

**Anal ysenkontrollbuch:**

- a) Erhitzungsnachweis täglich geführt ja/nein
- b) Eintragung über Laugenabt. der Kannenwaschmaschine vorhanden: ja/nein

**Beanstandungen:** .....

.....

**Beauflagungen:** .....

.....

Unterschrift

**Anlage 2**

zu vorstehender Anordnung

Molkereikontrolle (nach Reinigungsschluß)

Molkerei: .....

Datum: .....

**Milchannahme:** .....

**Milchleitungen:**

- a) vor dem Erhitzen: .....
- b) nach dem Erhitzen: .....
- c) Rahmleitung: .....
- d) Besteht eine vollständige Trennung zwischen Anlieferungsmilch und pasteurisierter Milch: .....

besonders beachten:

- e) Kniestücke: .....
- f) Hähne und ihre Gehäuse: .....
- g) blind endende Rohre: .....

**Erhitzer:** .....

.....

**Zentrifugen:** .....

**Flächenkühler:**

- a) Oberflächenbeschaffenheit: .....
- b) Ein- und Auslaufrohr: .....

Stapel tanks: (Einlauf, Auslauf, Mannlöcher) .....

.....

**Milchausgabe:**

- a) Schwimmvorrichtung: .....
- b) Meßzapfgeräte: .....

**Kühlraumtemperaturen:** .....

**Buttcrei:** .....

Buttermilchleitung: .....

Molkenleitung: .....

**Quarkerei:** .....

Milchleitung: .....

**Käserei:** .....

.....

.....

**Zustand der Betriebsräume:**

a) Putz: .....

b) Farbanstrich: .....

Wände und Decken: .....

Maschinen und Geräte: .....

Stapelbehältnisse: .....

besondere Schmutzecken (Gerümpel) vorhanden/  
nicht vorhanden (siehe Beanstandungen)

in welchen Räumen: .....

c) Lagerung der Hilfs-, Zusatzstoffe und Verpackungsmaterialien: .....

**Zustand des Betriebsgeländes:** .....

.....

Befestigung: .....

.....

Asche- und Abfallgruben: .....

.....

Wurde regelmäßig eine Schädlingsbekämpfung durchgeführt: .....

.....

**Beanstandungen:** .....

.....

**Beauflagungen:** .....

.....

.....

Unterschrift