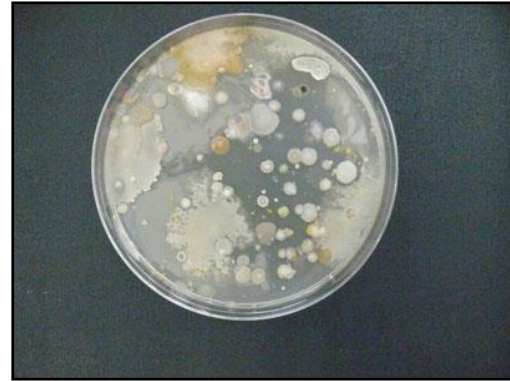


Mikrobielle Kontrolle des Plattenapparates



Plattenwärmetauscher



Keimbelastete Agarplatte

Die regelmässige Kontrolle der Hygiene und Reinigung ist unerlässlich. Wie kann dies einfach und praxisnah durchgeführt werden?

Mögliche Kontrolluntersuchungen:

- Mikrobielle Untersuchung des Standwassers (Wasser welches nach der Reinigung im Apparat verblieben ist und vor Sterilfahren ausgestossen wird).
- Doppelprobefassung des ersten Produkts (z.B 2x 40 ml). Erste Probe wird sofort gekühlt. Zweite Probe wird während 6 Stunden bei 38°C bebrütet und anschliessend aktiv gekühlt (Stressprobe!). Anschliessend werden beide Proben mikrobiologisch untersucht. Dabei dürfen die Werte der Stressprobe keine deutlichen "Ausreisser" aufweisen.
- Reinfektionstiter
- Untersuchung des Produkts vor Abfüllung.
- Endproduktkontrolle (z.B bei Verfalldatum).
- Phosphatas- und / oder Peroxidasenachweis.

Die mikrobiologischen Kontrollen können je nach vorhandener Problematik unterschiedlich gewählt werden (Gesamt- oder Fremdkeime, Enterobacteriaceen, E-Coli, Enterokokken, koag. positive Staphylokokken, salztolerante Keime, Propionsäurebakterien, Bacillus cereus usw.).

**Haben Sie Fragen? Zögern Sie nicht! Rufen Sie uns an.
Milchwirtschaftliche Beratung Plantahof-Strickhof Telefon: 081 257 60 00**