

Checkliste: Maßnahme gegen Phagen

Produktionsanlage	In Ordnung	Korrektur
Kontrolle des Wärmetauschers von Milch, Molke und Molkerahm (Haarrisse, Temperatur, Dichtungen, etc.)		
Kontrolle der Pumpen, Leitungen, Rohrverbindungen, Dichtungen		
Kontrolle der Tanks (Ablagerungen, Risse, Dichtungen, etc.)		
Kontrolle des Bodens und der Abflüsse (Reste, Risse, etc.)		
Kontrolle der Fußdesinfektionsbäder im Eingangsbereich		

Anlagengestaltung	In Ordnung	Korrektur
Kontrolle möglicher Kreuzkontaminationsquellen durch Leitungssysteme zwischen Milch und Molke		
Kontrolle von Überschneidungen aus vorherigen Produktionen im Tank		
Separater Bereich zur Molkebehandlung		
Separater Bereich zur Säureweckerbereitung		
Überdruck im Säureweckerraum		
Erhitzung des Säureweckermediums		

Reinigung und Hygiene	In Ordnung	Korrektur
Kontrolle der Konzentration und Reinheit von CIP-Lösungen		
Kontrolle der Konzentration von Desinfektionslösungen		
Temperatur der CIP- und Desinfektionslösungen		
Temperatur des CIP-Nachspülwassers		
Reinheit des Nachspülwassers (frei von Milch- und Käseresten)		
Kontrolle des Druckes in CIP-Leitungen während der Reinigung		
Spül-, Desinfektions- und Käsereste in den Käsungsanlagen		
Kontrolle der CIP-Reinigungsdauer und -intervalle		

Abläufe	In Ordnung	Korrektur
Reinigung und Sterilisation – Dokumentation der Häufigkeit von der Rohmilch bis zum Endprodukt		
Korrekturmaßnahmen bei positiven Phagenergebnissen		
Kontrolle der Personalhygiene und Arbeitskleidung		