

Checkliste bei Listerienbefall

Allgemeine Hygienemaßnahmen		JA	NEIN
1.	Entsprechen die Grundausrüstung und die Räume der Leitlinie für eine gute Hygienepaxis im Milchverarbeitungsbetrieb? Bemerkungen:		
2.	Erfüllen die Bodenbeläge und Wandflächen den Anforderungen der Leitlinie? Bemerkungen falls Ausnahmen zu den Anforderungen:		
3.	Sind die Räume in verschiedene Bereiche eingeteilt? (z.B.: Reiferäume, Produktionsbereich, übrige Bereiche/Räume) Bemerkungen:		
4.	Werden regelmäßig Betriebsbegehungen zum Auffinden von Mängeln, die Nischen für Listerien darstellen, durchgeführt? (z.B. beschädigte Böden, poröse/raue/rissige/beschädigte Oberfläche der Käseformen, Schläuchen Transportbänder; Roststellen, und schwer zugängliche Stellen bei Anlagen, oder fehlerhaft ausgeführte Schweißnähte) Bemerkungen:		
5.	Sind Reinigungs- und Desinfektionspläne für alle Bereiche (Räume, Horden, Reifungsunterlagen, Schmiereutensilien etc.) vorhanden? Bemerkungen:		
6.	Liegt ein Schädlingsbekämpfungsplan vor? Bemerkungen:		
7.	Ist sichergestellt, dass Haus- und Nutztiere nicht in Räume gelangen, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder gelagert werden? Bemerkungen:		
8.	Steht in ausreichender Menge Trinkwasser zur Verfügung? Bemerkungen:		
9.	Wird das Salzbad regelmäßig regeneriert? Bemerkungen:		

Checkliste bei Listerienbefall

Personalhygienemaßnahmen		JA	NEIN
10.	Ist der Zutritt zum Produktionsbereich und den Reiferäumen nur für befugte Personen gestattet? Bemerkungen:		
11.	Ist der Zutritt von „fremden“ Personen geregelt? Bemerkungen:		
12.	Sind Vorschriften zur Personalhygiene inkl. Bekleidungs Vorschriften vorhanden? Bemerkungen:		
13.	Werden die Bekleidungs Vorschriften 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 verschliessbarem 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 Verantwortliche/n kontrolliert? Bemerkungen:		
18.	Wird für das gesamte Personal regelmäßig Hygieneschulung unterrichtet? Bemerkungen:		

Checkliste bei Listerienbefall

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

Checkliste bei Listerienbefall

Spezielle Hygienemaßnahmen bei der Käsepflege		JA	NEIN
30.	Werden die Käse <u>im</u> Reifekeller geschmiert? Bemerkungen:		
31.	Wird die Schmierflüssigkeit immer frisch hergestellt und 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:		

Checkliste bei Listerienbefall

Reinigungs- und Entkeimungsmaßnahmen		JA	NEIN
41.	Wird der Schmierkeller abgeschlossen 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-haltige 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, abschliessbaren Raum oder Schrank 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:		

Checkliste bei Listerienbefall

Reinigungs- und Entkeimungsmaßnahmen		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 Schmiergerätschaften 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 an der Schmiermaschine regelmäßig der Service gemacht? (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:		

Checkliste bei Listerienbefall

Reinigungs- und Entkeimungsmaßnahmen		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:		

Checkliste bei Listerienbefall



Listerien monitoring		JA	NEIN
66.	Liegt ein Listerienmonitoringplan vor (Umfeldproben, Produkte)? Bemerkungen:		
67.	Erfolgt die Untersuchung von Produkten und Umfeldproben (z.B. Schmierwasser, Spülwasser, Gullyflüssigkeit, Käseschmierel) 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