

Merkblatt: Kleben im Pressbereich

Damit es im Abfüll- und Pressbereich keine Probleme mit allfälligem Kleben gibt müssen einige wichtige Punkte aufeinander abgestimmt sein und regelmässig kontrolliert werden.



Abfüllpresse für Halbhartkäse

Kleben im Pressbereich

Können Sie alle aufgeführten Fragen mit Ja beantworten?

- Wird die Milchqualität regelmässig überwacht? Ist diese i.O. und werden im Betrieb regelmässig Stufenkontrollen durchgeführt?
- Werden bei der Milchlagerung die sortenspezifischen resp. gesetzlichen Anforderungen bezüglich Temperatur und Dauer eingehalten?
- Ist die Kulturenwahl, die Menge der geschütteten Kulturen sowie die Vorreifzeit für die Käsesorte richtig gewählt?
- Sind die Fabrikationsparameter eingehalten? Wird eine Fabrikationskontrolle geführt, in der markante Abweichungen rückverfolgbar festgehalten sind?
- Sind die eingesetzten Reinigungslösungen in der Dosierung, Zeit und Temperatur den entsprechenden Anlagen angepasst?
- Entsprechen die eingesetzten Reinigungslösungen noch dem gewünschten Standard bezüglich Konzentration, Alter und Verschmutzungsgrad?
- Wird der Pressbereich regelmässig gereinigt und erfolgt eine sporadische Reinigung mit Lauge und anschliessender Säure?
- Wird auch, obwohl eine mögliche Leitwertmessung vorhanden ist, die Konzentration mittels Titrationsverfahren sporadisch kontrolliert?
- Wird das Reinigungsjournal korrekt geführt und sind eventuelle Schwachstellen und mögliche Bemerkungen dazu auch eingetragen?
- Wird die bakteriologische Beschaffenheit der Vorkässirte, Ausrührsirte, Sirte bei Abfüllköpfen, Sirte Wanne sowie der Käse nach 24h regelmässig kontrolliert ?
- Werden die Bruchpumpe und sämtliche Leitungen regelmässig gereinigt? Dichtungen kontrolliert? Stimmt die Turbulenz der Reinigungslösung? Sind keine „Säcke“ in Leitungen vorhanden? Ist das allfällige Rückschlagventil dicht?
- Stimmen Wendeturnus und die Temperatur im Pressbereich resp. in den Formen?

Bei Problemen und Fragen helfen wir Ihnen gerne!