

## Kontrollsystem „Von der Kuh bis in den Kühlschrank“

### Aufgabe:

Lies den Sachtext gründlich durch.

Nenne zu jeder Station von der Kuh bis zum Kühlschrank drei Maßnahmen, die dazu beitragen, dass die Milchprodukte gesund und lecker bleiben.

Kuh, Bauernhof und Melkstand

**Gesundheit der Tiere, korrekte Funktionsweise der Melk-Technik,**

**Reinigung der Melkanlage, Milchleistungsprüfung**

Tank und Transport

**Die Milch möglichst schnell auf 4 °C herunterkühlen und lagern,**

**Probeziehen und Milchuntersuchung aus dem Sammeltank, gekühlter**

**Transport zur Molkerei, gründliche Reinigung des Tankwagens nach**

**jeder Fahrt, technische Überprüfung des Tankwagens, im Milchtank-**

**wagen darf ausschließlich Milch transportiert werden**

Molkerei

**Schnelltest auf Hemmstoffe bei Anlieferung, Proben durch das**

**Betriebslabor, Erhitzen der Milch, regelmäßige Reinigung, Einhaltung**

**der Kühltemperatur**

Ladentheke

**Überwachung, dass Kühleinrichtung ordnungsgemäß funktioniert,**

**Gewährleistung der Hygiene, Schulung der Mitarbeiter**

Kühlschrank

**Einhaltung der Kühlkette, Einstellen der Temperatur auf 7 °C, der Kühl-**

**schränk sollte regelmäßig gereinigt und auf angebrochene Packungen**

**überprüft werden, geöffnete und verfärbte Milchprodukte wegwerfen**