaß beschränkt sein.

erfüllt

Abweichung: behoben am:

Die Decke kann verputzt (gekalkt) sein. Holz soll vermieden werden; bei bestehenden Holzdecken muss diese unbeschädigt und sauber sein; weiters ist Vorsorge gegen Schimmelbildung zu treffen.

- **Fenster und andere Öffnungen** müssen leicht zu reinigen sein und sauber gehalten werden. Erforderlichenfalls sind Fenster, die ins Freie geöffnet werden können, mit Insektengittern zu versehen, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Fenster und Fensterbänke sollten eine glatte und unbeschädigte Oberfläche aufweisen (z.B. Holz sollte oberflächenbehandelt - lackiert oder imprägniert sein).

erfüllt

Abweichung: behoben am:

- **Türen** müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Die Oberfläche muss glatt und Wasser abstoßend sein. Türen sollten eine glatte und unbeschädigte Oberfläche aufweisen (z.B. Holz sollte oberflächenbehandelt - lackiert oder imprägniert sein).

erfüllt

Abweichung: behoben am:

- **Arbeitsflächen, Arbeitsgeräte und Transportbehälter** sind in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, in einwandfreiem Zustand zu halten. Sie müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Das verwendete Material muss glatt, abriebfest, korrosionsfest, nichttoxisch und fugenlos sein. Dies gilt insbesondere auch für Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

erfüllt

Abweichung: behoben am:

Schmutzige und korrodierte (verrostete) Materialien sind ungeeignet. Die Verwendung von Holz ist zulässig, wenn der Lebensmittelunternehmer nachweisen kann, dass die hygienische Sicherheit des Produktes nicht beeinträchtigt ist oder die hygienische Sicherheit durch andere Maßnahmen gewährleistet wird.

Käsekessel aus Kupfer, vorausgesetzt die Oberfläche ist in einem einwandfreien Zustand, eignen sich nur für die Käsung. Für die Lagerung oder Erhitzung der Milch sind Kupferkessel nicht zulässig.

- **Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen:** Das verwendete Material muss korrosionsfest und leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Es muss eine angemessenen Warm- und Kaltwasserzufuhr bestehen.

erfüllt

Abweichung: behoben am:

Geeignete Vorrichtungen zur Reinigung sind z.B. Doppelabwäschen oder Geschirrspüler.

Transport

- **Transportbehälter und/oder Container** müssen sauber und instand gehalten, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Wird Holz verwendet, so müssen die Oberflächen glatt und ohne Fugen, Risse oder Absplinterung sein.

erfüllt

Abweichung: behoben am:

Lebensmittel sind in Transportbehältern und/oder Containern so zu platzieren und zu schützen, dass das Kontaminationsrisiko so gering wie möglich ist.

Einrichtung, Geräte, Gegenstände

- **Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen**, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist. Die Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls mit entsprechenden Kontrollvorrichtungen zur Gewährleistung der hygienischen Sicherheit versehen sein.
 erfüllt
 Abweichung: behoben am:

Bei den Anlagen und Methoden zur Erwärmung, Thermisierung oder Wärmebehandlung kann die Temperatur- und Zeitmessung auch manuell erfolgen.

Allgemeine Hygiene Reinigung und Desinfektion

Alle Arbeitsbereiche (Räume, Gegenstände, Armaturen, Ausrüstungen, ...) müssen gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Reinigung und Desinfektion müssen außerhalb der Produktionszeiten erfolgen.

Nach der Anwendung chemischer Reinigungs- oder Desinfektionsmittel (ausgenommen z.B. auf Alkoholbasis) muss unbedingt gründlich mit Trinkwasser nachgespült werden.

Die Reinigungsmittel müssen für die Reinigung bei der Milchverarbeitung geeignet und auf die Oberfläche abgestimmt sein. Zur Lösung des Fettes ist eine entsprechend hohe Reinigungstemperatur erforderlich. Zur Entfernung von Ablagerungen wie Milchstein oder Kalk ist eine regelmäßige saure Reinigung notwendig.

Prüfen Sie, ob für die verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel folgende Informationen vorliegen:

Sicherheitsdatenblatt

Gebrauchsanweisung (Konzentration, Temperatur, Einwirkzeit)

- **Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln:** Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind in einem eigens dafür vorgesehenen Bereich (Schrank oder eigener Raum) vorschriftgemäß zu lagern.
 erfüllt
 Abweichung: behoben am:
- **Reinigung mit Heißmolke:** Betriebe, die gebrannten Hartkäse herstellen, können saure Heißmolke (Erhitzung über 80° C) zur Reinigung verwenden.

Überprüfung des Reinigungserfolges: Vor Beginn der Milchverarbeitung sind insbesondere folgende, für die Hygiene wichtigen Punkte optisch zu überprüfen:

- Die Sauberkeit der Verarbeitungsgefäße und -maschinen (kein Belag)
- Die Sauberkeit der Geräte und Hilfsmittel
- Die Sauberkeit von Ausläufen, Ventilen, Dichtungen
- Die Sauberkeit von Arbeitsflächen, Ablagen etc.
- Das Vorhandensein von Seife, Einweghandtüchern und WC Papier
- Der einwandfreie Zustand von Maschinen und Geräten

Der folgende Musterplan ist an die Anforderungen des Betrieb anzupassen. Bei Wechsel der Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittel, mindestens aber ein Mal jährlich.