

Listerien

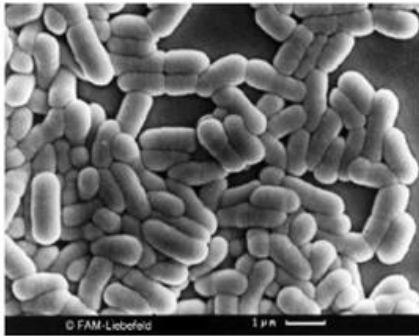


Abb. Listerien unter dem Mikroskop, © Agroscope

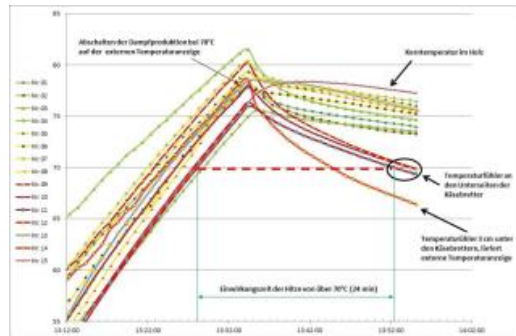


Abb. Temperaturmessung in der Dampfkabine, © Agroscope

Listerien sind wahre Überlebenskünstler: Sie sind relativ hitzetolerant, wachsen aber auch noch bei Kühlschranktemperaturen, sie können eingefroren und wieder aufgetaut werden und ertragen z.B. in Krusten von Käseabrieb auf Käsebrettern monatelange Trockenheit. Sie überleben sogar im Salzbad.

Arbeitsanweisung Käsepflege

1. Schürze und Handschuhe anziehen
2. Schmierwasser herstellen (Wasser, Salz und Schmierkultur)
3. Käsepflege mit Schmiermaschine nur noch junge Alpkäse (ab sofort), ältere Alpkäse mit Handbürste
4. Nach Pflege Schürze und Handschuhe reinigen
5. Schmierwasser ausfliessen lassen und Maschine mit Wasser spülen
6. Bürsten trocknen lassen an Sonne

Reinigung Maschine

1. Reinigung mit saurem- oder alkalischem Reinigungsmittel, alle Bürsten demontieren, Kreislauf Reinigung mind. 10 – 15 Minuten laufen lassen.
2. Spülen
3. Desinfektion, Dosierung gemäss Angaben Hersteller
4. 30 Minuten Zirkulation
5. 30 Minuten einwirken lassen
6. Spülen

Boden Desinfektion

1. Desinfektionsmittel in Spritzkanne
2. Nach Käsepflege oder bei Einbringen von Alpkäse Boden bespritzen, nicht nachspülen
3. Bei Besuchern vorgängig ausbringen
4. Dosierung Gemäss Angaben Hersteller

Keller Reinigung

1. Reinigung mit Aktivschaum alkalisch
2. Dosierung gemäss Angaben Hersteller (2-5%) in kalt Wasser geben
3. Schaumgerät alle Hahnen und Ventile schliessen
4. Druck aufbauen und Gestelle und Boden einschäumen
5. Reinigen
6. Mit kalt Wasser spülen
7. Desinfektion, nicht mehr abspülen
8. Boden: Reinigung mit Reinigungsmittel
9. Desinfektion