Checkliste «Eutergesundheit»

Der Gesundheitszustand des Milchviehs sollte vor Alpbeginn bekannt sein. Kühe mit schalmtestpositiven Vierteln oder nachgewiesenen Mastitiserregern gehören nicht auf die Alp. Dasselbe gilt für Schafe oder Ziegen mit Anzeichen von Euterentzündungen.

✓	Checkpunkt
☐	Der Schalmtest wurde im Zeitraum vom 4. bis 7. Tag nach Alpaufzug bei allen laktierenden Tieren durchgeführt und dokumentiert (VHyMP).
☐	Verantwortliche(r) für die Schalmtestkontrollen ist bestimmt: .....
☐	Der Schalmtest wird bei allen laktierenden Kühen mindestens einmal pro Monat durchgeführt oder es liegen monatliche Einzelkuh-Zellzahlbestimmungen z.B. der Zuchtverbände vor (siehe Kapitel B2). Für Schafe und Ziegen wird auf das Kapitel B5 Schaf- und Ziegenmilch verwiesen.
☐	Personen, welche die Schalmtest-Kontrollen vornehmen, sind entsprechend geschult.
☐	Das Vorgemelk jedes Tieres wird stets mittels Vormelkbecher geprüft und wird entsorgt.
☐	Für die Euterreinigung wird ausschliesslich Einwegmaterial verwendet (Massnahme zur Verhinderung der Übertragung von Krankheitserregern).
☐	Nach dem Melken werden die Zitzen desinfiziert (Zitzentauchen).
☐	Es ist gewährleistet, dass Kühe mit schalmtest-positiven Vierteln immer zuletzt gemolken werden (Kapitel B2–7), um die Verschleppung von Krankheitserregern zu verhindern (Massnahme zur Verhinderung der Übertragung von Krankheitserregern). Massnahme: .....
☐	Es ist gewährleistet, dass Milch von schalmtest-positiven (++ oder +++) Kühen nicht verarbeitet wird (Kapitel B2–6). Massnahme: .....
☐	Jede medikamentöse Behandlung eines Tieres wird im Behandlungsjournal eingetragen (Kapitel B2–7; VHyMP).
☐	Medikamentös behandelte Tiere werden bis zum Ablauf der Absetzfrist gut sichtbar gekennzeichnet, immer als letzte gemolken und die Milch wie folgt entsorgt/verwendet (Kapitel B2–7): .....
☐	Falls Fremdmilch verarbeitet wird, ist gewährleistet, dass die oben genannten Massnahmen auch bei dem zuliefernden Sömmerungsbetrieb umgesetzt werden.

VHyMP: Verordnung des EDI über die Hygiene bei der Milchproduktion

Datum | Visum

© SAV Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband 2023
Diese Leitlinie darf nur mit der Genehmigung des SAV kopiert und verbreitet werden.

Checkliste «Melkhygiene»

✓	Checkpunkt
☐	Es ist sichergestellt, dass die Verfütterung von Silage an Milchtiere mindestens 10 Tage vor Alpauffahrt abgesetzt wurde (anderenfalls drohen Buttersäuregärungen im Käse).
☐	Die für die wöchentlichen und monatlichen Unterhaltsarbeiten an der Melkanlage verantwortliche(n) Person(en) wurde(n) bestimmt.
☐	Ein von einer Fachperson ausgestellter Service-Rapport zur Melkanalage, der nicht älter als 24 Monate ist, liegt vor (Kapitel B3–3.2).
☐	Die Funktionstüchtigkeit der Melkanlage (bei Rohrmelkanlagen/Melkstand inkl. der Reinigung) wurde vor Saisonbeginn überprüft. Die Gummiteile der Melkbecher wurden gegebenenfalls ausgewechselt (siehe Kapitel B3–3.2).
☐	Verbrauchsmaterialien und Ersatzteile für wichtige Verschleissteile sind vorhanden (Kapitel B3–3.2), z. B. Milchfilter, Dichtungen.
☐	Das Melkpersonal wurde in den wichtigen Punkten des Melkens geschult: Euterreinigung, Anrüsten, Vormelken, Ausmelken, Vermeiden von Blindmelken, Kontrolle des Melkzeugs, Bedienung der Melkanlage, Reinigung (Kapitel B3–2 und B3–3 sowie Merkblatt Kapitel B3).
☐	Das Melkpersonal weiss, welche Gemelke nicht als Lebensmittel verarbeitet bzw. abgeliefert werden dürfen (Kapitel B2–7, B2–9).
☐	Die Endtemperatur der Reinigungslösung wird regelmässig kontrolliert (Kapitel B3–3.3).
☐	Die Komponenten des Melksystems werden wöchentlich mindestens einmal sauer gereinigt, um Milchstein zu vermeiden (Kapitel B3–3.3).
☐	Der Milchfilter wird nach jedem Melken kontrolliert und ausgetauscht (Kapitel B3–3.2).
☐	Falls Fremdmilch verarbeitet wird, ist gewährleistet, dass die oben genannten Massnahmen auch bei dem zuliefernden Sömmerungsbetrieb umgesetzt werden.

Datum | Visum

© SAV Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband 2023
Diese Leitlinie darf nur mit der Genehmigung des SAV kopiert und verbreitet werden.

Checkliste «Milchlagerung»

✓	Checkpunkt
☐	Milchkühlung: Die frisch gemolkene Milch kann innerhalb 2 h auf die erforderliche max. Lagertemperatur gekühlt werden (Kapitel B5–1.2 und Tabelle unten).
☐	Milchlagerbedingungen sind unter Berücksichtigung der Erfordernisse der hergestellten Produkte festgelegt und werden entsprechend überwacht.

Bitte ankreuzen:

max. Lagertemp.	max. Lagerzeit *	Käse und andere Milchprodukte aus pasteurisierter Milch	gereifte Käse aus thermisierter Milch (ausser Weichkäse ***)	Hartkäse aus Rohmilch	Halbhartkäse aus Rohmilch
18 °C	**12 h**				
18 °C	**24 h**				
15 °C	**12 h**				
15 °C	**24 h**				
15 °C	**36 h ****				
12 °C	**12 h**				
12 °C	**24 h**				
12 °C	**36 h ****				
10 °C	**24 h**				
10 °C	**36 h ****				
8 °C	**36 h**				
6 °C	**48 h**				

Lagerbedingung ist zulässig

Lagerbedingung ist nicht empfohlen (negative Auswirkungen auf die Produktqualität)

Lagerbedingung unzulässig (Gefährdung der Lebensmittelsicherheit)

* *Max. Lagerzeit bezogen auf das **älteste Gemelk.***

** *Diese Lagerbedingungen überschreiten den Rahmen gemäss VHyMP und sind nur gegen Saisonende anzuwenden, wenn eine tägliche Verarbeitung der Milch nicht möglich ist. Die Milch muss aber durchgängig bei der vorgegebenen Temperatur gelagert werden. Falls von diesen Lagerbedingungen Gebrauch gemacht wird, ist die zuständige kantonale Lebensmittelvollzugsbehörde zu informieren.*

*** *Für Weichkäse ist eine Lagerung bei max. 8°C während max. 15 h zulässig (oder Verarbeitung innert 4 h nach dem Melken).*

Datum | Visum

© SAV Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband 2023
Diese Leitlinie darf nur mit der Genehmigung des SAV kopiert und verbreitet werden.

Checkliste «Rezepturen»

✓	Checkpunkt
☐	**Abänderung von Grundrezepturen und/oder Fabrikationsprotokollen aus Kapitel A3** Falls die Grundrezepturen und/oder Fabrikationsprotokolle aus Kapitel A3 betriebsspezifisch angepasst wurden: • Rezepturen und Fabrikationsprotokolle entsprechen bezüglich der Kontrollpunkte (CP und CCP) der vorliegenden Leitlinie. Das heisst, alle als CP oder CCP markierten Verarbeitungsschritte sind auch im abgeänderten Protokoll als solche gekennzeichnet, und die einzuhaltenden CP- bzw. CCP-Grenzwerte (z.B. Temperatur und Heisshaltezeit) sind mit der Vorlage identisch.
☐	**Produkte aus hitzebehandelter Milch** Mit einer Hitzebehandlung der Milch können in der Rohmilch vorhandene Krankheitserreger weitgehend oder vollständig inaktiviert werden. Bei hygienisch heiklen Milchprodukten wie z.B. Halbhartkäse erhöht die Hitzebehandlung der Milch die Sicherheit der Produkte, sodass die Produkte auch weniger häufig mikrobiologisch untersucht werden müssen als die entsprechenden Produkte aus Rohmilch (siehe dazu Kapitel A5 – Mikrobiologischer Probenplan). Die verantwortliche Person hat zur Kenntnis genommen, dass die Wirksamkeit einer Hitzebehandlung stark temperaturabhängig ist (siehe Kapitel B5–2, Thermisation und Pasteurisation von Milch, Milchprodukten und Wasser). **Gleichwertige Thermisationsbedingungen** sind: ☐ 65 °C während 15 Sekunden ☐ 60 °C während 5 Minuten ☐ 57 °C während 30 Minuten **Gleichwertige Pasteurisationsbedingungen für Milch** sind: ☐ 72 °C 15 Sekunden ☐ 65 °C 10 Minuten ☐ 63 °C 30 Minuten Für die Pasteurisation von Rahm wird eine Erhöhung der Temperatur um 3 °C empfohlen (z. B. 66 °C während 30 Minuten), um sicherzustellen, dass der Phosphatase-Test nach der Behandlung negativ ist, wie vom Gesetz für past. Milch und Rahm gefordert. Bitte legen Sie fest, welche Erhitzungsbedingungen in Ihrem Betrieb zur Anwendung kommen. ☐ Wir stellen keine Milchprodukte aus hitzebehandelter Milch her.

Datum | Visum

© SAV Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband 2023
Diese Leitlinie darf nur mit der Genehmigung des SAV kopiert und verbreitet werden.

Checkliste «Personenhygiene»

✓	Checkpunkt
☐	Die mit der Milchgewinnung und –verarbeitung betrauten Personen sind in Melkhygiene und/oder Lebensmittelhygiene geschult. Schriftlich dokumentierte Schulungsnachweise liegen vor (z. B. Sennenkurs, einschlägige Berufslehre).
☐	Die mit der Milchgewinnung und -verarbeitung betrauten Personen wurden im hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und bezüglich der Personenhygiene geschult (Kapitel B7). Namentlich wurden sie über folgende Punkte informiert: • Meldepflicht bei Erkrankung (z.B. Durchfall) • Verhalten bei Wunden an Händen oder Fingern • Verbindliche Arbeitskleidung in den verschiedenen Bereichen bzw. bei verschiedenen Tätigkeiten (Melken, Milchverarbeitung, Käsekeller) • Rauch-, Trink- und Essverbot im Umfeld der Milchverarbeitung (während der Fabrikationszeit) • Umgang mit Schmuck • Richtiges Händewaschen
☐	Im Melkbereich und im Verarbeitungsraum ist der Zugang zu Warm- und Kaltwasser, Handseife und Einweghandtüchern gewährleistet.

Datum | Visum

© SAV Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband 2023
Diese Leitlinie darf nur mit der Genehmigung des SAV kopiert und verbreitet werden.

Checkliste «Produktionshygiene»

✓	Checkpunkt
☐	Die gemäss Betriebsspiegel (Kapitel A1) für die Produktesicherheit verantwortliche Person überprüft den hygienischen Zustand der für die Milchgewinnung, die Milchverarbeitung, die Milchlagerung und die Lagerung/Reifung der Milchprodukte genutzten Räume, Apparate und Utensilien vor Aufnahme des Alpbetriebs (Kapitel B6 – Produktionshygiene).
☐	Eine Mängelliste (Kapitel A4) mit jenen Mängeln, die für die Lebensmittelsicherheit von Bedeutung sind, wurde erstellt und der Besitzerin/dem Besitzer der Alp bzw. der Alpmeisterin/dem Alpmeister gegen Unterschrift übergeben.
☐	Falls Mängel vorliegen, deren Beseitigung für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit unabdingbar ist (z.B. Einsickern von Wasser in den Käsekeller), so werden diese sofort gemeldet, nötigenfalls unter Festsetzung einer Frist für die Beseitigung.
☐	Für Lebensmittelabfälle stehen geschlossene Behälter zur Verfügung.
☐	Es wurden Massnahmen getroffen, um das Eindringen von Ungeziefer in die für die Milchverarbeitung und die Lagerung von Milch und Milchprodukten genutzten Räume zu verhindern.
☐	Räume, die für die Milchlagerung und -verarbeitung genutzt werden, sowie der Käsekeller sind Hygienezonen und für betriebsfremde Personen nicht frei zugänglich. Betriebsfremde Personen werden vor Betreten der Hygienezonen über die geltenden Hygieneregeln aufgeklärt (z.B. keine Annäherung an Käsekessi).
☐	Während der Milchverarbeitung ist Hunden und Katzen der Zugang zum Verarbeitungsraum untersagt. Der Zugang zum Käsekeller ist Haustieren generell verwehrt.
☐	Eine Grundreinigung der Räumlichkeiten, Ausrüstungen und Geräte ist vor Saisonbeginn ist erfolgt.
☐	Die Verantwortlichkeiten für die täglichen und wöchentlichen Reinigungsarbeiten sind definiert.
☐	Geeignete und zugelassene Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die verschiedenen Einrichtungen, Anlagen und Gerätschaften (Melkanlage, Käsekessi, Käsetücher, Gerätschaften aus Holz, Kunststoff, Chromstahl usw.) sind vorhanden.
☐	Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind lebensmitteltauglich. Beispiele nicht lebensmitteltauglicher Materialien: • Bauschalungsholz (z.B. als Unterlage für Käse) • Drainagerohre aus PVC (z.B. selbstgefertigte Käseformen) • Alle nicht ausdrücklich lebensmitteltauglichen Schmierstoffe • Alle nicht ausdrücklich lebensmitteltauglichen Anstrichfarben

Hinweis
Wird Weichkäse hergestellt, sind die besonderen Vorgaben in den Kapiteln A6 und B6 zu beachten!

Datum | Visum

© SAV Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband 2023
Diese Leitlinie darf nur mit der Genehmigung des SAV kopiert und verbreitet werden.

Checkliste «Wasserversorgung (eigene Quelle/n)»

Grundsatz: Trinkwasser ist immer zu verwenden, wenn die Gefahr der Kontamination von Lebensmitteln besteht. Dies gilt auch für die Reinigung und das Nachspülen der Melkutensilien.

✓	Checkpunkt	Erläuterung
☐	Verantwortlichkeiten und Stellvertretungen sind geregelt.	
☐	Notfallplan ist vorhanden (Sofortmassnahmen bei Verunreinigung des Trinkwassers).	
☐	Plan der ganzen Wasserversorgung ist vorhanden und der für die Lebensmittelsicherheit verantwortlichen Person bekannt.	Quellfassungen inkl. Fassungsbereich, Kontrollschächte, Brunnenstuben, Reservoir, Tank, Lage der Leitungen usw.
☐	Kontrolle des Systems (Wasserfassung/-en, Brunnenstube/n, Einzugsgebiet, Reservoir, Leitungen) durch Begehung vor Aufnahme der Milchproduktion und Milchverarbeitung bei Saisonbeginn...	Bei Verunreinigung (Schlamm, Sediment, Biofilm) muss eine mechanische Reinigung erfolgen. Wichtig ist auch die Dichtigkeit der Leitungen: Wo Wasser austritt, kann unter Umständen auch Oberflächenwasser eindringen.
☐	Mängel sind protokolliert und nötigenfalls Massnahmen eingeleitet.	Von der Fassung bis zu Entnahmestellen / Wasserhahn
☐	Kein Zugang für Weidevieh zum Fassungsbereich (falls nötig ausgezäunt).	Trittschäden stören die Bodenstruktur und die Filterwirkung des Bodens. Tierkot enthält Krankheitserreger wie Salmonellen und Colibakterien.
☐	Kein Ausbringen von Gülle und Mist im Fassungsbereich.	Gülle und Mist enthalten Krankheitserreger sowie Nitrat, welches sofort ins Grundwasser gelangt.
☐	Keine Anwendung von Herbiziden im Fassungsbereich, z. B. zur Blackenbekämpfung.	Herbizide können in die wasserführende Bodenschicht gelangen.
☐	Eine bakteriologische Analyse des Trinkwassers wird veranlasst (ausgenommen sind Betriebe, die das Wasser vor der Verwendung im Lebensmittelbereich generell bei mindestens 72 °C pasteurisieren).	Bei ungenügendem Befund Wasser pasteurisieren und Nachkontrollen veranlassen. Bei Trockenheit, hohen Temperaturen und nach Gewittern kann die Wasserqualität deutlich schlechter sein. Der ungünstige Fall sollte mitberücksichtigt werden.
☐	Trinkwasseraufbereitungsanlage (z. B. UV-Desinfektion, Wasserfilter), sofern vorhanden: Der regelmässige Service wurde durchgeführt.	UV-Lampen haben begrenzte Lebensdauer, Filter können verschmutzen.

Datum | Visum

© SAV Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband 2023
Diese Leitlinie darf nur mit der Genehmigung des SAV kopiert und verbreitet werden.

Checkliste «Käsekeller»

✓	Checkpunkt	Erläuterung
☐	Auf dem Kellerboden kann sich keine Staunässe bilden.	Idealerweise ist der Kellerboden zumindest im begehbaren Bereich befestigt und lässt sich reinigen.
☐	Massnahmen gegen das Eindringen von Insekten und Mäusen sind umgesetzt.	
☐	Ungeziefer und Mäuse werden nicht mit Gift oder Giftködern bekämpft, sondern mit unbedenklichen Insekten- bzw. Mäusefallen. Falls der Einsatz von Gift notwendig ist, erfolgt dieser durch Fachleute.	Mäuse können pulverförmige Mäusegifte weiträumig verschleppen (z. B. auf die Käsebretter). Insektizide sind teilweise flüchtig.
☐	Der Käsekeller ist für die Aufnahme der ersten Käse der Saison gut vorbereitet: saubere Bankungen, Tablare usw. Für feucht gepflegte Käse mind. 10 °C und mind. 90 % r. F.	«Vergraute» Holzunterlagen, zu kalter und/oder zu trockener Keller, all dies fördert das Wachstum von Schimmelpilzen auf den Käsen.
☐	Der Käsekeller wird nur mit sauberem, nicht draussen oder im Stallbereich getragenem Schuhwerk betreten.	Gefahr der Einschleppung von Listerien. Kot von Tieren enthält häufig Listerien. Empfohlen ist die Einrichtung eines Beckens zur Schuhdesinfektion.
☐	Das Schmierewasser wird regelmässig (am besten täglich) gewechselt. Lappen und Bürsten werden nach jedem Gebrauch heiss gewaschen (mind. 80 °C) und danach getrocknet.	Abgestandenes Schmierewasser wirkt sich sehr nachteilig auf das Käsearoma aus (Bildung von Buttersäure und anderen übelriechenden Stoffen durch Vergärung von Eiweiss). Zudem können Schmierewasser und Pflegeutensilien zur Verbreitung von Listerien führen.
☐	Gereifte Käse werden erst dann an Dritte abgegeben, wenn eine negative Listerienanalyse vorliegt.	Etwas Rinde von mehreren Käselaiben abschaben oder eine Probe vom Schmierewasser nach der Käsepflege nehmen und ins Labor schicken.
☐	Die Rückverfolgbarkeit der Käse ist gewährleistet.	Kennzeichnung aller Laibe mit Herstellbetrieb und Produktionsdatum. Aufzeichnungen während der Herstellung (Fabrikationskontrolle) können den Produkten eindeutig zugeordnet werden.

Hinweis
Wird Weichkäse hergestellt, sind die besonderen Vorgaben in den Kapiteln A6 und B6 zu beachten!

Datum | Visum

© SAV Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband 2023
Diese Leitlinie darf nur mit der Genehmigung des SAV kopiert und verbreitet werden.

Checkliste «Salzbad»

✓	Checkpunkt	Erläuterung
☐	Das Salzbad wird bei Saisonbeginn auf die Aufnahme der ersten Käselaibe vorbereitet: entschlammt, eventuell pasteurisiert. Der Säuregehalt wird überprüft (siehe unten) Weist die Salzlake einen schlechten Geruch auf, ist eine frische anzusetzen.	Rezeptur für frische Salzlake: 100 Liter Trinkwasser 28 kg Speisesalz ca. 200 ml technische Milchsäure 80 % (Milchsäure nur zugeben, wenn das ganze Salzbad erneuert wird).
☐	**Säuregehalt** der Salzlake: Säure unterstützt die konservierende Wirkung des Salzes. Der **pH-Wert** sollte ungefähr jenem des frischen Käses entsprechen (pH 5.0–5.5) und stellt sich nach wenigen Produktionstagen von selbst ein. Der **Säuregrad** hängt vom Säuregehalt und vor allem davon ab, wie stark das Salzbad mit Molke verunreinigt ist. Darum wird der Säuregrad gelegentlich gemessen.	Übersteigt der Säuregrad 25 °SH ist eine Verdünnung mit frischer Salzlösung (ohne Milchsäure) oder eine komplette Erneuerung angezeigt.
☐	Der **Salzgehalt** der Salzlake wird regelmässig überwacht und beträgt mindestens 20 °Bé (entspricht mind. 210 g Salz/kg) oder es gibt immer einen Bodensatz an festem Salz im Salzbad. Pro 10 kg frischen Käse werden 160–180 g Salz ins Salzbad gegeben.	Wegen der Salzaufnahme der Käse und dem Molkeneintrag in die Salzlake besteht die Gefahr, dass der Salzgehalt der Salzlake sinkt. Unterhalb von 17 °Bé ist die Rindenbildung ungenügend. Am sichersten sind wöchentliche Messungen mit dem Baumé-Meter.
☐	Das Salzbad ist vor grossen Temperaturschwankungen (>5 °C) geschützt.	Grosse Temperaturschwankungen führen zu grossen Unterschieden im Salzgehalt der Käse. Falls grössere Temperaturschwankungen unvermeidlich sind, die Käse bei tiefer Temperatur länger salzen oder trocken nachsalzen.

Hinweis
Werden Weichkäse hergestellt, sind diese in einem separaten Salzbad zu behandeln (kein Kontakt mit Salzlake, die zur Behandlung von Rohmilchkäse verwendet wurde)!

Datum | Visum

© SAV Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband 2023
Diese Leitlinie darf nur mit der Genehmigung des SAV kopiert und verbreitet werden.

Checkliste «Abgabe und Kennzeichnung von Milch- und Milchprodukten»

✓	Checkpunkte
☐	Zur Kontrolle der Richtigkeit der Waage ist ein Kontrollgewicht (z.B. Prüfgewicht Klasse M1) vorhanden (notwendig, falls Lebensmittel nach Gewicht verkauft werden).
☐	Pasteurisierte Milch und past. Rahm werden so gelagert, dass keine Verwechslung mit Rohmilch bzw. Rohrahm stattfinden kann und eine Abgabe von Rohmilch oder Rohrahm an Gäste zum Direktkonsum ausgeschlossen ist.
☐	Die Temperatur von Kühleinrichtungen, die für die Lagerung verderblicher, zum Verkauf bestimmter Lebensmittel verwendet werden, wird mindestens einmal pro Woche kontrolliert. Die Höchsttemperatur von 5 °C ist eingehalten.
	Abgabe von offener Rohmilch und unpasteurisiertem Rahm
☐	Es ist sichergestellt, dass die Konsumentin bzw. der Konsument darüber informiert wird, … • dass die Rohmilch/der unpasteurisierte Rahm nicht genussfertig ist und vor dem Konsum auf mind. 70 °C erhitzt werden muss; • dass die Milch/der Rahm bei max. 5°C und vor Licht geschützt gelagert werden muss (Kapitel B9–4). • Die Information ist zwingend, kann aber bei offener Abgabe auch mündlich erfolgen.
	Abgabe von Butter aus unpasteurisierter Rahm
☐	Es ist sichergestellt, dass die Konsumentin bzw. der Konsument darüber informiert wird, ... • dass die Butter aus nicht pasteurisiertem Rahm hergestellt wurde (Ergänzung der Sachbezeichnung mit dem Hinweis «unpasteurisiert») • dass die Butter nur für Koch- und Backzwecke geeignet ist (Kapitel B9–4, B9–5.3.4)
	Abgabe von vorverpackter Milch bzw. vorverpackten Milchprodukten
☐	Die Kennzeichnung der Produkte wurde hinsichtlich der Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften (Kapitel B9–5) überprüft.
☐	Die Verpackungsmaterialien sind lebensmitteltauglich.

Datum | Visum

© SAV Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband 2023
Diese Leitlinie darf nur mit der Genehmigung des SAV kopiert und verbreitet werden.