

Formular 6:

Betriebsstätten für die Be- und Verarbeitung von Wild: Kühlraum

CHECKLISTE

Kühlraum

Ein und derselbe Kühlraum kann für die **gemeinsame** Lagerung von frischem Fleisch und Fleischerzeugnissen unter folgenden Voraussetzungen genutzt werden:

- Frisches Fleisch und Fleischerzeugnisse dürfen nur abgetrennt voneinander im Kühlraum gelagert werden, es sei denn, das frische Fleisch oder die Fleischerzeugnisse sind durch eine Umhüllung oder Verpackung (kein Karton) geschützt.
 - Tierkörper, die abgekühlt werden, dürfen nicht gemeinsam mit Fleischerzeugnissen gelagert werden, es sei denn, die Fleischerzeugnisse sind durch eine luftdichte Umhüllung oder Verpackung (z. B. wasserdampfdurchlässige Wursthülle, Vakuumverpackung u. dgl.) geschützt.
- ⇒ **Größe:** ausreichend (Tierkörper haben zu anderen Tierkörpern und zur Wand keinen Kontakt; Höhe so, dass zumindest Oberläufe, Rumpf bzw. Träger keinen Bodenkontakt haben)
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Fußböden:** abriebfestes, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material; Wasser muss leicht ablaufen (ausreichendes Gefälle!)
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Wände:** abriebfestes, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material; glatt bis zu angemessener Höhe (= Höhe bis zu der bei normalem Arbeitsablauf eine Verschmutzung zu erwarten ist)
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Decken:** (leicht) sauber zu halten
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Türen:** leicht zu reinigen und zu desinfizieren; glatte und wasserabstoßende Oberfläche (Holztüren, die mit solchen Oberflächen rundum verkleidet sind, sind zulässig), dicht schließend
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Beleuchtung:** 100 Lux am Objekt (d. h. am Fleisch, am Tierkörper usw.)
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

-
- ⇒ **Kühlanlage:** so dimensioniert, dass eine kontinuierliche Temperaturabsenkung des Fleisches und nach der Abkühlung eine Innentemperatur des Fleisches von höchstens +7 °C bzw. von höchstens +3 °C und für Fleisch von Kleinwild +4 °C gewährleistet ist, für Fleischerzeugnisse ist die produktspezifische Temperatur einzuhalten
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Temperaturüberwachung:** Fernregistrierthermometer oder Minimum/Maximum-Thermometer im Kühlraum
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Bedenkliche Tierkörper:** Möglichkeit zur getrennten Kühlung (eigener Kühlraum oder Abtrennung im Kühlraum), bis die Beurteilung durch den amtlichen Tierarzt erfolgt ist.
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am: