

Anlage 1

zu vorstehender Anordnung

Molkereikontrolle (während der Betriebszeit)

Molkerei:

Datum:

Milcherhitzer:

Art der Erhitzung Hocherhitzung — Kurzzeiterhitzung

	Erhitzer			
	I	II	III	IV

Apparatenummer:

Stundenleistung:

Erhitzungstemperatur

a) Kontrollstutzen

b) Diagramm

Umschalttemperatur (Temperaturangabe)

a) Auslauf-Umlauf

b) Umlauf-Auslauf

getrennte Entnahme, Be- und Verarbeitung tbc-freier Milch ja/nein

Kahmerhitzer:		Erhitzer		
		I	II	III

a) eingebaute Schreibthermometer

b) Kontrollstutzen

Kontrolle der gesamten Diagrammrolle:

Kannenwaschmaschine:

a) Zustand der Kannen

b) Zustand der Kannendeckel

c) Laugenabteilung pH-Wert Temp. °C.....
p-Wert (Konzentration)

d) Heißwasserabteilung Temp.....

e) Tropfmilch (Verbleib)

f) arbeitet die Heißluftabteilung ordnungsgemäß:

g) erfolgt die Milchabfüllung in abgekühlten Kannen:

Transporttanks:

a) Zustand:

b) Sauberkeit:

c) Desinfektion:

d) Zustand der Transportfahrzeuge:

Kühlung:

Art der Kühlung und Kühleinrichtungen ...

Temperaturmessung:

a) Vollmilchstapeltank

b) **E-Milchstapeltank**

c) Vollmilchabgabe

d) E-Milchabgabe

(unter Vollmilch ist sowohl Trinkmilch als auch Vollmilch für Kälberaufzucht zu verstehen)

Flaschenreinigung:

a) Laugenabteilung pH-Wert Temp.:
p -Wert (Konzentration)

b) Flaschenkontrolle nach Reinigung findet statt/nicht statt

Erhitzungsnachweis:

a) Hocherhitzung

b) Kurzzeiterhitzung

c) Erhitzungsnachweis von Restmilchmengen

Hygienischer Zustand:

Butterei:

Quarkerei:

Käserei:

Verbleib des Zentrifugenschlammes

Milchprobenentnahme:

Entnahmestelle: Anzahl der Proben

Entnahmestelle: Anzahl der Proben

Entnahmestelle: Anzahl der Proben

Anzahl der Proben E-Milch: Vollmilch:

Ergebnis der Proben:

Ergebnis der letzten Brunnenwasseruntersuchung durch

das BHI: