

CHECKLISTE HYGIENEMASSNAHMEN FÜR ALMEN unter besonderer Berücksichtigung der Listerienproblematik

Zutreffendes ankreuzen

JA NEIN

Allgemeine Hygienemaßnahmen

- | | | | |
|--|---|--------------------------|--------------------------|
| 1. | Entsprechen die Grundausstattung und die Räume der Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis auf Almen? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <hr/> Bemerkungen: <hr/> | | | |
| 2. | Erfüllen die Bodenbeläge und Wandflächen die Anforderungen der Leitlinie? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <hr/> Bemerkungen falls Ausnahmen zu den Anforderungen: <hr/> | | | |
| 3. | Sind die Räume in verschiedene Bereiche eingeteilt? (z.B.: Reiferäume, Produktionsbereich, übrige Bereiche/Räume) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <hr/> Bemerkungen: <hr/> | | | |
| 4. | Werden regelmäßig Betriebsbegehungen zum Auffinden von Mängeln, die Nischen für Listerien darstellen, durchgeführt? (z.B. beschädigte Böden, poröse/raue/rissige/beschädigte Oberflächen der Käseformen, Schläuche, Transportbänder etc., Roststellen, schwer zugängliche Stellen in Anlagen, fehlerhaft ausgeführte Schweißnähte) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <hr/> Bemerkungen: <hr/> | | | |
| 5. | Sind Reinigungs- und Desinfektionspläne für alle Bereiche (Räume, Horden, Reifungsunterlagen, Schmiereutensilien etc.) vorhanden? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <hr/> Bemerkungen: <hr/> | | | |
| 6. | Liegt ein Schädlingsbekämpfungsplan vor? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <hr/> Bemerkungen: <hr/> | | | |
| 7. | Ist sichergestellt, dass Haus- und Nutztiere nicht in Räume gelangen, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder gelagert werden? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <hr/> Bemerkungen: <hr/> | | | |
| 8. | Steht in ausreichender Menge Trinkwasser zur Verfügung? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <hr/> Bemerkungen: <hr/> | | | |
| 9. | Wird das Salzbad regelmäßig regeneriert? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <hr/> Bemerkungen: <hr/> | | | |

Personalhygienemaßnahmen

10. Ist der Zutritt zum Produktionsbereich und den Reiferäumen nur befugten Personen gestattet?
- Bemerkungen: _____
11. Ist der Zutritt von „fremden“ Personen geregelt?
- Bemerkungen: _____
12. Sind Vorschriften zur Personalhygiene inkl. Bekleidungsvorschriften vorhanden?
- Bemerkungen: _____
13. Werden die Bekleidungsvorschriften für Personal und Fremdpersonal wie Kopfbedeckung, Mantel, eigene Schuhe, Stiefel oder Überziehschuhe eingehalten?
- Bemerkungen: _____
14. Sind ausreichend Handwaschbecken(am besten ohne Handbedienung, ansonsten Einhebelmischer) mit Einmalhandtüchern, Seifenspender und Abfalleimer vorhanden?
- Bemerkungen: _____
15. Erfolgt eine strikte Trennung zwischen Arbeitskleidung und Straßenkleidung inklusive Schuhe?
- Bemerkungen: _____
16. Wird die Arbeitskleidung regelmäßig gewechselt?
- Bemerkungen: _____
17. Wird die ordnungsgemäße Durchführung der Personalhygiene laufend durch den/die Zuständige/n kontrolliert?
- Bemerkungen: _____
18. Wird für das gesamte Personal regelmäßig in Hygienefragen unterwiesen (Hygieneschulung)
- Bemerkungen: _____

Raumhygienemaßnahmen

19. Wird in allen Räumen und Gängen auf Ordnung und Sauberkeit durch den/die Zuständige/n regelmäßig kontrolliert?
- Bemerkungen: _____

Zutreffendes ankreuzen

JA NEIN

| | | | |
|-----|--|--------------------------|--------------------------|
| 20. | Werden Produktreste sofort entfernt bzw. in geeigneten Behältnissen zwischengelagert? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | Bemerkungen: | | |
| 21. | Ist ein eigener Ab- und Verpackungsraum vorhanden (falls zutreffend)? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | Bemerkungen: | | |
| 22. | Wird das Verpackungsmaterial in einem geeigneten Raum gelagert (falls zutreffend)? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | Bemerkungen: | | |
| 23. | Wird gewährleistet, dass es zu keiner Kondenswasserbildung kommt oder – falls dies unvermeidbar ist – kein Kondenswasser auf die Produkte oder produktberührende Oberflächen tropfen kann? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | Bemerkungen: | | |
| 24. | Wird die Bildung von Nassbereichen vermieden? (z.B. Pfützen, feuchte Stellen) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | Bemerkungen: | | |
| 25. | Werden Zugluft und Luftansaugung von Schmutzbereichen vermieden? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | Bemerkungen: | | |
| 26. | Sind an allen Eingängen geeignete Desinfektionsmatten oder Desinfektionsbecken vorhanden? (die Benetzung des Schuhprofils muss gewährleistet sein) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | Bemerkungen: | | |
| 27. | Sind diese Desinfektionsmatten und –becken so angeordnet, dass sie niemand überspringen oder umgehen kann? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | Bemerkungen: | | |
| 28. | Werden die Desinfektionsmatten bzw. –becken regelmäßig gereinigt und mit geeigneten Desinfektionsmitteln in entsprechender Konzentration befüllt? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | Bemerkungen: | | |
| 29. | Werden für den Transport im Produktionsbereich und Reifekeller eigene Transportbehältnisse und -geräte verwendet? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | Bemerkungen: | | |

Spezielle Hygienemaßnahmen bei der Käsepflege

30. Werden die Käse im Reifekeller geschmiert?
- Bemerkungen: _____
-
31. Wird die Schmierflüssigkeit immer frisch hergestellt und wird dafür eine Schmierkultur verwendet?
- Bemerkungen: _____
-
32. Werden geeignete Geräte, Materialien und Arbeitstische für das Schmieren verwendet (kein Holz)?
- Bemerkungen: _____
-
33. Werden die Käse von „Jung nach Alt“ geschmiert?
- Bemerkungen: _____
-
34. Werden die Käse bei mehreren Kellern getrennt geschmiert? (Kleidung, Schmiergeräte etc.)
- Bemerkungen: _____
-
35. Werden bei mehreren Käsesorten in einem Keller die Käse getrennt nach Sorte geschmiert? (Chargenbildung)
- Bemerkungen: _____
-
36. Erfolgt während des Schmierens in getrennten Bereichen eine Zwischenreinigung und -desinfektion der Schmiermaschine bzw. Schmiergeräte?
- Bemerkungen: _____
-
37. Ist sichergestellt, dass das Spritzwasser der Schmiermaschine jüngere Käse nicht kontaminieren kann?
- Bemerkungen: _____
-
38. Werden beim Handsmieren Einmalhandschuhe verwendet?
- Bemerkungen: _____
-
39. Wird beim Schmieren immer eine eigene und saubere Arbeitskleidung getragen und werden eigene Schuhe bzw. Stiefel verwendet?
- Bemerkungen: _____
-
40. Werden beim Schmieren eigene Schürzen verwendet, die bei jedem Keller- bzw. Chargenwechsel gereinigt und entkeimt werden?
- Bemerkungen: _____
-

Reinigungs- und Entkeimungsmaßnahmen

41. Wird der Schmierkeller versperrt und/oder haben nur befugte Personen Zutritt?

Bemerkungen:

42. Ist die Eignung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln durch Spezifikationen des Herstellers bestätigt?

Bemerkungen:

43. Ist sichergestellt, dass QAV-hältige Mittel für Geräte oder Materialien, die direkt mit dem Produkt in Berührung kommen, nicht verwendet werden?

Bemerkungen:

44. Werden die Reinigungs- und Desinfektionsmittel entsprechend gekennzeichnet in einem eigenen Raum oder Schrank versperrt aufbewahrt?

Bemerkungen:

45. Werden die Anwendungshinweise der Hersteller für die verwendeten Mittel eingehalten?

Bemerkungen:

46. Ist sichergestellt, dass zur Reinigung in den Reiferäumen und im Produktionsbereich kein Dampf- oder Hochdruckreinigungsgerät verwendet wird?

Bemerkungen:

47. Werden für die Reinigung der Schmiergeräte und Horden bzw. Bretter andere Reinigungsgeräte (Bürsten) als für Boden, Wände und Gully verwendet?

Bemerkungen:

48. Sind die Reinigungsgeräte (z.B. Bürsten) sauber?

Bemerkungen:

49. Ist sichergestellt, dass keine Wischtücher und Schwämme für die Reinigung verwendet werden?

Bemerkungen:

50. Ist sichergestellt, dass Verschmutzungen zuerst mit Wasser gründlich gespült werden, anschließend die Reinigung durchgeführt wird und zuletzt die Desinfektion erfolgt?

Bemerkungen:

Zutreffendes ankreuzen

JA NEIN

51. Werden die Reifungskeller regelmäßig gereinigt?

Bemerkungen:

52. Falls eine Raumdeseinfektion notwendig ist, werden dafür geeignete Desinfektionsmittel verwendet und wird der Raum nach vollständiger Entleerung unter Einbeziehung der Gullys desinfiziert?

Bemerkungen:

53. Werden die Schürzen zur Käsepflege entsprechend gereinigt und entkeimt?

Bemerkungen:

54. Werden die Schmiergeräte und Tücher vor jedem Kellerwechsel entsprechend gereinigt und entkeimt?

Bemerkungen:

55. Wird die Schmiermaschine mit geeigneten Mitteln gereinigt und entkeimt?

Bemerkungen:

56. Wird die Schmiermaschine in regelmäßigen Abständen vollständig zerlegt und werden die Einzelteile mit geeigneten Verfahren gereinigt und entkeimt?

Bemerkungen:

57. Wird die Schmiermaschine in regelmäßigen Abständen generalüberholt (Austausch Dichtungen, Bürsten, Kunststoffschläuche)?

Bemerkungen:

58. Werden die verwendeten Arbeitstische, Bürsten und sonstigen Geräte entsprechend gereinigt und entkeimt?

Bemerkungen:

59. Wird bei der Reinigung im Reifungsraum darauf geachtet, dass Spritzwasser vermieden wird?

Bemerkungen:

60. Werden die Horden und Bretter außerhalb der Reifungszelle gereinigt?

Bemerkungen:

61. Werden Bretter und Horden nach der Reinigung entkeimt?

Bemerkungen:

Zutreffendes ankreuzen

JA NEIN

62. Werden Holzbretter mit Hitze entkeimt?

Bemerkungen:

63. Werden beschädigte Holzbretter ausgetauscht?

Bemerkungen:

64. Sind die Gestelle zum Auflegen der Reifungsunterlagen leicht zu reinigen und zu desinfizieren?

Bemerkungen:

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

Bemerkungen:

Listerienmonitoring

66. Liegt ein Listerienmonitoringplan vor (Umfeldproben, Produkte)?

Bemerkungen:

67. Erfolgt die Untersuchung von Produkten und Umfeldproben (z.B. Schmierwasser, Spülwasser, Gullyflüssigkeit, Käsegeschabsei) laut Plan?

Bemerkungen:

68. Wird der Listerienmonitoringplan laufend an die betrieblichen Gegebenheiten (z.B. neue Produktionslinien, Produktionssteigerungen, Reparaturen/Baustellen, positive Befunde) angepasst?

Bemerkungen:

69. Werden die Ergebnisse des Listerienmonitorings übersichtlich dargestellt und ausgewertet (Datenanalyse)?

Bemerkungen:

70. Sind bei nicht entsprechenden Befunden die Konsequenzen und Maßnahmen übersichtlich dokumentiert?

Bemerkungen:

Sonstige Bemerkungen:

Datum

Unterschrift