

| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| Beratung Käseverarbeitung | ARBEITSANWEISUNG Zusammenfassung der Kontrollen mit Kontrollfrequenz (Kontrollplan) | AA 11.3. Version 5 Seite 1/1 |
|--------------------------------------|--|---|

Zusammenfassung der auszuführenden Kontrollen und der minimalen Kontrollfrequenzen :

| Kontrolle | Analysen | Häufigkeit |
|---|---|--|
| Fabrikationskontrolle | Milchtemperatur (Lagerung / Thermisierung) Reduktaseprobe Mischmilch pH – Wert Käse auf Presse | täglich täglich täglich |
| Kontrolle Produzentenmilch | Hygiene : Reduktaseprobe Eutergesundheit : Laugentest - Schalmtest | wöchentlich wöchentlich |
| Kontrolle Keller, Salzbad, Kühlraum | Temperatur und Feuchtigkeit im Keller Baumé-Grad im Salzbad | wöchentlich wöchentlich |
| Kontrolle Reinigung | Temperatur und Konzentration der Reinigungslösung | wöchentlich |
| Kontrolle Käsebruch | Koagulasepositive Staphylokokken | alle 4 Monate (vor dem Erstverkauf) |
| Kontrolle Halbhartkäse (mind. 60 Tage gereift) | Escherichia Coli | alle 4 Monate |
| Kontrolle Genussbarkeit Käseschmiere | Listeria Monocytogenes | alle 2 Monate |
| Kontrolle Wasser | Aerobe mesophile Keime Escherichia Coli Enterokokken | jährlich |