



<b>Beratung Käseverarbeitung</b>	<b>ARBEITSANWEISUNG Anforderungen zur Erfüllung des Sicherheitskonzepts Halbhartkäse aus thermisierter Milch</b>	<b>AA 11.2. Version 5 Seite 1/1</b>
--------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------

1. **Filtration** Sämtliche Verarbeitungsmilch ist mit Wattefiltern filtriert (keine Schmutzpartikel)
2. **Milchlagerung** Gute Kühlung, wenn möglich schon während dem Melken. Die Kühltemperatur ist täglich abends und morgens zu kontrollieren  
**Soll-Wert bei täglicher Produktion : unter 8° C**
3. **Kontrolle Fabrikationsmilch**
  - **Reduktaseprobe**, Soll-Wert: über 6 Stunden; Falls die Reduktaseprobe nicht durchgeführt werden kann ist auf die Melkhygiene zu achten (visuelle Kontrolle)
  - **Schalmtest** oder Zellgehaltskontrolle durch Rindviehzuchtverband und Laugentest
4. **Thermisierung** Tägliche Kontrolle : 58°C während 15 Minuten als Soll-Wert. Die Thermisierung der Milch ist auf der Verpackung zu erwähnen
5. **Säuerung** **pH 4 Stunden nachdem der Käse herausgenommen wurde:** Soll-Wert weniger als 6.00 (der Käse zwei Finger breit vom Käserand einstechen und das Indikationspapier platzieren). Falls der Wert zu hoch ist muss die Messung am Ende der Säuerung wiederholt werden  
**pH am Ende der Säuerung:** Soll-Wert kleiner als 5.50  
Falls der pH-Wert höher ist, muss eine bakteriologische Kontrolle im reifendem Käse durchgeführt werden
6. **Aussehen nach der Presse** Geblähte Käse oder Käse mit schlechtem Geschmack müssen **vernichtet werden**.

7. **Reifung**

Kontrollpunkte	Soll-Wert
Kellertemperatur	Höher oder gleich 10°C
Konzentration Salzbad	18 Baumégrad
Kühlraum	Unter 5°C

8. **Verpackung, Datierung, Verkauf** Verfalldatum: "zu verbrauchen bis .....", Temperatur : Kühl aufbewahren: ..... °C, Zulassungs-Nr., Rückverfolgbarkeit (Lot.-Nr. / Produktionsdatum)
9. **Bakteriologische Kontrolle des Endproduktes** **Vor dem Erstverkauf**  
Falls ein Kontrollwert stark vom Soll-Wert im Sicherheitskonzept abweicht oder bei schwerwiegenden Problemen in der Fabrikation wird eine Kontrolle auf Koagulasepositive Staphylokokken und auf Escherichia coli verlangt; Soll-Wert: weniger als 100 / g (alle 4 Monate).  
Listerien: nicht nachgewiesen in 25g (alle 2 Monate)
10. **Korrekturmassnahmen** Wenn ein Punkt der Qualitätskontrolle die Anforderungen nicht erfüllt, müssen die untenstehenden Massnahmen getroffen werden:

Problembeschreibung (Datum / Stückzahl) →	Getroffene Massnahmen →	Bakteriologische Kontrolle Käse →	Verwertung des Käse