

CCP 10 – Abkühlung der Milch beziehungsweise der Sahne nach der Pasteurisierung zur Herstellung nicht fermentierter Lebensmittel

Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Überwachungsmethode und Häufigkeit	Korrekturmaßnahmen und -handlungen
Abkühlung der Milch beziehungsweise der Sahne nach der Pasteurisierung zur Herstellung nicht fermentierter Lebensmittel	<p>x M: zu langsames Abkühlen</p> <p>x M: zu hohe Temperatur</p>	(entrahmte) Milch beziehungsweise Sahne nach der Pasteurisierung: Abkühlung auf < 10 °C innerhalb von höchstens zwei Stunden ^[1]	Kontrolle der Dauer und Temperatur bei jeder Produktion	<p>Identifizieren Sie die betreffenden Erzeugnisse.</p> <p>Registrieren Sie die Unregelmäßigkeiten.</p> <p>Passen Sie die zur Abkühlung angewandte Methode an, sodass die Milch beziehungsweise die Sahne schneller abkühlen kann: z. B. sie unter fließendes kaltes Wasser halten oder in Eiswasser eintauchen, in kleinere Portionen aufteilen, gut umrühren usw.</p> <p>Verkürzen Sie die Dauer, während derer die Milcherzeugnisse aufbewahrt werden (z. B. die betreffende Milch schneller verwenden), vorausgesetzt, dass die Sicherheit des Milcherzeugnisses gewährleistet ist; vernichten Sie die Milch beziehungsweise die Sahne anderenfalls.</p>

CCP 10

				<p>Beauftragen Sie einen Kältetechniker mit der Reparatur im Fall eines Defekts.</p> <p>Organisieren Sie eine ergänzende Schulung für das Personal in Bezug auf die Anwendung der geeigneten Produktionsmethoden.</p>
--	--	--	--	---

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

^[1] Wird bei einer ausreichend hohen Temperatur pasteurisiert, kann von diesen Werten abgewichen werden, und eine höhere Aufbewahrungstemperatur ist möglich. In diesem Fall müssen die angewandten Werte festgelegt und dokumentiert werden und im Rahmen einer Inspektion durch die FASNK verfügbar sein.