

## 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"/> |
| Bemerkungen:   |   |                          |                          |
| 2.   | Erfüllen die Bodenbeläge und Wandflächen die Anforderungen der Leitlinie?   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Bemerkungen <b>falls Ausnahmen zu den Anforderungen:</b> |   |                          |                          |
| 3.   | Sind die Räume in verschiedene Bereiche eingeteilt?<br>(z.B.: Reiferäume, Produktionsbereich, übrige Bereiche/Räume)  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Bemerkungen:   |   |                          |                          |
| 4.   | Werden regelmäßig Betriebsbegehungen zum Auffinden von Mängeln, die Nischen für Listerien darstellen, durchgeführt?<br>(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"/> |
| Bemerkungen:   |   |                          |                          |
| 5.   | Sind Reinigungs- und Desinfektionspläne für alle Bereiche (Räume, Horden, Reifungsunterlagen, Schmiereutensilien etc.) vorhanden?   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Bemerkungen:   |   |                          |                          |
| 6.   | Liegt ein Schädlingsbekämpfungsplan vor?  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Bemerkungen:   |   |                          |                          |
| 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"/> |
| Bemerkungen:   |   |                          |                          |
| 8.   | Steht in ausreichender Menge Trinkwasser zur Verfügung?   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Bemerkungen:   |   |                          |                          |
| 9.   | Wird das Salzbad regelmäßig regeneriert?  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Bemerkungen:   |   |                          |                          |

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

**Reinigungs- und Entkeimungsmaßnahmen**

- |              |   |                          |                          |
|--------------|---|--------------------------|--------------------------|
| 41.          | Wird der Schmierkeller versperrt und/oder haben nur befugte Personen Zutritt?   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Bemerkungen: |   |                          |                          |
| 42.          | Ist die Eignung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln durch Spezifikationen des Herstellers bestätigt?   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Bemerkungen: |   |                          |                          |
| 43.          | Ist sichergestellt, dass QAV-hältige Mittel für Geräte oder Materialien, die direkt mit dem Produkt in Berührung kommen, nicht verwendet werden?                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Bemerkungen: |   |                          |                          |
| 44.          | Werden die Reinigungs- und Desinfektionsmittel entsprechend gekennzeichnet in einem eigenen Raum oder Schrank versperrt aufbewahrt?                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Bemerkungen: |   |                          |                          |
| 45.          | Werden die Anwendungshinweise der Hersteller für die verwendeten Mittel eingehalten?  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Bemerkungen: |   |                          |                          |
| 46.          | Ist sichergestellt, dass zur Reinigung in den Reiferäumen und im Produktionsbereich kein Dampf- oder Hochdruckreinigungsgerät verwendet wird?                           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Bemerkungen: |   |                          |                          |
| 47.          | Werden für die Reinigung der Schmiergeräte und Horden bzw. Bretter andere Reinigungsgeräte (Bürsten) als für Boden, Wände und Gully verwendet?                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Bemerkungen: |   |                          |                          |
| 48.          | Sind die Reinigungsgeräte (z.B. Bürsten) sauber?  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Bemerkungen: |   |                          |                          |
| 49.          | Ist sichergestellt, dass keine Wischtücher und Schwämme für die Reinigung verwendet werden?   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Bemerkungen: |   |                          |                          |
| 50.          | Ist sichergestellt, dass Verschmutzungen zuerst mit Wasser gründlich gespült werden, anschließend die Reinigung durchgeführt wird und zuletzt die Desinfektion erfolgt? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Bemerkungen: |   |                          |                          |

Zutreffendes ankreuzen

**JA NEIN**

51. Werden die Reifungskeller regelmäßig gereinigt?

Bemerkungen:

52. Falls eine Raumdesinfektion 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