



Checkliste Rohmilchausgabeautomaten

Betrieb _____

Straße _____

Ort _____

Verantwortliche/er _____

Kontrollperson _____

Überprüfung am: _____

Untersuchungen nach Milchgüteverordnung ja nein

Belieferte Molkerei: _____

1. Gerätedaten (s. Typenschild)

1.1 Hersteller _____

1.2 Typ _____

1.3 Fabr.Nr. _____

1.4 Füllvolumen max. _____

1.5 Baujahr _____

Anmerkungen: _____

2. Aufstellungsort

2.1 Auf dem Betriebsgelände und vom Betreiber
gut zu überwachen (z. B. Videokamera)? ja nein

2.2 Automat vor unbefugtem Zugriff geschützt? ja nein

2.3 Automat gegen schädliche Umwelteinflüsse,
geschützt? (z.B. Sonneneinstrahlung, Frost, Staub,
Verschmutzungen durch Tiere und Ungeziefer) ja nein

2.4 Hinweisschild „Rohmilch, vor dem Verzehr
abkochen“ deutlich sichtbar angebracht?
(§ 17 TierLMHV) ja nein

Anmerkungen: _____

3. Anlagenbeschaffenheit

3.1 Behälter für Milch herausnehmbar? ja nein

3.2 Behälter und Verbindungsteile leicht zu
reinigen und zu desinfizieren. (alle Teile, die mit dem Produkt in Verbindung kommen,
müssen leicht demontierbar sein) ja nein

3.3 Alle milchführenden Anlagenteile bis
Ausgabevorrichtung gekühlt? ja nein

3.4 Anlage geeignet zur Kühllhaltung oder zur aktiven Kühlung

Anmerkungen: _____

4. Anlagenprüfung

- 4.1 Anlage frei von Korrosion: ja nein
- 4.2 Zustand Dichtungen, Lager etc. i. O. ja nein
- 4.3 Anlage frei von Kondenswasser ja nein
- 4.4 Anlage sauber / frei von Ablagerungen ja nein
- 4.5 Durchmischung der Milch gewährleistet? ja nein
- 4.6 Intervallschaltung Rührwerk alle _____ Minuten
- 4.7 Temperaturregelbereich einstellbar? ja nein
- 4.8 Temperaturanzeige vorhanden? ja nein

Temperaturanzeige (Luft im Innenraum?)	°C
Kontrollmessung (Luft im Innenraum)	°C
Temperaturdifferenz	°C

	Soll °C	Ist °C
Produkttemperatur im Tank	≤ +6,0 / ≤ +8,0	
Produkttemperatur bei Abgabe	≤ +6,0 / ≤ +8,0	

(≤ 6,0°C bei Milch vom Vortag / ≤ +8,0°C bei tagesfrischer Milch)

Anmerkungen: _____

5. Befüllung und Transport der Milch von der Milchammer zum Ausgabeautomaten

- Häufigkeit der Befüllung: alle 2 Tage täglich mehrmals täglich
- Transportabler Tank aus dem Automaten separater Transportbehälter
- Handwaschmöglichkeit vorhanden? ja nein
(Milchammer oder Raum Ausgabeautomat)
- Saubere Arbeitskleidung (Wechselkittel vorhanden?) ja nein
(Milchammer oder Raum Ausgabeautomat)

Anmerkungen: _____

6. Reinigung, Desinfektion und Wartung

- 6.1 Erfolgt nach jedem Abfüllvorgang eine Wasserspülung des Abfüllbereiches durch
äußeres Abspülen des Füllventils? ja nein
oder zusätzlich durch inneres Spülen des Füllventils? ja nein
- 6.2 Häufigkeit der Reinigung und Desinfektion: _____
- 6.3 Gibt es eine Regelung für längere Pausen zwischen 2 Zapfvorgängen

6.4 Wie erfolgt die Reinigung und Desinfektion:

6.5 R + D Mittel (DVG-gelistet bzw. Wirksamkeitsnachweis vorhanden?) ja nein

6.6 Verwendetes Reinigungsmittel _____

6.7 Wer führt die R + D im Betrieb durch (Sachkunde/ Schulung?):

6.8 Gibt es einen Wartungsvertrag? ja nein

6.9 Wartungsintervall: _____

Anmerkungen: _____

7. **Dokumentation**

Bedienungsanleitung vorhanden? ja nein

Herstellervorgaben eingehalten? ja nein

Wartungsplan? ja nein

Reinigungs- und Desinfektionsplan? ja nein

Nachweis der betrieblichen Eigenkontrolle? ja nein

Konformitätserklärung vorhanden? ja nein

Anmerkungen: _____

8. **Probenahme**

8.1 Eigene Untersuchungen ja nein

Amtliche Probe ja nein

8.2 Probennummer: _____

Bemerkungen _____

(Datum und Unterschrift)