

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

Einreichunterlage

zur Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

und Zuteilung einer Zulassungsnummer

gemäß der

Lebensmittelhygiene-Zulassungsverordnung BGBl. II Nr. 231/2009 idgF.

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

Einreicher

Name: LFBIS-Nummer:.....

Straße/Hausnummer:

PLZ: Ort:

Datum:

An das

Amt der-Landesregierung

Abt. z.H.

Straße/ Hausnummer:

PLZ:Ort:

Betreff: Antrag auf Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb und Erteilung einer Zulassungsnummer gemäß Lebensmittelhygiene-Zulassungsverordnung.

Gemäß der Lebensmittelhygiene-Zulassungsverordnung, ersuche ich um Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb und um Zuteilung einer Zulassungsnummer.

Der Antrag enthält folgende Angaben:

1. Allgemeine Informationen
2. Betriebsverantwortlichkeit
3. Betriebsart, Zeitpunkt der beabsichtigten Aufnahme der Tätigkeit
4. Plan (Skizze) über Produktion-, Verarbeitungs- und Lagerräume mit Position der Maschinen und Geräte, woraus der Produktfluss und die Personalbewegung ersichtlich sind;
5. Auflistung der Maschinen und Geräte entsprechend des Produktionsflusses;
6. Produktions-, Bearbeitungs-, Verarbeitungs- und Lagerungsbedingungen, Gefahrenanalyse und Darstellung der kritischen Kontrollpunkte (HACCP)
7. Angaben zur Wasserversorgung, öffentlich oder bei Eigenversorgung Beilage Untersuchungsbefund
8. Reinigungs- und Desinfektionsplan
9. Schädlingsbekämpfungsplan
10. Darstellung der innerbetrieblichen Hygienemaßnahmen inkl. Personalhygienemaßnahmen
11. Angaben über das Aus- und Fortbildungssystem für das mit der Produktion befasste Personal
12. Angaben über Entsorgung tierischer Nebenprodukte gem. Tiermaterialengesetz (BGBl. I Nr. 141/2003)
13. Angaben über die Ausfuhr von Erzeugnissen

Ich ersuche um positive Erledigung meines Ansuchens und verbleibe mit freundlichen Grüßen

Beilagen:

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

1. Allgemeine Informationen

Name des Unternehmens:

Wirtschaftsweise: biologisch konventionell

Name des Inhabers/Geschäftsführers/Vertretungsbefugten,
Funktion im Unternehmen:

..... Geb. Datum:
 weiblich männlich Funktion

..... Geb. Datum:
 weiblich männlich Funktion

..... Geb. Datum:
 weiblich männlich Funktion

Sind Name und Adresse des Betriebes und des Unternehmers nicht identisch; sind Name und Adresse von Unternehmer und Betrieb anzugeben.

Postleitzahl: Ort: Hausname:

Straße/ Hausnummer:

Tel.Nr. Fax.....

E-mail:

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

2. Betriebsverantwortlichkeit

a) Verantwortlicher für die Milchproduktion:

Name. Geb. Datum:
 weiblich männlich

Verantwortlicher für Verarbeitung:

Name. Geb. Datum:
 weiblich männlich

Verantwortlicher für Lagerung:

Name. Geb. Datum:
 weiblich männlich

b) Verantwortliche/r bei Betriebskontrollen:

Name. Geb. Datum:
 weiblich männlich

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

3. Betriebsart:

- Herstellung von pasteurisierter Trinkmilch und/oder nicht fermentierter Flüssigmilcherzeugnisse
- Herstellung von Speiseeis aus Rohmilch
- Sammeln bzw. Zukauf von Rohmilch/Kolostrum
- Verkauf von Milcherzeugnissen an den Großhandel
- Verkauf von Milcherzeugnissen ins Ausland

Sonstige

beabsichtigter Zeitpunkt der Aufnahme der Tätigkeit:

.....

Tätigkeit seit (bei Beantragung der Zulassung für eine Tätigkeit, die bereits ausgeführt wird, aber z.B. über eine neue Vermarktungsform vermarktet wird, wie z.B. an den Großhandel oder ins Ausland):

.....

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

4. Plan (Skizze) über die Lage der Produktions-, Bearbeitungs-, Verarbeitungs- und Lagerräume mit Position der Maschinen und Geräte, woraus der Produktfluss und die Personalbewegung ersichtlich sind

Übersichtsplan (Skizze) vom Betrieb liegt bei (Stall, Mist-, Düngerstätten, Verarbeitungsräume, Lagerräume)

Plan (Skizze) vom Verarbeitungsraum mit Position von Maschinen und Geräten liegt bei.

👉 **Tipp:** Produktfluss und Personalbewegung einzeichnen (ev. mit verschiedenen Farben) oder beschreiben

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

5. Auflistung der Maschinen und Geräte entsprechend des Produktionsflusses

☞ **Beispiel:**

*Rohmilchtank → Transporttank oder Leitung → Pasteur → Mischgefäß → Abfüllanlage →
Verschlussanlage → Kühlanlage
Flaschenreinigungsanlage*

Pasteur (falls relevant, wie bei der Herstellung pasteurisierter Trinkmilch)

Hersteller/Type/Serien-Nr.:

Konformitätsbescheinigung (Fabrik.-Nr):

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

6. Angaben über die Produktions-, Verarbeitungs- und Lagerungsbedingungen, Gefahrenanalyse und Darstellung der kritischen Kontrollpunkte (HACCP)

Die Herstellung zulassungspflichtiger Milcherzeugnisse erfolgt gemäß der guten Hygienepraxis und nach den Grundsätzen des HACCP, wie sie beispielsweise in der Leitlinie für bäuerliche Milchverarbeitungsbetriebe, der Leitlinie für Milchverarbeitung auf Almen oder der Leitlinie für die Herstellung von Speiseeis beschrieben sind (www.verbrauchergesundheits.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/). Die Bestandsaufnahme, laufende Überprüfung und das rechtzeitige Erkennen von allfälligen Gefahren liegt in der Eigenverantwortung des Unternehmers.

Für jedes Produkt, das im Zusammenhang mit der Zulassung steht, ist ein **Herstellungsablauf** zu erstellen und beizulegen.

☞ **Tip**: Es können die **Herstellungsabläufe aus der Leitlinie für eine gute Hygienepraxis für bäuerliche Milchverarbeitungsbetriebe („Leitlinie“)** verwendet werden, in denen die wichtigen Hygienepunkte, kritische Kontrollpunkte, Anforderungen, Prüf- und Überwachungsverfahren und Maßnahmen bei Abweichung dargestellt sind. Diese Herstellungsabläufe **gelten als Dokumentation**, wenn sie der tatsächlichen Herstellung entsprechend angepasst, mit Datum versehen und unterschrieben sind. Im Anhang sind die Herstellungsabläufe für pasteurisierte Trinkmilch und für nicht-fermentierte Flüssigmilchgetränke zu finden.

Folgende Herstellungsabläufe liegen bei:

- Herstellungsablauf pasteurisierte Trinkmilch (lt. Leitlinie)
- Herstellung nicht-fermentierte Flüssigmilchprodukten z.B. Kakaomilch/Trinkkakao (lt. Leitlinie)
- Herstellungsablauf für
- Herstellungsablauf für
- Herstellungsablauf für
- Herstellungsablauf für

☞ **Empfehlung: Herstellungsprotokolle** mit laufenden Aufzeichnungen können dem Nachweis der ordnungsgemäßen Produktion dienen (siehe Beilage „Herstellungsprotokoll“)

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

☞ **Empfehlung:** Wichtig ist, dass bei der Pasteurisierung die erforderliche Temperatur und die notwendige Dauer der Erhitzung tatsächlich erreicht und kontrolliert werden. Auch die Wirksamkeit der Kühlanlagen ist zu überprüfen. Häufigkeit und Dokumentation derartiger Überprüfungen liegen in der Eigenverantwortung des Unternehmers.

☞ **Empfehlung:** Aufbewahren der **Produktspezifikationen für zugekaufte Hilfsstoffe und Zusätze** im Sinne der Rückverfolgbarkeit, z.B. Kakao, Fruchtzubereitungen

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

Untersuchungen von Rohmilch und Milcherzeugnissen

Anforderungen an die Rohmilch zur Herstellung von Erzeugnissen

Rohe Kuhmilch:

- **Keimzahl** bei 30°C (pro ml) ≤ 100.000 (Durchschnitt aus 4 Proben in 2 Monaten*)
- **Zellzahl** (pro ml) ≤ 400.000 (Durchschnittswert aus 3 Proben in 3 Monaten*)

Rohmilch anderer Tierarten:

- **Keimzahl** bei 30°C (pro ml) $\leq 1.500.000$ (Durchschnittswert aus 4 Proben in 2 Monaten*) bzw. ≤ 500.000 wenn Rohmilcherzeugnisse ohne Hitzebehandlung hergestellt werden.

Zum Nachweis, dass die Kriterien für Rohmilch erfüllt werden, können die Untersuchungsergebnisse der Molkerei/Käserei etc. herangezogen werden. Betriebe, die über keine derartigen Untersuchungsergebnisse verfügen, müssen die Untersuchungen selbst veranlassen.

* gemetrisch ermittelter Mittelwert

Produktuntersuchungen im Rahmen der Eigenkontrolle:

Produktuntersuchungen werden zum Nachweis der Wirksamkeit des Hygienekonzeptes und der Eigenkontrolle durchgeführt.

Die Häufigkeit der routinemäßigen Produktuntersuchungen ist abhängig von der jährlichen Verarbeitungsmenge, dem Hygienierisiko am Betrieb und dem Produktrisiko. (siehe „Leitlinie“, Tabellen 3a und 3b)

Pasteurisierte Trinkmilch und nicht-fermentierte Flüssigmilchprodukte:

4x/Jahr sind pasteurisierte Trinkmilch und nicht-fermentierte Flüssigmilcherzeugnisse auf **Enterobacteriaceae** zu untersuchen. Werden verschiedene Produkte bzw. Sorten erzeugt (Trink-, Kakao-, Vanille-, Erdbeermilch, etc.), so sind jährlich insgesamt 4 Produktuntersuchungen mit je 1 Probe erforderlich, wobei entweder die risikoreichste/n oder die mengenmäßig bedeutendste/n Sorte/n zu untersuchen ist/sind.

Bei zufrieden stellenden Ergebnissen kann die Untersuchungshäufigkeit auf 2x/Jahr reduziert werden.

- Untersuchung der pasteurisierten Trinkmilch und nicht-fermentierten Flüssigmilcherzeugnisse auf **Listerien 1mal/Jahr**, weil die Produktionsmenge unter 20.000 kg beträgt.
- Untersuchung der pasteurisierten Trinkmilch und nicht-fermentierten Flüssigmilcherzeugnisse auf **Listerien 2 mal/Jahr**, weil Produktionsmenge über 20.000 kg beträgt.

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

- Bei Herstellung risikoreicherer Produkte als Trinkmilch und nicht-fermentierte Flüssigmilcherzeugnisse (siehe Leitlinie Tabellen 3a und 3b), gilt die Untersuchungshäufigkeit für Listerien für diese/s Produkt/e.

Untersuchungskriterien und -häufigkeiten für sonstige Produkte, ergeben sich aus der Leitlinie für bäuerliche Milchverarbeitungsbetriebe, für **Speiseeis** aus der „Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP bei der Speiseeiserzeugung“:

Produkt/e	Untersuchung im Rahmen der Eigenkontrolle	Häufigkeit
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		

Empfehlung: Untersuchungsergebnisse 5 Jahre aufbewahren.

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

7. Angaben zur Wasserversorgung

- öffentliche Wasserversorgung
- Eigenversorgung (Kopie des jährlichen Untersuchungsbefundes beilegen, bzw. am Betrieb aufliegend)

8. Reinigungs- und Desinfektionsplan

Der Reinigungs- und Desinfektionsplan ist einmal jährlich bzw. bei Änderung der Räume und Gerätschaften bzw. der verwendeten Mittel zu erstellen und bei Bedarf zu aktualisieren.

- Reinigungs- und Desinfektionsplan liegt bei

Folgende Anforderungen werden erfüllt:

- Sicherheitsdatenblatt und Gebrauchsanweisung der verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel liegen am Betrieb auf.
- Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmittel in einem dafür vorgesehenen Bereich (Schrank, Raum).
- Reinigung und Desinfektion erfolgen laut beiliegendem Plan und in der dort angegebenen Häufigkeit

Regelmäßig überprüft werden:

- Sauberkeit der Verarbeitungsgefäße
- Sauberkeit der Geräte und Hilfsmittel
- Sauberkeit von Ausläufen, Ventilen, Dichtungen
- Sauberkeit von Arbeitsflächen, Ablagen etc.
- Vorhandensein von Flüssigseife, Einweghandtüchern und WC-Papier etc.
- einwandfreier Zustand von Maschinen und Geräten

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

REINIGUNG UND DESINFEKTIONSPLAN

Reinigung: alkalisches oder saures Reinigungsmittel

Desinfektion: chemisches Desinfektionsmittel oder Heißwasser mindestens 85°C

zu reinigen- der Bereich	Verwendete Mittel	Konzentration	Temperatur	Einwirkzeit	Häufigkeit	Anmerkungen (z.B. automatisch oder von Hand)
Melkanlage	alkalische Reinigung:					
	Saure Reinigung:					
Rohmilchtank	R:					
	D:					
Transporttank oder Leitung	R:					
	D:					
Pasteur	R:					
	D:					
Bebrütungs- einrichtung	R:					
	D:					
Behälter, Formen	R:					
	D:					
Mischanlage	R:					
	D:					
Abfüllanlage	R:					
	D:					

Datum: Unterschrift:

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

REINIGUNG UND DESINFEKTIONSPLAN

Reinigung: alkalisches oder saures Reinigungsmittel

Desinfektion: chemisches Desinfektionsmittel oder Heißwasser mindestens 85°C

zu reinigender Bereich	Verwendete Mittel	Konzentration	Temperatur	Einwirkzeit	Häufigkeit	Anmerkungen (z.B. automatisch oder von Hand)
Flaschen	R:					
	D:					
Arbeitsfläche	R:					
	D:					
Wände	R:					
	D:					
Kühlraum	R:					
	D:					
Kühlvitrine	R:					
	D:					
Transportbehälter	R:					
	D:					
Kühlwagen (innen)	R:					
	D:					
andere Geräte	R:					
	D:					

Datum: Unterschrift:

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

9. Schädlingsbekämpfung

Folgende Erfordernisse sind erfüllt:

- Es bestehen Maßnahmen, die Schädlinge und Haustiere am Eindringen in Verarbeitungs- und Lagerräume behindern
- Bodenabflüsse sind mit Gitter versehen
- Mauerdurchbrüche sind abgesichert
- Fliegengitter (nagetiersicher) vor den Fenstern und Lüftungsöffnungen
- Türen schließen dicht und selbständig
- Schädlingsbekämpfungsplan liegt bei
- Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen werden lt. Plan durchgeführt

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNGSPLAN

Regelmäßige Maßnahmen gegen Flug-, Kriechinsekten und Nager sind zu ergreifen und zu überprüfen!

- ☛ Eintragung bei jedem Befall und bei regelmäßigen Kontrollen (1 mal pro Quartal, wenn kein Befall)

<i>Schädling</i>	<i>Raum</i>	<i>durchgeführte Maßnahmen</i>	<i>Intervall der Kontrolle</i>	<i>Datum der Eintragung</i>	<i>Anmerkung</i>

Datum: Unterschrift:

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

10. Innerbetriebliche Hygienemaßnahmen, Personalhygienemaßnahmen

Die innerbetrieblichen Hygiene- und Personalhygienemaßnahmen werden in Abhängigkeit von den erzeugten Produkten, entsprechend der jeweiligen Leitlinie durchgeführt. (z.B. Leitlinie für die Milchverarbeitung auf Almen, Leitlinie für bäuerliche Milchverarbeitungsbetriebe, Leitlinie für die Speiseeiserzeugung)

Folgende Ausstattung ist vorhanden:

- Umkleidemöglichkeit
- Handwaschbecken im Verarbeitungsraum mit Armatur (nicht von Hand aus zu betätigen)
- Flüssigseife, Einmalhandtücher, Papierkorb beim Handwaschbecken
- Mitarbeiter werden nachweislich über die gesundheitlichen Anforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln informiert.

11. Angaben über das Aus- und Fortbildungssystem für das mit Produktion, Verarbeitung und Lagerung befasste Personal

(Zeugnisse und/oder Kursbesuchsbestätigungen liegen am Betrieb auf):

Name	Fachausbildung	Kurse, Seminare, Tagungen, Vorträge, Literatur, Sonstiges

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

12. Entsorgung tierischer Nebenprodukte

Bei der Verarbeitung von Milch können tierische Nebenprodukte in Form von genussuntauglicher Milch (z.B. hemmstoffhaltige Milch), Milchprodukten und Kolostrum (sofern dieses nicht verfüttert wird) anfallen. Diese tierischen Nebenprodukte dürfen (wie z.B. auch Gülle und Magen- und Darminhalt) auf anderen Flächen als Weideland aufgebracht werden. Die Ausbringung auf Weideland ist erlaubt, wenn eine Wartezeit für die Beweidung von 3 Wochen eingehalten wird.

Hemmstoffhaltige Milch darf nicht verfüttert werden (§3 Futtermittelgesetz).

Hemmstoffhaltige Milch darf ohne Vorbehandlung (vorbehaltlich tiereseuchenrechtlicher Beschränkungen) in zugelassene Biogas- und Kompostieranlagen eingebracht werden.

13. Angaben über die Ausfuhr von Milcherzeugnissen

Angaben über die Art und Menge der beabsichtigten Ausfuhr von Milch und Milcherzeugnissen.

☞ **Hinweis:** Direktverkäufer, die **jährlich mindestens 25.000 kg rohe Kuhmilch** für die Direktvermarktung einsetzen, haben jährlich die für die Direktvermarktung eingesetzte Menge, sowie die daraus hergestellten Produkte, untergliedert in **Konsummilch, Butter, Bergkäse und Emmentaler sowie sonstiger Käse und sonstige Milchprodukte**, angegeben in Kilogramm, **an die AMA zu melden.**

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

Muster und Leerformulare

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

Herstellung von pasteurisierter Trinkmilch

Beilage zu Punkt 6

- Rohmilchkeime werden durch die Erhitzung abgetötet
 ● **Hygienerisiko: durch Krankheitserreger, Toxinbildner, Fremdkörper**

wichtige Punkte für Hygiene	Anforderung	Prüf- und Überwachungsverfahren	Maßnahmen bei Abweichungen
Lagerung der Rohmilch	Lagerung max. 15 Stunden bei max. +8°C	Kontrolle von Kühltemperatur und Zeit	andere Verwendung
● Erhitzen: kritischer Kontrollpunkt Erhitzung der Milch zur Abtötung von Krankheitserregern und hitzeempfindlichen Schadkeimen	30 Minuten bei 65°C = Pasteurisierung oder vergleichbares Erhitzungsverfahren	Kontrolle von Temperatur und Zeit	nochmalige Erhitzung
Sauberkeit und Entkeimung der Flaschen	Entkeimung der Flaschen; optisch sauber und keine Glasabsplitterung	Temperaturkontrolle optische Kontrolle	nochmalige Entkeimung, ausscheiden der Flaschen
Abfüllung	Entkeimung der Abfüllvorrichtung bei 85°C	Temperaturkontrolle, Dauer	nochmalige Entkeimung
Vermehrung von Schadkeimen bei der Lagerung	Temperatur bei 4 - 6°C	Temperaturkontrolle	kein Verkauf
Qualität der Trinkmilch	keine deutlich erkennbaren Fehler	Sensorische Kontrolle (Farbe, Geruch, Konsistenz, Geschmack, Verschmutzungen)	kein Verkauf

Datum: Unterschrift:

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

Herstellung von nicht-fermentierten Flüssigmilchgetränken z.B. Kakaomilch/Trinkkakao

Beilage zu Punkt 6

- Rohmilchkeime werden durch die Erhitzung abgetötet
- **Hygienerisiko: krankheitserregende Keime, Lebensmittelvergifter, Mykotoxine, mikrobielle Toxine, Antibiotika oder andere Medikamente**

wichtige Punkte für Hygiene	Anforderung	Prüf- und Überwachungsverfahren	Maßnahmen bei Abweichungen
Lagerung der Rohmilch	Möglichst sofort pasteurisieren, ansonsten Abkühlung auf + 6°C bis max. +8°C	Kontrolle der Kühltemperatur	sofort pasteurisieren der Milch
● Erhitzen: kritischer Kontrollpunkt Erhitzung der Milch zur Abtötung von Krankheitserregern und hitzeempfindlichen Schadkeimen	Bei 40°C Zugabe von 1,5% Kakaopulver und 5% Zucker Erhitzen der Milch auf 85°C und heiß halten für mindestens 1 Minute oder bei leichtlöslichen Kakao-Zuckermischungen kann 30 Minuten bei 65°C pasteurisiert werden.	Kontrolle von Temperatur und Zeit	nochmalige Erhitzung
Zugabe von Zusatzstoffen (Kakao, Zucker, ...)	Reinheit (keine Fremdkörper)	optische Kontrolle	nicht verwenden
Sauberkeit und Entkeimung der Flaschen	Entkeimung der Flaschen; optisch sauber und keine Glasabsplitterung	Temperaturkontrolle, optische Kontrolle	nochmalige Entkeimung, ausscheiden der Flaschen
Abfüllen	Entkeimung der Abfüllvorrichtung bei 85°C	Temperaturkontrolle, Dauer	nochmalige Entkeimung
Vermehrung von Schadkeimen bei der Lagerung	Temperatur bei 4-6°C	Temperaturkontrolle	Kein Verkauf
Qualität des Produktes	keine deutlich erkennbaren Fehler	Sensorische Kontrolle (Farbe, Geruch, Konsistenz, Geschmack, Verschmutzungen)	Kein Verkauf

Datum:

Unterschrift:

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

Leerformular Herstellungsablauf

Beilage zu Punkt 6

Herstellung von

 **Hygienerisiko:**

wichtige Punkte für Hygiene	Anforderung	Prüf- und Überwachungsverfahren	Maßnahmen bei Abweichungen

Datum: Unterschrift:

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

HERSTELLUNGSPROTOKOLL FÜR PASTEURISIERTE MILCH, KAKAO, ETC.

Beilage zu Punkt 6

Tag	Produkt	Menge in Liter	Pasteurisierung *		Lager- temp. max. 4-6°C	sensorische Endprodukt- kontrolle	Maßnahmen bei Abwei- chung
			Temp.	Dauer			

Datum: Unterschrift:

* händische Aufzeichnung kann entfallen, wenn ein Temperaturschreiber vorhanden ist. Ausdrucke gelten als Dokumentation von Temperatur und Dauer.

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

REINIGUNG UND DESINFEKTIONSPLAN

Beilage zu Punkt 8

Reinigung: alkalisches oder saures Reinigungsmittel

Desinfektion: chemisches Desinfektionsmittel oder Heißwasser mindestens 85°C

zu reinigender Bereich	Verwendete Mittel	Konzentration	Temperatur	Einwirkzeit	Häufigkeit	Anmerkungen (z.B. automatisch oder von Hand)
Melkanlage	alkalische Reinigung:					
	Saure Reinigung:					
Rohmilchtank	R:					
	D:					
Transporttank oder Leitung	R:					
	D:					
Pasteur	R:					
	D:					
Bebrütungseinrichtung	R:					
	D:					
Behälter, Formen	R:					
	D:					
Mischanlage	R:					
	D:					
Abfüllanlage	R:					
	D:					

Datum: Unterschrift:

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

REINIGUNG UND DESINFEKTIONSPLAN

Beilage zu Punkt 8

Reinigung: alkalisches oder saures Reinigungsmittel

Desinfektion: chemisches Desinfektionsmittel oder Heißwasser mindestens 85°C

zu reinigender Bereich	Verwendete Mittel	Konzentration	Temperatur	Einwirkzeit	Häufigkeit	Anmerkungen (z.B. automatisch oder von Hand)
Flaschen	R:					
	D:					
Arbeitsfläche	R:					
	D:					
Wände	R:					
	D:					
Kühlraum	R:					
	D:					
Kühlvitrine	R:					
	D:					
Transportbehälter	R:					
	D:					
Kühlwagen (innen)	R:					
	D:					
andere Geräte	R:					
	D:					

Datum: Unterschrift:

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

REINIGUNG UND DESINFEKTION – LEERFORMULAR

Beilage zu Punkt 8

Erstellung jährlich bzw. bei Änderung der Räume bzw. der verwendeten Mittel

zu reinigender Bereich	Verwendete Mittel	Konzentration	Temperatur	Einwirkzeit	Häufigkeit	Anmerkungen

Datum: Unterschrift:

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNGSPLAN - LEERFORMULAR

Beilage zu Punkt 8

Regelmäßige Maßnahmen gegen Flug-, Kriechinsekten und Nager sind zu ergreifen und zu überprüfen!

☞ Eintragung bei jedem Befall und bei regelmäßigen Kontrollen (auch wenn kein Befall)

Schädling	Raum	durchgeführte Maßnahmen	Intervall der Kontrolle	Datum der Eintragung	Anmerkung

Datum: Unterschrift:

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

Zuständige Behörden

<p>Niederösterreich: Amt der NÖ Landesregierung Abteilung Veterinärangelegenheiten und Lebensmittelkontrolle LF5 Landhausplatz 1 Haus 12 3109 St. Pölten Tel.: 02742/9005-12689 e-mail: post.lf5-lm@noel.gv.at</p>	<p>Kärnten: Amt der Kärntner Landesregierung Abt.5 – Gesundheit und Pflege, UA Sanitätswesen SG Lebensmittelaufsicht Ansprechpersonen: Fr. Schiefer Ramona, Fr. Kovacs Edeltraud Kirchengasse 43 9020 Klagenfurt Tel.: 050 536 – 15154 oder 15152 e-mail: abt5.lmi@ktn.gv.at</p>
<p>Oberösterreich: Direktion Soziales und Gesundheit Abteilung Ernährungssicherheit und Veterinärwesen Bahnhofsplatz 1 4021 Linz 0732/7720-14272 e-mail: la.esv.post@ooe.gv.at</p>	<p>Tirol: Amt der Tiroler Landesregierung Landessanitätsdirektion/Lebensmittelaufsicht Gerhard Pfuerscheller Botzner Platz 6 6020 Innsbruck Tel.: 0512/508-2856 e-mail: lebensmittelaufsicht@tirol.gv.at</p>
<p>Salzburg: Landesveterinärbehörde Salzburg Dr. Anton Pacher-Theinburg Fanny van Lehnert-Str. 1 5020 Salzburg 0662/8042-3634 e-mail: veterinaerdirektion@salzburg.gv.at</p>	<p>Burgenland: Amt der Burgenländischen Landesregierung Abt. 6 Soziales, Pflege und Gesundheit Referat Lebensmittelaufsicht DI Maria Schiechl Europaplatz 1 7000 Eisenstadt Tel.: 05 7600-2608 e-mail: post.a6-lma@bglid.gv.at</p>
<p>Steiermark: Amt der Steiermärkischen Landesregierung Fachabteilung 8 Gesundheit und Pflege Referat Lebensmittelaufsicht Georg Schweighofer, Patrick Fraiss, Leopold Thomas Haus der Gesundheit Friedrichgasse 9 8010 Graz 0316/877-2822 e-mail: lebensmittelaufsicht@stmk.gv.at</p>	<p>Vorarlberg Institut für Umwelt- und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg Dr. Bernhard Zainer Montfortstraße 4 6900 Bregenz 05574/511-42099 e-mail: umweltinstitut@vorarlberg.at</p>

Impressum:

LFI Österreich
Schauflegasse 6
1015 Wien

Projektleitung und Erstellung:

DI Dr. Martina Ortner, Bildungsoffensive Direktvermarktung
Schauflegasse 6
1015 Wien

Erstellung der Erstauflage (2007) in Zusammenarbeit mit:
Dipl. Päd. Josef Weber, Franz Groissmaier, Verena Janker (LK NÖ),
Dr. Karin Brunner und Ing. Günter Schauer (LReg. NÖ)

4. Auflage, Juni 2022

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.

