

Präventionsplan

Wahrscheinlichkeit: **hoch**, **mittel**, **niedrig**

Prozessschritt	Fakultative Maßnahmen zur Vermeidung von:	Listeria monocytogenes	Salmonella	Staphylococcus aureus	Escherichia coli
Milcherzeugung	Auswahl gut zu reinigender und zu wartender Technik	Vermeidung von falschem Equipment und schlechtem Zustand der Melkanlage		Vermeidung von falschem Equipment und schlechtem Zustand der Melkanlage	Vermeidung von falschem Equipment und schlechtem Zustand der Melkanlage
	Regelmäßige Wartung der Melkmaschine	X	X	X	X
	Personalschulung (Prozesshygiene)	Korrektes Melken, Melkhygiene, Euterkontrolle, Melkreihenfolge	Erkennen klinischer Anzeichen einer Salmonellose (wie Durchfall) Vorsicht bei der Verwendung von fremdem Mist	Korrektes Melken, Melkhygiene, Euterkontrolle, Melkreihenfolge	Erkennen von Colimastitis

	Untersuchung von Tieren vor Zukauf		Träger von Salmonellen können diese mit dem Kot ausscheiden	Träger von Staphylococcus aureus können diese in die Milch ausscheiden	
	Regelmäßige Kontrolle des Gehalts an somatischen Zellen			X	
	Regelmäßige Tankmilchuntersuchungen	X	X	X	X
	Personalschulung (Personalhygiene)		Salmonellen können Durchfall auslösen, Träger des Keims können diesen ausscheiden	Abdeckung von Wunden, Mundschutz bei starker Erkältung	
	Stuhluntersuchungen beim Personal		XXX		
	Personalschulung (Prozesshygiene)	Anhand der Käsefehlerdatenbank (Fehlerübersicht)		Anhand der Käsefehlerdatenbank (Fehlerübersicht)	
	Reinigungs- & Desinfektionsplan erstellen	X	X	X	X
	Verifizierung des Reinigungs- und Desinfektionprozesse	X	X	X	X

	Personalschulung (Korrekte Reinigung und Desinfektion)	X	X	X	X
	Regelmäßige Abklatschproben der Melkanlage (4x/Jahr)	Nur bei der Herstellung von Käse aus Rohmilch		Nur bei der Herstellung von Käse aus Rohmilch	
Herstellung	Umkleidemöglichkeit für Personal vor dem Produktionsraum	X	X	X	X
	Kontrolle, Wartung und Reparatur von Räumen und Geräten	Bauschäden am Boden können zu Wasserlachen führen und somit die Quelle für bakteriologische Kontamination sein			Bauschäden am Boden können zu Wasserlachen führen und somit die Quelle für bakteriologische Kontamination sein
	Personalschulung (Personalhygiene)	Schuhe und Kleidung wechseln	Salmonellen können Durchfall auslösen, Träger des Keims können diesen ausscheiden	Abdeckung von Wunden, Mundschutz bei starker Erkältung	Schuhe und Kleidung wechseln
	Stuhluntersuchungen beim Personal		X		
	Regelmäßige Kontrolle des Trinkwassers				Bereithalten von Prüfergebnissen des Wasserwerks oder eigener Untersuchungen

	Regelmäßige Untersuchung des Gullywassers auf LM	X			
	Korrekte Wahl der Säuerungskultur	Sicherstellen einer raschen Säuerung	Sicherstellen einer raschen Säuerung	Sicherstellen einer raschen Säuerung	Sicherstellen einer raschen Säuerung
	Korrekte Wahl der Säuerungstemperatur			Hohe Temperaturen begünstigen die Vermehrung Niedrigere Temperaturen bremsen das Wachstum (z.B. 18°C statt 22°C bei Frischkäse, < 37° C bei Schnittkäse)	
	Kontrolle des Säuerungsverlaufes	Erkennen von inaktiver Kultur		Erkennen von inaktiver Kultur	Erkennen von inaktiver Kultur
	Personalschulung (Prozesshygiene)	Anhand der Käsefehlerdatenbank (Fehlerübersicht)		Anhand der Käsefehlerdatenbank (Fehlerübersicht)	
	Pasteurisierung der Verarbeitungsmilch	Nur bei der Herstellung von Käse aus Pastmilch	Nur bei der Herstellung von Käse aus Pastmilch	Nur bei der Herstellung von Käse aus Pastmilch	Nur bei der Herstellung von Käse aus Pastmilch
	Reinigungs- & Desinfektionsplan erstellen	X	X	X	X
	Verifizierung des Reinigungs- und Desinfektionsergebnisses	X	X	X	X

	Personalschulung (Korrekte Reinigung)	X	X	X	X
Reifung	Umkleidemöglichkeit vor dem Reiferaum	X			X
	Personalschulung (Personalhygiene)	Schuhe und Kleidung wechseln	Salmonellen können Durchfall auslösen, Träger des Keims können diesen ausscheiden	Abdeckung von Wunden, Mundschutz bei starker Erkältung	
	Stuhluntersuchungen beim Personal		X		
	Personalschulung (Prozesshygiene)	Anhand der Käsefehlerdatenbank (Fehlerübersicht) Förderung einer guten Schmiereentwicklung	Korrektes Trocknen der Bretter (kein Zugang von Vögeln)		
	Reinigungs- & Desinfektionsplan erstellen	X	X	X	X
	Verifizierung des Reinigungs- und Desinfektionsprozesse	X	X	X	X
	Personalschulung (Korrekte Reinigung und Desinfektion)	X	X	X	X

	Regelmäßige Untersuchung des Schmierwassers auf LM	Nur bei der Herstellung von Käse mit geschmierter Rinde			
	Regelmäßige Untersuchung des Endproduktes	Produktuntersuchungen sind zum Nachweis geringer Kontaminationen ungeeignet	Produktuntersuchungen sind zum Nachweis geringer Kontaminationen ungeeignet	Produktuntersuchungen sind eine Möglichkeit zum Nachweis hoher Kontaminationen	Produktuntersuchungen sind eine Möglichkeit zum Nachweis hoher Kontaminationen
Verkauf	Vermeidung von Kreuzkontaminationen im Verkauf	Infektionsquellen (wie rotgeschmierte Käse) von Milchprodukten fernhalten	Infektionsquellen (wie Geflügel, Eier) von Milchprodukten fernhalten		