

Herstellung von Hartkäse mit Oberflächenreifung (Bergkäse) aus roher Milch

- ➔ **Hemmung und Abtötung der Rohmilchkeime durch eine rasche Säuerung und Brennen des Käsebruches**
- * Rohmilchkeime und ihre Vermehrung sind ein Hygienerisiko
 - * Verschimmelung der Käse ist ein Hygienerisiko
- * **Übertragung und Entwicklung von Listerien bei Käse mit Oberflächenreifung sind ein Hygienerisiko**

wichtige Punkte für Hygiene	Anforderung	Prüf- und Überwachungsverfahren	Maßnahmen bei Abweichungen
Lagerung der Rohmilch	gekühlt, maximal 15 Stunden	Kontrolle von Temperatur und Zeit	Weiterverarbeitung zu einem Produkt aus erhitzter Milch
Säuerungskulturen	Verwendung von Säurekulturen keine Selbstsäuerung	Alter der Kultur, Geschmacksprüfung (bei Flüssigkulturen)	geeignete Kultur verwenden
●* Brenntemperatur Kritischer Kontrollpunkt	mindestens 48°C	Kontrolle der Temperatur	weiter nachwärmen
●* Säuerung: kritischer Kontrollpunkt Säuerung im Käse. Unterdrückung der Rohmilchkeime durch die Säuerung	Molke nach 2 Stunden: rein, leicht sauer pH-Wert unter 6,2	Geschmacksprüfung oder pH-Wert	kein Verkauf Verfütterung oder Entsorgung
Verschimmelung während Reifung / Lagerung	keine Verschimmelung des Käses	regelmäßige, optische Kontrolle	bei leichtem Schimmelanflug abwaschen bei Verschimmelung: 3-4 cm aus- oder wegschneiden; Schimmelverhütungsmaßnahmen
Listerien	keine <i>Listeria monocytogenes</i>	regelmäßige Überprüfung der Maßnahmen mit Checkliste, Listerienmonitoring	Hygienemaßnahmen, Untersuchung der Käse, Entsorgung
Qualität des Käses	keine deutlich erkennbaren Fehler	sensorische Kontrolle	kein Verkauf

Datum:.....

Unterschrift:.....

Herstellung von Schnittkäse mit Naturrinde oder Überzug aus roher Milch

- ☞ **Hemmung der Rohmilchkeime durch eine rasche Säuerung**
- ☛ **Rohmilchkeime und ihre Vermehrung sind ein Hygienerisiko**
- ☛ **Verschimmelung der Käse ist ein Hygienerisiko**

wichtige Punkte für die Hygiene	Anforderung	Prüf- und Überwachungsverfahren	Maßnahmen bei Abweichungen
Lagerung der Rohmilch	gekühlt, maximal 15 Stunden	Kontrolle von Temperatur und Zeit	Weiterverarbeitung zu einem Produkt aus erhitzter Milch
Säuerungskultur	Verwendung einer Säuerungskultur keine Selbstsäuerung!	Alter der Kultur; Geschmacksprüfung (bei Flüssigkulturen)	geeignete Kultur verwenden
☛ Säuerung: kritischer Kontrollpunkt Säuerung im Käse – Unterdrückung der Rohmilchkeime durch die Säuerung	Molke nach 2 Stunden: rein, leicht sauer pH-Wert < 6,0	Geschmacksprüfung oder pH-Wert	kein Verkauf Verfütterung oder Entsorgung
Verschimmelung während Reifung/Lagerung	keine Verschimmelung des Käses	regelmäßige, optische Kontrolle	bei leichtem Schimmelanflug: abwaschen bei Verschimmelung: 3-4 cm aus- oder wegschneiden; Schimmelverhütungsmaßnahmen
Qualität des Käses	keine deutlich erkennbaren Fehler	sensorische Kontrolle	kein Verkauf

Datum:.....

Unterschrift:.....

Herstellung von Sauermilchkäse aus roher Milch

- ➔ **Hemmung der Rohmilchkeime durch eine rasche Säuerung**
- ☛ **Rohmilchkeime und ihre Vermehrung sind ein Hygienerisiko**
- ☛ **Verschimmelung der Käse ist ein Hygienerisiko**

wichtige Punkte für die Hygiene	Anforderung	Prüf- und Überwachungsverfahren	Maßnahmen bei Abweichungen
Lagerung der Rohmilch	gekühlt, maximal 15 Stunden	Kontrolle von Temperatur und Zeit	Weiterverarbeitung zu einem Produkt aus erhitzter Milch
Säuerungskultur	Verwendung einer Säurekulturen Keine Selbstsäuerung	Alter der Kultur, Geschmacksprüfung (bei Flüssigkulturen)	geeignete Kultur verwenden
☛ Säuerung: kritischer Kontrollpunkt Topfen nach Säuerung - Unterdrückung der Rohmilchkeime durch die Säuerung	Geschmack: rein, sauer pH-Wert < 5,0	Geschmacksprüfung oder pH-Wert	kein Verkauf Verfütterung oder Entsorgung
Verschimmelung während Reifung / Lagerung	keine Verschimmelung des Käses mit Fremdschimmel	regelmäßige, optische Kontrolle	3-4 cm aus- oder wegschneiden; Schimmelverhütungsmaßnahmen
Qualität des Käses	keine deutlich erkennbaren Fehler	sensorische Kontrolle	kein Verkauf

Datum:.....

Unterschrift:.....

Herstellung von Sauerrahmbutter aus rohem Rahm

- ☛ Rohmilchkeime und ihre Vermehrung während der Lagerung des Rahms sind ein Hygienierisiko
- ☛ Hygienierisiko: Übertragung von Schadkeimen aus der Luft, den Geräten oder der Kultur
- ☛ Hemmung der Vermehrung der Rohmilchkeime durch eine rasche Säuerung

wichtige Punkte für die Hygiene	Anforderung	Prüf- und Überwachungsverfahren	Maßnahmen bei Abweichungen
Lagerung der Rohmilch	gekühlt, maximal 15 Stunden	Kontrolle von Temperatur und Zeit	Weiterverarbeitung zu einem Produkt aus erhitztem Rahm
Lagerung des Rahms	gekühlt, maximal 15 Stunden	Kontrolle von Temperatur und Zeit	Weiterverarbeitung zu einem Produkt aus erhitztem Rahm
Säuerungskultur	Verwendung einer Säuerungskultur keine Selbstsäuerung!	Alter der Kultur; Geschmacksprüfung (bei Flüssigkulturen)	geeignete Kultur verwenden
☛ Säuerung: kritischer Kontrollpunkt Rahm nach Säuerung - Unterdrückung von Schadkeimen durch die Säuerung	Geschmack des Rahms: rein, sauer pH-Wert <5,0	Geschmacksprüfung oder pH-Wert	Verfütterung des Rahms oder Entsorgung
Vermehrung von Schadkeimen während der Lagerung	Kühlagerung bei maximal +9°C	Temperaturkontrolle	Absenkung der Temperatur, Verkürzung des Mindesthaltbarkeitsdatums
Qualität der Butter	keine deutlich erkennbaren Fehler	sensorische Kontrolle	kein Verkauf

Datum:.....

Unterschrift:.....