

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

**Zusammenfassung der auszuführenden Kontrollen und der minimalen Kontrollfrequenzen :**

<b>Kontrolle</b>	<b>Analysen</b>	<b>Häufigkeit</b>
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