



2.7

Physikalische Gefahren

This work is licensed under the Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> or send a letter to Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA



Gefahrenanalyse

Gefahren können durch Umwelt, Landwirtschaft oder Verarbeitung entstehen.

- **Chemische Gefahren**
- **Physikalische Gefahren**
- **Mikrobiologische Gefahren**



Physikalische Gefahren

Fremdkörper:

- Glas, Holz, Kunststoff und Metall von Arbeitsgeräten und Gebäuden
- Verschiedene Fremdkörper: von den Zitzen beim Melken, vom Personal und von Besuchern (wie Knöpfe, Schmuck, Münzen, Stifte, Haare, Nagellack, ...)



Fremdkörper: Glas, Kunststoff und Metall von Arbeitsgeräten und Gebäuden





Fremdkörper: Glas, Plastik und Metall von Equipment und Umgebung

Gefahr:

- Splitter oder Bruchstücke von beschädigtem Equipment oder zerbrochenen Gegenständen stellen ein ernstes Gesundheitsrisiko dar.
- (Bruchstücke der) Verpackung von Starterkulturen und anderer Zutaten stellen eine Erstickungsgefahr dar.

Vorbeugende Maßnahmen:

- Arbeitsumfeld und Equipment sind in gutem Zustand zu erhalten.
- Vor und nach der Produktion überprüfen, ob Glas- oder Metallbestandteile intakt sind.
- Glasbruch sollte protokolliert und die Produktion für die Dauer der Beseitigung des Schadens unterbrochen werden. Potenziell beeinträchtigte Produkte sollten vernichtet werden. Arbeits- bzw. Schutzbekleidung sollte nach dem Aufräumen des Glasbruches gewechselt werden.
- Verpackungsmaterial von Starterkulturen und anderen Zutaten ist sofort nach Gebrauch wegzuwerfen.



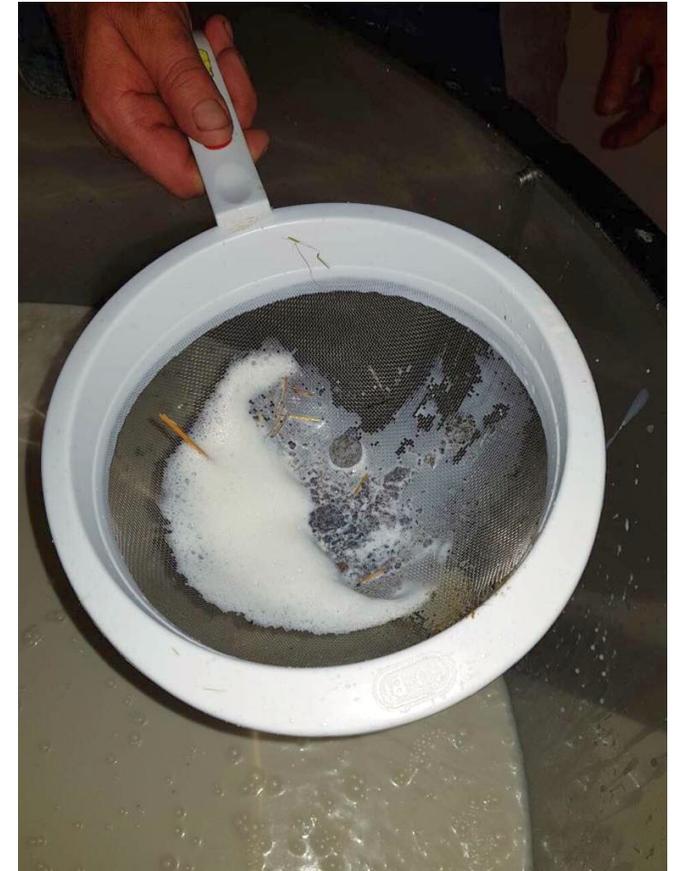
Verschiedene Fremdkörper

Gefahr

- Gras und Schmutz von den Zitzen

Vorbeugende Maßnahmen

- Sorgfältiges Vorbereiten der Zitzen vor dem Melken
- Filtration der Milch





Verschiedene Fremdkörper

Gefahr

- Schädlingsexkreme oder andere Schädlingsaktivitäten

Vorbeugende Maßnahmen

- Produktions- und Lagerbereiche vor Schädlingen schützen, einschließlich Fluginsekten
- Zutaten und Verpackungsmaterial bei Erhalt überprüfen





Verschiedene Fremdkörper

Gefahr

- Teile oder Komponenten aus beschädigten oder ungeeigneten Materialien mit Lebensmittelkontakt.

Vorbeugende Maßnahmen

- Zutaten und Verpackungsmaterial bei Erhalt überprüfen
- Geeignete Lebensmittelkontaktmaterialien verwenden





Verschiedene Fremdkörper

Gefahr

- Gegenstände von Personal oder Besuchern, wie Knöpfe, Schmuck, Münzen, Stifte, Haare

Vorbeugende Maßnahmen

- Dokumentierte „Personal- und Besucherhygieneregeln“ einhalten, siehe GHP Personalhygiene und Schulung
- Sicherstellen, dass saubere Schutzkleidung getragen wird





Zusammenfassung: Physikalische Gefahren

Am bedeutendsten für
die landwirtschaftliche
und handwerkliche
Milchverarbeitung

Fremdkörper:

- **Glas**, Holz, Kunststoff und **Metall** von Arbeitsgeräten und Gebäuden
- Verschiedene Fremdkörper: von den Zitzen beim Melken, vom Personal und von Besuchern (wie Knöpfe, Schmuck, Münzen, Stifte, Haare, Nagellack, ...)