

Checkliste Bau und Einrichtung von Milchkammern

Allgemeines

Die Vorgaben der „Verordnung über die Qualitätssicherung in der gewerblichen Milchverarbeitung“ sind zu beachten. Untenstehende Angaben sind Hinweise auf wichtige Merkmale, die bei der Errichtung einer Milchkammern zu beachten sind.

Bauliche Anforderungen

- Übersichtliche Zufahrt **bei Hofabfuhr**
- Vorplatz mit Ablauf, genügend gross für Zugfahrzeug mit Anhänger **bei Hofabfuhr**
- Raumbelichtung und –Belüftung genügend
- Boden, Wände, Decke, Türen und Fenster aus leicht zu reinigendem Material
- Abflusssystem syphoniert und an Güllengrube oder Kläranlage angeschlossen
- Geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Tiere
- Wenn keine Wärmequelle, Heizung zum Temperieren der Kammer einrichten
- Räumliche Trennung der Milchkammer von dem Viehstall
- Abschliessbarer Raum oder Schrank für die Aufbewahrung der Reinigungsmittel
- Kein direkter Zugang von der Milchkammer zu Toilette und Duschaum
- Abstellflächen aus hygienischen Materialien

Anforderungen an die Installationen

- Lebensmitteltaugliches, korrosionsfestes Material für alle Einrichtungen und Geräte, die mit Milch in Berührung kommen
- Milchkühlung bei grösster Menge innerhalb von 2 Stunden auf 3 – 5° C möglich, ab Ende des Melkgangs
- Kühlungseinrichtung und Temperaturanzeige
- Milchübernahme durch Sammelwagen mit 6 m Schlauch möglich **bei Hofabfuhr**
- Kaltwasseranschluss in Milchkammer
- Kalt-/Warmwasseranschluss beim Waschtrog, bei der Handwaschgelegenheit
- Handwaschgelegenheit (Nicht Waschtrog für Milchgeschirr) mit hygienischer Möglichkeit für die Händetrocknung
- Elektrozuleitung mit Absicherung
- Spezifische Steckdose bei Milchkammereingang für Milchsammelwagen **bei Hofabfuhr**
- Feuchtigkeitsempfindliche Geräte in spritzwassergeschütztem Gehäuse (IP-65)