

Kontrolle der technischen Einrichtungen

Die technischen Einrichtungen sind je nach Käsesorte und Fabrikationsmengen sehr unterschiedlich.

Die wichtigsten Punkte, die diesbezüglich kontrolliert und umgesetzt werden müssen, sind nachfolgend beschrieben.



Foto LMZ / Wendepresse für Emmentaler

Mechanik / Gerätschaften

- Messer- und Drahtharfen, Rührflügel und Strombrechkellen intakt und weisen keine Bruchstellen oder raue Schweissnähte auf.
- Der Sirtenabsaugkorb ist intakt (keine offenen Stellen, Schweissnähte)
- Schläuche sind i.O und 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, Dichtungen allgemein und Kontrolle der Ventile) durchgeführt.
- Impeller sind intakt und weisen keine rauen 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 Rückschlagventil eingebaut sein (Gefahr von Infektionen und Lufteinschlüssen).
- 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 Pressjoche werden regelmässig auf Sauberkeit kontrolliert.
- Sind „Schaber und eventuelle Verteilgerätschaften,“ beim Übergang Gummi zu Chromstahl, dicht und sauber?
- Verschraubungen werden täglich kontrolliert und Dichtungen regelmässig ersetzt.

Kontrolle der technischen Einrichtungen

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 defekten Stellen oder Risse bei Schweissnähten auf.
- Entsirter und Netzeinlagen sind vollständig und weisen keine Risse auf.
- 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 wie: 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 festgestellt wird, unbedingt zuerst mit Lauge und anschliessend mit Säure reinigen.
- Werden alle Gerätschaften genügend gespült oder sind noch Reinigungsmittelrückstände feststellbar (Reste von Säure, Lauge oder Netzmittel)? Kontrolle ist mit pH-Indikatorstreifen möglich.
- Werden auch vorhandene Abtropfräume periodisch gereinigt (In Feuchte und Wärme vermehren sich Schimmel und Hefen ideal)?

Unerlässlich ist eine periodische Überwachung der Abfüllseite mit bakteriologischen Stufenproben.

- Proben von Vorkäs-, Ausrührsirte, Sirte Abfüllkopf, Sirte von Presse oder Auslauf Presse durchführen.
- In Problemfällen den Käsebruches gezielt untersuchen.
- 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 angezeigt (E. Coli / Koag. pos. Staphylokokken).

Wir helfen Ihnen bei Fragen oder Problemen!