

**Einreichunterlage**

**zur Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb**

**und Zuteilung einer Zulassungsnummer**

*gemäß der*

*Lebensmittelhygiene-Zulassungsverordnung BGBl. II Nr. 231/2009 idgF.*

## Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

### Einreicher

Name: ..... LFBIS-Nummer:.....

PLZ: ..... Ort: .....

Straße/Hausnummer: ..... Datum: .....

An das

Amt der .....-Landesregierung

Abt. .... z.H. ....

Straße/ Hausnummer: .....

PLZ: .....Ort: .....

Betreff: Antrag auf Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb und Erteilung einer Zulassungsnummer gemäß Lebensmittelhygiene-Zulassungsverordnung.

Gemäß der Lebensmittelhygiene-Zulassungsverordnung, ersuche ich um Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb und um Zuteilung einer Zulassungsnummer.

Der Antrag enthält folgende Angaben:

1. Allgemeine Informationen
2. Betriebsverantwortlichkeit
3. Betriebsart, Zeitpunkt der beabsichtigten Aufnahme der Tätigkeit
4. Plan (Skizze) über Produktion-, Verarbeitungs- und Lagerräume mit Position der Maschinen und Geräte, woraus der Produktfluss und die Personalbewegung ersichtlich sind;
5. Auflistung der Maschinen und Geräte entsprechend des Produktionsflusses;
6. Produktions-, Bearbeitungs-, Verarbeitungs- und Lagerungsbedingungen, Gefahrenanalyse und Darstellung der kritischen Kontrollpunkte (HACCP)
7. Angaben zur Wasserversorgung, öffentlich oder bei Eigenversorgung Beilage Untersuchungsbefund
8. Reinigungs- und Desinfektionsplan
9. Schädlingsbekämpfungsplan
10. Darstellung der innerbetrieblichen Hygienemaßnahmen inkl. Personalhygienemaßnahmen
11. Angaben über das Aus- und Fortbildungssystem für das mit der Produktion befasste Personal
12. Angaben über Entsorgung tierischer Nebenprodukte gem. Tiermaterialengesetz (BGBl. I Nr. 141/2003)
13. Angaben über die Ausfuhr von Erzeugnissen

Ich ersuche um positive Erledigung meines Ansuchens und verbleibe  
mit freundlichen Grüßen

Beilagen:

## Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

### 1. Allgemeine Informationen

Name des Unternehmens: .....

Wirtschaftsweise:  biologisch  konventionell

Name des Inhabers/Geschäftsführers/Vertretungsbefugten,  
Funktion im Unternehmen:

..... Geb. Datum: .....  
 weiblich  männlich Funktion

..... Geb. Datum: .....  
 weiblich  männlich Funktion

..... Geb. Datum: .....  
 weiblich  männlich Funktion

*Sind Name und Adresse des Betriebes und des Unternehmers nicht identisch; sind Name und Adresse von Unternehmer und Betrieb anzugeben.*

Postleitzahl: ..... Ort: ..... Hausname: .....

Straße/ Hausnummer: .....

Tel.Nr. .... Fax.....

E-mail: .....

## Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

### 2. Betriebsverantwortlichkeit

#### a) Verantwortlicher für die Milchproduktion:

Name. .... Geb. Datum: .....  
 weiblich  männlich

#### Verantwortlicher für Verarbeitung:

Name. .... Geb. Datum: .....  
 weiblich  männlich

#### Verantwortlicher für Lagerung:

Name. .... Geb. Datum: .....  
 weiblich  männlich

#### b) Verantwortliche/r bei Betriebskontrollen:

Name. .... Geb. Datum: .....  
 weiblich  männlich

## Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

### 3. Betriebsart:

- Herstellung von pasteurisierter Trinkmilch und/oder nicht fermentierter Flüssigmilcherzeugnisse
- Herstellung von Speiseeis aus Rohmilch
- Sammeln bzw. Zukauf von Rohmilch/Kolostrum
- Verkauf von Milcherzeugnissen an den Großhandel
- Verkauf von Milcherzeugnissen ins Ausland

Sonstige .....

### beabsichtigter Zeitpunkt der Aufnahme der Tätigkeit:

.....

Tätigkeit seit (bei Beantragung der Zulassung für eine Tätigkeit, die bereits ausgeführt wird, aber z.B. über eine neue Vermarktungsform vermarktet wird, wie z.B. an den Großhandel oder ins Ausland):

.....

## Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

### 4. Plan (Skizze) über die Lage der Produktions-, Bearbeitungs-, Verarbeitungs- und Lagerräume mit Position der Maschinen und Geräte, woraus der Produktfluss und die Personalbewegung ersichtlich sind

Übersichtsplan (Skizze) vom Betrieb liegt bei (Stall, Mist-, Düngerstätten, Verarbeitungsräume, Lagerräume)

Plan (Skizze) vom Verarbeitungsraum mit Position von Maschinen und Geräten liegt bei.

👉 **Tipp:** Produktfluss und Personalbewegung einzeichnen (ev. mit verschiedenen Farben) oder beschreiben

## Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

### 5. Auflistung der Maschinen und Geräte entsprechend des Produktionsflusses

👉 **Beispiel:**

*Rohmilchtank → Transporttank oder Leitung → Pasteur → Mischgefäß → Abfüllanlage →  
Verschlussanlage → Kühlanlage  
Flaschenreinigungsanlage*

**Pasteur** (falls relevant, wie bei der Herstellung pasteurisierter Trinkmilch)

*Hersteller/Type/Serien-Nr.: .....*

*Konformitätsbescheinigung (Fabrik.-Nr): .....*

## Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

### 6. Angaben über die Produktions-, Verarbeitungs- und Lagerungsbedingungen, Gefahrenanalyse und Darstellung der kritischen Kontrollpunkte (HACCP)

Die Herstellung zulassungspflichtiger Milcherzeugnisse erfolgt gemäß der guten Hygienepraxis und nach den Grundsätzen des HACCP, wie sie beispielsweise in der Leitlinie für bäuerliche Milchverarbeitungsbetriebe, der Leitlinie für Milchverarbeitung auf Almen oder der Leitlinie für die Herstellung von Speiseeis beschrieben sind ([www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/](http://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/)). Die Bestandsaufnahme, laufende Überprüfung und das rechtzeitige Erkennen von allfälligen Gefahren liegt in der Eigenverantwortung des Unternehmers.

**Für jedes Produkt**, das im Zusammenhang mit der Zulassung steht, ist ein **Herstellungsablauf** zu erstellen und beizulegen.

🔗 **Tipp:** Es können die **Herstellungsabläufe aus der Leitlinie für eine gute Hygienepraxis für bäuerliche Milchverarbeitungsbetriebe („Leitlinie“)** verwendet werden, in denen die wichtigen Hygienepunkte, kritische Kontrollpunkte, Anforderungen, Prüf- und Überwachungsverfahren und Maßnahmen bei Abweichung dargestellt sind. Diese Herstellungsabläufe **gelten als Dokumentation**, wenn sie der tatsächlichen Herstellung entsprechend angepasst, mit Datum versehen und unterschrieben sind. Im Anhang sind die Herstellungsabläufe für pasteurisierte Trinkmilch und für nicht-fermentierte Flüssigmilchgetränke zu finden.

#### Folgende Herstellungsabläufe liegen bei:

- Herstellungsablauf pasteurisierte Trinkmilch (lt. Leitlinie)
- Herstellung nicht-fermentierte Flüssigmilchprodukten z.B. Kakaomilch/Trinkkakao (lt. Leitlinie)
- Herstellungsablauf für .....
- Herstellungsablauf für .....
- Herstellungsablauf für .....
- Herstellungsablauf für .....

🔗 **Empfehlung:** **Herstellungsprotokolle** mit laufenden Aufzeichnungen können dem Nachweis der ordnungsgemäßen Produktion dienen (siehe Beilage „Herstellungsprotokoll“)

## Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

☞ **Empfehlung:** Wichtig ist, dass bei der Pasteurisierung die erforderliche Temperatur und die notwendige Dauer der Erhitzung tatsächlich erreicht und kontrolliert werden. Auch die Wirksamkeit der Kühlanlagen ist zu überprüfen. Häufigkeit und Dokumentation derartiger Überprüfungen liegen in der Eigenverantwortung des Unternehmers.

☞ **Empfehlung:** Aufbewahren der **Produktspezifikationen für zugekaufte Hilfsstoffe und Zusätze** im Sinne der Rückverfolgbarkeit, z.B. Kakao, Fruchtzubereitungen

## Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

### Untersuchungen von Rohmilch und Milcherzeugnissen

#### Anforderungen an die Rohmilch zur Herstellung von Erzeugnissen

##### Rohe Kuhmilch:

- **Keimzahl** bei 30°C (pro ml)  $\leq 100.000$  (Durchschnitt aus 4 Proben in 2 Monaten\*)
- **Zellzahl** (pro ml)  $\leq 400.000$  (Durchschnittswert aus 3 Proben in 3 Monaten\*)

##### Rohmilch anderer Tierarten:

- **Keimzahl** bei 30°C (pro ml)  $\leq 1.500.000$  (Durchschnittswert aus 4 Proben in 2 Monaten\*) bzw.  $\leq 500.000$  wenn Rohmilcherzeugnisse ohne Hitzebehandlung hergestellt werden.

Zum Nachweis, dass die Kriterien für Rohmilch erfüllt werden, können die Untersuchungsergebnisse der Molkerei/Käserei etc. herangezogen werden. Betriebe, die über keine derartigen Untersuchungsergebnisse verfügen, müssen die Untersuchungen selbst veranlassen.

\* gemetrisch ermittelter Mittelwert

#### Produktuntersuchungen im Rahmen der Eigenkontrolle:

Produktuntersuchungen werden zum Nachweis der Wirksamkeit des Hygienekonzeptes und der Eigenkontrolle durchgeführt. Die Häufigkeit der routinemäßigen Produktuntersuchungen ist abhängig von der jährlichen Verarbeitungsmenge, dem Hygienierisiko am Betrieb und dem Produktrisiko (siehe „Leitlinie“, Tabellen 3a und 3b)

#### Pasteurisierte Trinkmilch und nicht-fermentierte Flüssigmilchprodukte:

**4x/Jahr** sind pasteurisierte Trinkmilch und nicht-fermentierte Flüssigmilcherzeugnisse auf **Enterobacteriaceae** zu untersuchen. Werden verschiedene Produkte bzw. Sorten erzeugt (Trink-, Kakao-, Vanille-, Erdbeermilch, etc.), so sind jährlich insgesamt 4 Produktuntersuchungen mit je 1 Probe erforderlich, wobei entweder die risikoreichste/n oder die mengenmäßig bedeutendste/n Sorte/n zu untersuchen ist/sind. Bei zufrieden stellenden Ergebnissen kann die Untersuchungshäufigkeit auf 2x/Jahr reduziert werden.

Untersuchung der pasteurisierten Trinkmilch und nicht-fermentierten Flüssigmilcherzeugnisse auf **Listerien 1mal/Jahr**, weil die Produktionsmenge unter 20.000 kg beträgt.

Untersuchung der pasteurisierten Trinkmilch und nicht-fermentierten Flüssigmilcherzeugnisse auf **Listerien 2 mal/Jahr**, weil Produktionsmenge über 20.000 kg beträgt.

## Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

Bei Herstellung risikoreicherer Produkte als Trinkmilch und nicht-fermentierte Flüssigmilcherzeugnisse (siehe Leitlinie Tabellen 3a und 3b), gilt die Untersuchungshäufigkeit für Listerien für diese/s Produkt/e.

**Untersuchungskriterien und -häufigkeiten für sonstige Produkte**, ergeben sich aus der Leitlinie für bäuerliche Milchverarbeitungsbetriebe, für **Speiseeis** aus der „Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP bei der Speiseeiserzeugung“:

Produkt/e	Untersuchung im Rahmen der Eigenkontrolle	Häufigkeit
-----------	---	------------

.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		

👉 **Empfehlung:** Untersuchungsergebnisse 5 Jahre aufbewahren.

## Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

### 7. Angaben zur Wasserversorgung

- öffentliche Wasserversorgung
- Eigenversorgung (Kopie des jährlichen Untersuchungsbefundes beilegen, bzw. am Betrieb aufliegend)

### 8. Reinigungs- und Desinfektionsplan

Der Reinigungs- und Desinfektionsplan ist einmal jährlich bzw. bei Änderung der Räume und Gerätschaften bzw. der verwendeten Mittel zu erstellen und bei Bedarf zu aktualisieren.

- Reinigungs- und Desinfektionsplan liegt bei

#### **Folgende Anforderungen werden erfüllt:**

- Sicherheitsdatenblatt und Gebrauchsanweisung der verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel liegen am Betrieb auf.
- Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmittel in einem dafür vorgesehenen Bereich (Schrank, Raum).
- Reinigung und Desinfektion erfolgen laut beiliegendem Plan und in der dort angegebenen Häufigkeit

#### **Regelmäßig überprüft werden:**

- Sauberkeit der Verarbeitungsgefäße
- Sauberkeit der Geräte und Hilfsmittel
- Sauberkeit von Ausläufen, Ventilen, Dichtungen
- Sauberkeit von Arbeitsflächen, Ablagen etc.
- Vorhandensein von Flüssigseife, Einweghandtüchern und WC-Papier etc.
- einwandfreier Zustand von Maschinen und Geräten

## Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

### REINIGUNG UND DESINFEKTIONSPLAN

**Reinigung:** alkalisches oder saures Reinigungsmittel

**Desinfektion:** chemisches Desinfektionsmittel oder Heißwasser mindestens 85°C

zu reinigender Bereich	Verwendete Mittel	Konzentration	Temperatur	Einwirkzeit	Häufigkeit	Anmerkungen (z.B. automatisch oder von Hand)
<b>Melkanlage</b>	alkalische Reinigung:					
	Saure Reinigung:					
<b>Rohmilchtank</b>	R:					
	D:					
<b>Transporttank oder Leitung</b>	R:					
	D:					
<b>Pasteur</b>	R:					
	D:					
<b>Bebrütungseinrichtung</b>	R:					
	D:					
<b>Behälter, Formen</b>	R:					
	D:					
<b>Mischanlage</b>	R:					
	D:					
<b>Abfüllanlage</b>	R:					
	D:					

Datum: ..... Unterschrift: .....

## Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

### REINIGUNG UND DESINFEKTIONSPLAN

**Reinigung:** alkalisches oder saures Reinigungsmittel

**Desinfektion:** chemisches Desinfektionsmittel oder Heißwasser mindestens 85°C

zu reinigender Bereich	Verwendete Mittel	Konzentration	Temperatur	Einwirkzeit	Häufigkeit	Anmerkungen (z.B. automatisch oder von Hand)
<b>Flaschen</b>	R:					
	D:					
<b>Arbeitsfläche</b>	R:					
	D:					
<b>Wände</b>	R:					
	D:					
<b>Kühlraum</b>	R:					
	D:					
<b>Kühlvitrine</b>	R:					
	D:					
<b>Transportbehälter</b>	R:					
	D:					
<b>Kühlwagen (innen)</b>	R:					
	D:					
<b>andere Geräte</b>	R:					
	D:					

Datum: ..... Unterschrift: .....

## Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

### 9. Schädlingsbekämpfung

**Folgende Erfordernisse sind erfüllt:**

- Es bestehen Maßnahmen, die Schädlinge und Haustiere am Eindringen in Verarbeitungs- und Lagerräume behindern
- Bodenabflüsse sind mit Gitter versehen
- Mauerdurchbrüche sind abgesichert
- Fliegengitter (nagetiersicher) vor den Fenstern und Lüftungsöffnungen
- Türen schließen dicht und selbständig
- Schädlingsbekämpfungsplan liegt bei
- Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen werden lt. Plan durchgeführt



## Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

### 10. Innerbetriebliche Hygienemaßnahmen, Personalhygienemaßnahmen

Die innerbetrieblichen Hygiene- und Personalhygienemaßnahmen werden in Abhängigkeit von den erzeugten Produkten, entsprechend der jeweiligen Leitlinie durchgeführt. (z.B. Leitlinie für die Milchverarbeitung auf Almen, Leitlinie für bäuerliche Milchverarbeitungsbetriebe, Leitlinie für die Speiseeiserzeugung)

#### Folgende Ausstattung ist vorhanden:

- Umkleidemöglichkeit
- Handwaschbecken im Verarbeitungsraum mit Armatur (nicht von Hand aus zu betätigen)
- Flüssigseife, Einmalhandtücher, Papierkorb beim Handwaschbecken
- Mitarbeiter werden nachweislich über die gesundheitlichen Anforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln informiert.

### 11. Angaben über das Aus- und Fortbildungssystem für das mit Produktion, Verarbeitung und Lagerung befasste Personal

(Zeugnisse und/oder Kursbesuchsbestätigungen liegen am Betrieb auf):

Name	Fachausbildung	Kurse, Seminare, Tagungen, Vorträge, Literatur, Sonstiges

## Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

### 12. Entsorgung tierischer Nebenprodukte

Bei der Verarbeitung von Milch können tierische Nebenprodukte in Form von genussuntauglicher Milch (z.B. hemmstoffhaltige Milch), Milchprodukten und Kolostrum (sofern dieses nicht verfüttert wird) anfallen. Diese tierischen Nebenprodukte dürfen (wie z.B. auch Gülle und Magen- und Darminhalt) auf anderen Flächen als Weideland aufgebracht werden. Die Ausbringung auf Weideland ist erlaubt, wenn eine Wartezeit für die Beweidung von 3 Wochen eingehalten wird.

Hemmstoffhaltige Milch darf nicht verfüttert werden (§3 Futtermittelgesetz).  
Hemmstoffhaltige Milch darf ohne Vorbehandlung (vorbehaltlich tiereseuchenrechtlicher Beschränkungen) in zugelassene Biogas- und Kompostieranlagen eingebracht werden.

### 13. Angaben über die Ausfuhr von Milcherzeugnissen

Angaben über die Art und Menge der beabsichtigten Ausfuhr von Milch und Milcherzeugnissen.

**Hinweis:** gemäß Milchmeldeverordnung ist die Menge des Direktverkaufs von Milch und Milchprodukten aus Kuhmilch über 25.000 kg /Jahr, an die AMA zu melden.

**Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb**

**Muster  
und  
Leerformulare**

## Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

### Herstellung von pasteurisierter Trinkmilch

Beilage zu Punkt 6

- Rohmilchkeime werden durch die Erhitzung abgetötet  
 ☛ **Hygienerisiko: durch Krankheitserreger, Toxinbildner, Fremdkörper**

wichtige Punkte für Hygiene	Anforderung	Prüf- und Überwachungsverfahren	Maßnahmen bei Abweichungen
Lagerung der Rohmilch	Lagerung max. 15 Stunden bei max. +8°C	Kontrolle von Kühltemperatur und Zeit	andere Verwendung
☛ Erhitzen: kritischer Kontrollpunkt Erhitzung der Milch zur Abtötung von Krankheitserregern und hitzeempfindlichen Schadkeimen	30 Minuten bei 65°C = Pasteurisierung oder vergleichbares Erhitzungsverfahren	Kontrolle von Temperatur und Zeit	nochmalige Erhitzung
Sauberkeit und Entkeimung der Flaschen	Entkeimung der Flaschen; optisch sauber und keine Glasabsplitterung	Temperaturkontrolle optische Kontrolle	nochmalige Entkeimung, ausscheiden der Flaschen
Abfüllung	Entkeimung der Abfüllvorrichtung bei 85°C	Temperaturkontrolle, Dauer	nochmalige Entkeimung
Vermehrung von Schadkeimen bei der Lagerung	Temperatur bei 4-6°C	Temperaturkontrolle	kein Verkauf
Qualität der Trinkmilch	keine deutlich erkennbaren Fehler	Sensorische Kontrolle (Farbe, Geruch, Konsistenz, Geschmack, Verschmutzungen)	kein Verkauf

Datum: ..... Unterschrift: .....

## Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

### Herstellung von nicht-fermentierten Flüssigmilchgetränken z.B. Kakaomilch/Trinkkakao

Beilage zu Punkt 6

- Rohmilchkeime werden durch die Erhitzung abgetötet  
 ☛ **Hygienerisiko: krankheitserregende Keime, Lebensmittelvergifter, Mykotoxine, mikrobielle Toxine, Antibiotika oder andere Medikamente**

wichtige Punkte für Hygiene	Anforderung	Prüf- und Überwachungsverfahren	Maßnahmen bei Abweichungen
Lagerung der Rohmilch	Möglichst sofort pasteurisieren, ansonsten Abkühlung auf + 6°C bis max. +8°C	Kontrolle der Kühltemperatur	sofort pasteurisieren der Milch
☛ Erhitzen: kritischer Kontrollpunkt Erhitzung der Milch zur Abtötung von Krankheitserregern und hitzeempfindlichen Schadkeimen	Bei 40°C Zugabe von 1,5% Kakaopulver und 5% Zucker  Erhitzen der Milch auf 85°C und heiß halten für mindestens 1 Minute oder bei leichtlöslichen Kakao-Zuckermischungen kann 30 Minuten bei 65°C pasteurisiert werden.	Kontrolle von Temperatur und Zeit	nochmalige Erhitzung
Zugabe von Zusatzstoffen (Kakao, Zucker, ...)	Reinheit (keine Fremdkörper)	optische Kontrolle	nicht verwenden
Sauberkeit und Entkeimung der Flaschen	Entkeimung der Flaschen; optisch sauber und keine Glasabsplitterung	Temperaturkontrolle, optische Kontrolle	nochmalige Entkeimung, ausscheiden der Flaschen
Abfüllen	Entkeimung der Abfüllvorrichtung bei 85°C	Temperaturkontrolle, Dauer	nochmalige Entkeimung
Vermehrung von Schadkeimen bei der Lagerung	Temperatur bei 4-6°C	Temperaturkontrolle	Kein Verkauf
Qualität des Produktes	keine deutlich erkennbaren Fehler	Sensorische Kontrolle (Farbe, Geruch, Konsistenz, Geschmack, Verschmutzungen)	Kein Verkauf

Datum: .....

Unterschrift: .....

## Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

Leerformular Herstellungsablauf

*Beilage zu Punkt 6*

Herstellung von .....

 **Hygienerisiko:**

wichtige Punkte für Hygiene	Anforderung	Prüf- und Überwachungsverfahren	Maßnahmen bei Abweichungen

Datum: ..... Unterschrift: .....



## Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

### REINIGUNG UND DESINFEKTIONSPLAN

*Beilage zu Punkt 8*

**Reinigung:** alkalisches oder saures Reinigungsmittel

**Desinfektion:** chemisches Desinfektionsmittel oder Heißwasser mindestens 85°C

zu reinigender Bereich	Verwendete Mittel	Konzentration	Temperatur	Einwirkzeit	Häufigkeit	Anmerkungen (z.B. automatisch oder von Hand)
<b>Melkanlage</b>	alkalische Reinigung:					
	Saure Reinigung:					
<b>Rohmilchtank</b>	R:					
	D:					
<b>Transporttank oder Leitung</b>	R:					
	D:					
<b>Pasteur</b>	R:					
	D:					
<b>Bebrütungseinrichtung</b>	R:					
	D:					
<b>Behälter, Formen</b>	R:					
	D:					
<b>Mischanlage</b>	R:					
	D:					
<b>Abfüllanlage</b>	R:					
	D:					

Datum: ..... Unterschrift: .....

## Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

### REINIGUNG UND DESINFEKTIONSPLAN

*Beilage zu Punkt 8*

**Reinigung:** alkalisches oder saures Reinigungsmittel

**Desinfektion:** chemisches Desinfektionsmittel oder Heißwasser mindestens 85°C

zu reinigender Bereich	Verwendete Mittel	Konzentration	Temperatur	Einwirkzeit	Häufigkeit	Anmerkungen (z.B. automatisch oder von Hand)
<b>Flaschen</b>	R:					
	D:					
<b>Arbeitsfläche</b>	R:					
	D:					
<b>Wände</b>	R:					
	D:					
<b>Kühlraum</b>	R:					
	D:					
<b>Kühlvitrine</b>	R:					
	D:					
<b>Transportbehälter</b>	R:					
	D:					
<b>Kühlwagen (innen)</b>	R:					
	D:					
<b>andere Geräte</b>	R:					
	D:					

Datum: ..... Unterschrift: .....





Impressum:

LFI Österreich  
Schauflegasse 6  
1014 Wien

Projektleitung und Erstellung:

Dr. Martina Ortner, Bildungsinitiative Direktvermarktung  
Schauflegasse 6  
1015 Wien

Erstellung der Erstauflage (2007) in Zusammenarbeit mit:  
Dipl. Päd. Josef Weber, Franz Groissmaier, Verena Janker (LK NÖ),  
Dr. Karin Brunner und Ing. Günter Schauer (LReg. NÖ)

3. Auflage, April 2020

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft

 **LE 14-20**  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.

