Teacheesy

Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network

Erasmus+

Beispiel: Dokumentation von Abweichungen und Korrekturmaßnahmen

Datum	Produkt	Abweichung / Havarie *	Korrekturmaßnahme **
09.07. 2019	Schnittkäse	Lagertemperatur der Milch war zu hoch (14 °C)	Milch wurde unmittelbar vor dem Verarbeiten pasteurisiert. Die Kühleinheit wurde überprüft.
09.07.2019	Schnittkäse	Betriebskultur hatte einen hefigen Geruch	Kultur wurde verworfen und durch einen Direktstarter ersetzt.

* Was ist passiert? Welche Abweichung bzw. Havarie wurde festgestellt? Von wem? usw.

** Welche Maßnahmen wurden ergriffen? Wer wurde informiert? Wer ist beteiligt? usw.

This work is licensed under the Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License. To view a copy of this license, visit http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/ or send a letter to Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA