

Merkblatt: Technische Einrichtungen



Die technischen Einrichtungen sind je nach Käsesorte und der Menge die fabri­ziert wird sehr unterschiedlich. Die wich­tigsten Punkte die diesbezüglich kontrol­liert und umgesetzt werden müssen sind nachfolgend beschrieben.



Wendepresse beim Emmentaler

Mechanik / Gerätschaften

- Messer- und Drahtarfen, Rührflügel und Strombrechkellen sind intakt und weisen keine Bruchstellen oder raue Schweissnähte auf.
- Der Sirtenabsaugkorb ist intakt (keine offene Stellen, Schweissnähte)
- Schläuche sind intakt, werden periodisch gewechselt (Eintrag Wartungsjournal).
- Übergänge zwischen Schläuche und Chromstahlrohre sind mit doppelten Briden befestigt (Erste Bride ganz vorne beim Schlauchübergang zu Chromstahlrohr, Zweite ca. 5 cm weiter entfernt)
- Periodischer Service von Bruchpumpe und Bodenventilen (Gleitringdichtung, Dich­ tungen allgemein und Kontrolle der Ventile)
- Impeller sind intakt und weisen keine rauhen Stellen auf (täglich entfernt)
- Abfüllrohre ohne Risse, Beulen und defekte Schweissnähte
- Bei der Abfüllwanne sind die Bodenbleche intakt, Wanne steht gerade (Luftsäcke, ev. Überprüfung mit Wasserwaage)
- Verfügt die Abfüllwanne über eine Steigung im Abflussrohr, muss zur Verhinderung eines Rücklaufes, ein Rücklaufventil eingebaut sein. (Gefahr von Infektionen und Luft­einschlüssen) (Achtung wegen Reinigung).
- Luftschläuche und Leitungen werden periodisch auf Sauberkeit kontrolliert (Nach Möglichkeit Luftleitungen beim Abfüllen des Bruches unterbrechen)
- Kontrolle der Luft. Sind Hahnen dicht? Kontrolle: Luftleitungen lösen und in einen Eimer Wasser fügen. Während ca. 5 Min sollte bei geschlossenem Hahnen oder Ventil keine Luft entweichen (Blasenbildung)
- Pressstempel sind periodisch zu schmieren. Kein Entweichen der Luft während dem Pressen (Kontrolle ob hörbar). Periodische Kontrolle des Pressdruckes
- Abfülljoche und eventuelle Pressjoche sind unten geschlossen oder werden regel­mässig auf Sauberkeit kontrolliert
- Sind „Schaber und eventuelle Verteilgerätschaften“ beim Übergang Gummi zu Chromstahl dicht und sauber?
- Periodischer Lufttest bei der Abfüllseite
- Verschraubungen werden täglich kontrolliert. Dichtungen regelmässig ersetzt.
- Ist eine zusätzliche Pumpe für die Reinigung vorhanden? Stimmt die Turbulenz?

Merkblatt: Technische Einrichtungen



- Werden alle Rohre und Gerätschaften korrekt gereinigt? Muss ich während der Reinigung gewisse Ventile umstellen? Wie lange?

Sind beim Abfüllen mit dem Tuch in „Chromstahlkiste“ folgende Punkte i.O.?

- Tücher sind durchlässig (Eingefülltes Wasser fliesst sofort aus dem Tuch)
- Aufzüge sind intakt und verlieren kein Öl
- Presssteine weisen keine defekte Stellen oder Risse bei Schweissnähten auf
- Entsirter und Netzeinlagen sind ganz (keine Risse) (Narbenschäden)
- Käseformen, Entsirter und Presssteine aus lebensmitteltauglichem Material.
- Auszugsbogen ist sauber und ohne Risse bei den „Käsetuchdornen“

Reinigung / Allgemeine Punkte

- Werden die Reinigungslösungen regelmässig kontrolliert. (Temperatur, Konzentration, Nachdosierung usw. gemäss Reinigungskonzept?)
- Werden alle Gerätschaften erfasst. Messerharfen, Absaugkörbe, Tücher, Schneidwerkzeuge, Abfülljoche, Presswagen (Bei Tunnelpressen), Entsirter, usw.
- Besteht genügend Turbulenz bei der Reinigung? Eventuelle zusätzliche Reinigungspumpe nötig? Werden alle Leitungen bei der Reinigung erfasst?
- Wird immer nur sauer gereinigt? Oder wird ein- bis zweimal wöchentlich alkalisch und anschliessend sauer gereinigt?
- Wird die Abfüllseite täglich gereinigt? (Infektionsgefahr vor allem Prop.)
- Sind Sprühventile oder Öffnungen an Pressstempel (Oben) frei von Verstopfungen?
- Werden auch die Luftleitungen gereinigt? Können sich hier Säcke bilden?
- Sind die Gerätschaften frei von Milchstein. Wenn leichter Belag feststellbar unbedingt zuerst mit Lauge anschliessend mit Säure reinigen
- Werden alle Gerätschaften genügend gespült oder sind noch Reinigungsmittelrückstände feststellbar? (Resten von Säure, Lauge oder Netzmittel). Kontrolle mit pH-Papier möglich.
- Werden auch vorhandene Abtropfräume periodisch gereinigt (In Feuchte und Wärme vermehren sich Schimmel und Hefen ideal)

Unerlässlich ist eine periodische Überwachung der Abfüllseite mittels bakteriologischen Proben.

- Proben von Vorkässirte, Ausrührsirte, Sirte Abfüllkopf, Sirte von Presse oder Auslauf Presse
- In Problemfällen Untersuchung des Käsebruches
- Untersuchung auf FK, Salztolerante Keime, Coliforme Keime und Prop.
- Ebenso könnte auch ein eventueller Anhaltspunkt die SH Probe der Ausrührsirte im Vergleich zu Sirte Abfüllkopf oder Presse sowie Auslauf Presse sein
- Im Weiteren ist eine sporadische Endproduktkontrolle bei Problemfällen ebenfalls angezeigt (E. Coli/Staph.Aureus)

Wir helfen Ihnen bei Fragen oder Problemen!