

Checkliste techn. Einrichtung

Die technischen Einrichtungen sind sehr vielfältig und erfordern nebst der Wartung diverse Punkte, die intervallmässig kontrolliert werden müssen.



Foto LMZ / Technische Einrichtung im Betrieb

Diese Checkliste dient zur Überprüfung der kritischen Punkte betrieblicher und technischer Einrichtungen.

Betrieb:.....

Datum:.....

Kontrollpunkte	i.O / Bemerkungen
1. Milchannahme	
Reinigung u. Zustand des Milchlieferantengeschirrs, Kannen / Tanks	
Milchabsaugschläuche intakt (Befestigung mit zwei Briden), Absaugschnabel ohne Haarrisse, Gummieinsatz intakt	
Milchannahmepumpe, Dichtungsringe, Leckage	
Milchsieb, Waagkessel, Auslaufventil intakt, keine Risse, raue Stelle	
Annahmehassin keine Haarrisse, Leckagekontrolle wenn eingemauert	
Wassertrog, Bürsten, Reinigungsgeräte	
Spül- und Dampfbock	
2. Milchbehandlung und Lagerung	
Leitungen und Hähnen (Dichtungen regelm. ersetzt), Schläuche und Schlauchansätze (Doppelbriden)	
Verschraubungen, Ablassventile, Plattenkühler	
Milchlagerwanne, keine Risse, Leckagekontrolle wenn eingemauert	
Zentrifuge, keine porösen Stellen, regelm. Wartung	
Zentrifugenbassin, keine Risse, Leckagekontrolle sofern eingemauert	
3. Fabrikation	
Kulturengefässe (Flaschen) i.O. regelmässig ersetzt, Labkasten oder Wasserbad sauber und desinfiziert. Temperatur stimmt.	
Sicherheitsthermometer, Kontrolle mit Referenzthermometer	
Rahm- und Milchkannen ohne Lochfrass, Aufbewahrungsort trocken	
Kessi (Risse, Schweissnähte) ausdämpfen, Erwärmung / Kühlung	
Dampfahnen (Leckagekontrolle), Kondenswasser-Abfluss intakt	

Checkliste techn. Einrichtung

Rührflügel, Strombrechkellen keine Haarrisse oder raue Stellen	
Draht- oder Messerharfen intakt, keine Bruchstellen	
Fabrikationskontrolle regelmässig und vollständig geführt	
4. Abfüllung	
Auszugsbogen, Vorpressrahmen und Tücher einwandfrei	
Sirtenabsaugkorb (keine offenen Stellen, Schweissnähte)	
Abfüllrohre und Schläuche weder Haarrisse, Beulen noch Leckagen	
Bruchpumpe, Gleitringdichtung, Impeller i.O. täglich ausgebaut	
Bodenventile bei Fertiger regelm. Service (Dichtungen, Luftventile), Kein Sogwirbel im Kessi beim Abpumpen	
Presstempel, Abfülljoche ev. Pressjoche unten geschlossen oder regelmässige Kontrolle auf Sauberkeit	
Schaber, Verteilgerätschaften sauber. (Befestigung zum Gummi dicht)	
Abfüllwanne steht gerade (Kontrolle Wasserwaage →Lufteinschlüsse)	
Luftschläuche, Leitungen in Wanne regelmässig gereinigt / sauber (Keine Luftzufuhr beim Abfüllen) keine „Säcke“, in Reinigung integriert	
Kontrolle der Luft, sind Hahnen dicht (Leitung lösen und ca. 5 Min. in Wassereimer fügen →keine Blasen)	
Rückfluss von Sirte in Presswanne vermeiden (Hahnen oder Rückschlagventil → Reinigung)	
Periodischer Lufttest bei Abfüllseite. (Kreislauf mit Wasser)	
5. Pressbereich	
Presssteine, Entsirter und Netze ganz, Regelmässige Reinigung	
Kontrolle Pressdruck, (Kein Entweichen der Luft während pressen), Formenmaterial ganz, Entsirter oder Deckel korrekt gereinigt	
Presswagen, Rollen, Abtropfbleche	
6. Salzbad, Keller	
Salzbad Richtwerte eingehalten u. Gestelle gereinigt	
Keller Richtwerte eingehalten, Bankungen, Bretter, Schmiermaschine	
7. Allgemeines, Wartung, Dokumentation QS	
Schläuche, Dichtungen, Verschraubungen regelm. kontrolliert und ersetzt (Eintragung Wartungsjournal)	
Alle Schläuche mit Doppelbriden (Erste Bride ganz vorne bei Übergang zu Rohr, zweite ca. 5cm entfernt)	
Reinigungslösungen gemäss Reinigungsplan im Griff	
Alle Gerätschaften gemäss Reinigungsplan erfasst	
Reinigungsturbulenz und Ventilumstellung funktioniert	
Vorspülung der Abfüllseite mit heissem Wasser (65°C-75°C), Tägliche Reinigung der Abfüllseite unerlässlich	
Wird nur sauer gereinigt? Gezielt alkalisch und dann sauer gereinigt	
Immer vollständig und ausgiebig gespült (Kontrolle mit pH-Papier)	
Regelmässige bakt. Kontrolle der Abfüllseite (Vorkäs-, Ausrühr-, Abfüllkopf-, Wannensirte oder Auslauf Wanne), Ev. Käsebruch	