

AP 2 – Rohstoff: Rohmilch aus eigener Produktion

Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Überwachungsmethode und Häufigkeit	Korrekturmaßnahmen und -handlungen
Verwendung von Rohmilch aus eigener Produktion als Rohstoff	<p>+ M: mangelnde Hygiene beim Melken, bei der Lagerung und beim Transport</p> <p>+ M: Kreuzkontamination durch die Silage</p> <p>+ M: Kreuzkontamination der Milch durch ein krankes Tier oder eine Mastitis</p>	<p>Wenn die im Betrieb selbst gewonnene Milch für die Zubereitung von Rohmilcherzeugnissen bestimmt ist:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Silage pH < 4 - keine Spuren einer Beeinträchtigung (Schimmel, beschädigter Kunststoff usw.) bei der Silage - keine Listeriose oder Salmonellose 	<p>Befolgen des Handbuchs für die Primärproduktion</p> <p>Durchführung der erforderlichen Analysen und Überwachung der Ergebnisse</p> <p>Kontrolle des pH-Werts der Silage nach der Einlagerung</p> <p>Sichtkontrolle der Silage bei jeder Verwendung</p>	<p>Bei Überschreitungen: Füllen Sie das Registrierungsformular aus.</p> <p>Untersuchen Sie die Ursache des Problems und treffen Sie Vorkehrungen, um zu verhindern, dass sich das Problem wiederholt:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verbessern Sie die Hygiene. - Überprüfen Sie die Melkmaschine und den Kühltank. <p>Schulen Sie das Personal.</p>

Bedeutung der verwendeten Symbole: **+**: Kontamination/**x**: Vermehrung/**C**: chemische Gefahr/**P**: physikalische Gefahr/**M**: mikrobiologische Gefahr/**A**: Allergene