



Beratung Käseverarbeitung	ARBEITSANWEISUNG Korrekturmassnahmen falls die Anforderungen bei der Qualitätskontrolle nicht erfüllt werden	AA 4.4. Version 4 Seite 1/1
--------------------------------------	--	--

Qualitätskriterien ungenügend	Korrekturmassnahmen
1. Mischmilch	<ul style="list-style-type: none"> Milchprobe bei jedem Produzenten Stufenkontrolle in der Käserei durchführen FO 5.1. falls nötig: Stallkontrolle Falls keine Verbesserung: die Milch wird zurück-gewiesen, solange die Milchqualität ungenügend ist.
2. Käsesäuerung pH nach 2 Std. auf der Presse pH nach 12 Std. auf der Presse pH nach 24 Std. auf der Presse	<ul style="list-style-type: none"> Kontrolle des pH nach 12 Stunden auf der Presse wiederholen, falls ungenügend : erneute Kontrolle des pH nach 24 Stunden auf der Presse, falls pH-Wert immer noch > 5.5, muss man : <ul style="list-style-type: none"> Kontrolle auf Hemmstoffe bei der nächsten Milchlieferung Kontrolle des Säuregrad der Roh-Mischkulturen, Bakteriologische Kontrolle des Endproduktes und prüfen, ob es geniessbar ist
3. Entnehmen der Bruchkörner Koagulasepositive Staphylokokken höher als 10'000 / g (Halbhartkäse aus thermisierter Milch : höher als 100 / g)	Laugentest von jeder Produzentenmilch FO 5.1. falls nötig : Stallkontrolle : <ul style="list-style-type: none"> Kontrolle Euterverletzungen Kontrolle jedes Euterviertels mittels Schalmtest Kontrolle von Staphylokokken am Euter (Antibiogramm)
Koagulasepositive Staphylokokken höher als 100'000 / g	Überprüfen auf Staphylokokken Enterotoxine falls ja : Käse vernichten.
4. Escherichia coli höher als 100 / g für Halbhartkäse aus thermisierter Milch oder aus Rohmilch (mind. 60 Tage gereift)	<ul style="list-style-type: none"> Verbesserung der Hygiene, Abkühlung und Thermisierung der Milch in der Käserei Reduktaseprobe und Kontrolle auf Enterokokken der Produzentenmilch (AA 5.1) Käse länger als 60 Tage reifen lassen
5. Schmiere / Käserinde geniessbar Listeria monocytogenes	<ul style="list-style-type: none"> Bei geniessbarer Käserinde ist das Produkt zu vernichten, da der Grenzwert überschritten ist (HyV Anhang 1) Bei nichtgeniessbarer Käserinde ist trotzdem eine Analyse der Schmiere zu machen. Bei pos. Analyse auf Listeria monocytogenes ist der Käse zu entschmieren und eine Analyse im Teig vorzunehmen. Bei positiver Analyse im Teig ist der Käse zu vernichten Kontaktaufnahme mit dem Käseiberater (Listeria Monitoring Programm) und Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen informieren