

Leitlinie für die gute Verfahrenspraxis bei der Milchgewinnung und -verarbeitung in Sömmerungsbetrieben

A6 Reinigungsplan

Begleitgruppe:

Jörg Beck, Geschäftsstelle Schweizerischer
Alpwirtschaftlicher Verband, SAV

Curdin Foppa, Alpwirtschaftliche Beratung,
Plantahof, Kanton GR

Mauro Gendotti, Alpkäsekommission,
IG Schweizer Alpkäse, Kanton TI

Hanspeter Graf, Alpkäsereiberatung,
INFORAMA Berner Oberland, Kanton BE

Jean-Pierre Häni, Milchwirtschaftliche
Beratung, CASEi, Kanton FR

Alfred Santschi, Vorstandsmitglied SAV,
Kanton BE

Bernard Stuby, Société vaudoise d'économie
alpestre, Kanton VD

Autoren:

Ernst Jakob, Forschungsgruppe Käsequalität
und Authentizität, Agroscope

Sonia Menéndez González,
Veterinary Public Health Institute, Vetsuisse Bern
(aktuell: Veterinärdienst Kanton Luzern)

Kontakt | Herausgeber

Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband SAV

Seilerstrasse 4
Postfach 7836
3001 Bern

Tel. +41 (0)31 382 10 10

info@alpwirtschaft.ch
www.alpwirtschaft.ch

Schweizer Alpkäse c/o Schweizer Milchproduzenten SMP

Weststrasse 10
3000 Bern 6

Tel. +41 (0)31 359 53 17 oder
Tel. +41 (0)31 359 53 19

info@schweizeralpkäese.ch
www.schweizeralpkäese.ch

Grafik: atelierQuer, Niederwangen **Korrektorat:** Eva K. Schmid, Muri b. Bern

Teil A – Arbeitsdokumente

A6 Reinigungsplan	3-6
-------------------------	-----

Reinigungsplan

Was	Art der Reinigung	Häufigkeit	Vorgehen	Produkt
Melkanlage	Alkalische Reinigung	Nach jedem Melken oder im Wechsel mit saurer Reinigung	<ol style="list-style-type: none"> 1. Leitung mit lauwarmem Wasser vorspülen 2. Liter alkalisches Reinigungsmittel in heissem Wasser vom 75–80°C vorbereiten 3. Melksystem während 20 Min. reinigen (Endtemperatur in Melkständen und Rohmelkanlagen nicht unter 50°C) 4. Mit Trinkwasser nachspülen 	<p>Mittel:</p> <p>Konz.:</p>
	Saure Reinigung zur Entfernung von Milchstein	1x pro Woche oder im Wechsel mit alkalischer Reinigung	<ol style="list-style-type: none"> 1. Leitung mit lauwarmem Wasser vorspülen 2. Liter saures Reinigungsmittel in heissem Wasser vom 75–80°C vorbereiten 3. Melksystem während 20 Min. reinigen (Endtemperatur in Melkständen und Rohmelkanlagen nicht unter 50°C) 4. Mit Trinkwasser nachspülen 	<p>Mittel:</p> <p>Konz.:</p>
Milch-Pipeline	Alkalische Reinigung und Desinfektion	Nach jedem Gebrauch	<ol style="list-style-type: none"> 5. 10 Min. mit kaltem Wasser vorspülen 6. 50 Liter alkalisches Reinigungs- und Desinfektionsmittel 80°C zusammen mit 5 Schaumstoffkugeln durch die Leitung schicken (Ø der Kugeln = Rohr- Ø + 5 mm) 7. Mit kaltem Trinkwasser spülen 	<p>Mittel:</p> <p>Konz.:</p>
	Saure Reinigung	1x pro Woche	<ol style="list-style-type: none"> 1. 10 Min. mit kaltem Wasser vorspülen 2. 50 Liter saures Reinigungsmittel 80°C zusammen mit 5 Schaumstoffkugeln durch die Leitung schicken 3. Alkalische Reinigung und Desinfektion durchführen (siehe oben) 	<p>Mittel:</p> <p>Konz.:</p>
Schaumstoffkugeln	Alkalische Reinigung und Desinfektion	Nach jedem Gebrauch	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kugeln mit handwarmem Wasser gründlich vorspülen 2. In 10 Litern alkalischem Reinigungs- und Desinfektionsmittel bei 45°C durch mehrmaliges Ausdrücken gründlich reinigen 3. Mit kaltem Wasser nachspülen 4. Kugeln trocknen lassen 	<p>Mittel:</p> <p>Konz.:</p>

Was	Art der Reinigung	Häufigkeit	Vorgehen	Produkt
Butterfass und Buttermodel aus Holz	Alkalische Reinigung und Desinfektion	Nach jedem Gebrauch	<ol style="list-style-type: none"> 1. Erst mit kaltem, dann mit heissem Wasser spülen 2. Mit heissem alkalischem Reinigungsmittel behandeln, dieses 1–2 h einwirken lassen, gelegentlich umrühren 3. Gründlich mit kaltem Wasser nachspülen 	Mittel: Konz.: Alkalisches RM: Konz.: Saures RM: Konz.:
Butterfass aus Edelstahl Chargenpasteur Milchtank Vorpresswanne	Alkalische / saure Reinigung	Nach jedem Gebrauch	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mit lauwarmem Wasser vorspülen 2. Reinigungsmittel mit einer Temperatur von mind. 50 °C bereitstellen (alkalisches Mittel / mind. 1x pro Woche saures Mittel verwenden) 3. Formen mind. 20 Min. eintauchen; falls notwendig Reinigung mit Bürste unterstützen 4. Mit kaltem Wasser nachspülen 	Alkalisches RM: Konz.: Saures RM: Konz.:
Käsebretter	Alkalische Reinigung und Hitzedesinfektion	Nach jedem Gebrauch	<ol style="list-style-type: none"> 1. 2–3 h in kaltem Wasser einweichen 2. Mit Bürste vorreinigen 3. Mit heisser mild-alkalischer Reinigungslösung reinigen 4. Mit Wasser nachspülen 5. In heisses Wasser (mind. 80 °C) tauchen oder ausdämpfen 6. An der Luft trocknen lassen 	Mittel: Konz.:
Käsetüchlein	Alkalische Reinigung	Nach jedem Gebrauch	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nach dem Gebrauch sofort gut mit warmem Wasser oder Molke vorspülen 2. Käsetuchreinigungsmittel in mind. 65 °C heissem Wasser ansetzen und Käsetücher mind. 1h darin einlegen 3. Mit kaltem Wasser gut nachspülen 4. An Wäscheleine rasch trocknen lassen 	Mittel: Konz.:
Käseformen und Pressdeckel aus Holz oder Kunststoff	Alkalische / saure Reinigung	Nach jedem Gebrauch	<ol style="list-style-type: none"> 5. Mit kaltem Wasser vorspülen 6. Reinigungsmittel mit einer Temperatur von mind. 50 °C bereitstellen (alkalisches Mittel / mind. 1x pro Woche saures Mittel verwenden) 7. Formen mind. 20 Min. eintauchen; falls notwendig Reinigung mit Bürste unterstützen 8. Mit kaltem Wasser nachspülen 	Alkalisches RM: Konz.: Saures RM: Konz.:

Hinweis: Immer die Anwendungsempfehlungen des Herstellers des angewendeten Mittels beachten!

Was	Art der Reinigung	Häufigkeit	Vorgehen	Produkt
Käseformen, Wickel und Pressdeckel aus Edelstahl	Saure Einphasenreinigung	Nach jedem Gebrauch	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mit kaltem Wasser vorspülen 2. Formen mind. 20 Min. in saure Reinigungsmittellösung von 50 bis 70 °C einlegen (Einphasenreiniger für Käseformen) 3. Mit kaltem Wasser nachspülen 	Mittel: Konz.: Alkalisches RM: Konz.: Saures RM: Konz.:
Milchkannen, Milchentrahmungsgebsen	Mildalkalische / saure Reinigung	Nach jedem Gebrauch	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mit lauwarmem Wasser vorspülen 2. Mind. 45 °C warmes mildalkalisches oder (mind. 1x pro Woche) saures Kannenreinigungsmittel bereitstellen 3. Gefässe mittels einer Bürste gründlich reinigen 4. Mit kaltem Wasser nachspülen 	Alkalisches RM: Konz.: Saures RM: Konz.:
Milchzentrifuge	Alkalische / saure Reinigung	Nach jedem Gebrauch	Die Zentrifuge täglich zerlegen (ausser bei CIP-Reinigung) und die Bestandteile in mind. 45 °C warmem mildalkalischem bzw. (mind. 1x/Woche) saurem Reinigungsmittel reinigen	Alkalisches RM: Konz.: Saures RM: Konz.:

Hinweis: Immer die Anwendungsempfehlungen des Herstellers des angewendeten Mittels beachten!

Was	Art der Reinigung	Häufigkeit	Vorgehen	Produkt
Fabrikationsraum				
Fliesen- oder Kunstharzböden mit Ablauf	Alkalische oder neutrale Reinigung	Täglich nach Abschluss der Fabrikation	Beton- oder Fliesenboden mit Wasser spülen	
	Alkalische oder neutrale Reinigung	Mind. 2x Woche	Boden mit einem nicht parfümiertem Boden- oder Allzweckreiniger schrubben oder feucht aufnehmen.	Mittel: Menge:
Sonstige Böden	Alkalische oder neutrale Reinigung	Täglich nach Abschluss der Fabrikation	Den Boden täglich mit einem nicht parfümierten Boden- oder Allzweckreiniger feucht aufnehmen.	Mittel: Menge:
	Alkalische oder neutrale Reinigung	Mind. 1x pro Saison	Mit Fliesen besetzte Wände mit einem nicht parfümiertem Allzweckreiniger reinigen. Mit Wasser spülen.	Mittel: Menge:
Presstisch	Alkalische Reinigung und Desinfektion	Jeden Morgen	Den geräumten Presstisch mithilfe einer Bürste und einem mind. 50°C warmen kombinierten alkalischen Reinigungs- und Desinfektionsmittel reinigen. Anschliessend mit Wasser spülen.	Mittel: Menge:
	Alkalische Reinigung und Desinfektion	Jeden Morgen	Mit Wasser spülen, dann 10 ml Javel-Wasser oder Peressigsäure dazugeben.	Mittel: Menge:
Käsekeller				
Boden	Alkalische oder neutrale Reinigung	Vor Saisonbeginn	Beton- oder Fliesenboden mit Schrubber und nicht parfümiertem Bodenreinigungsmittel reinigen. Anschliessend mit Wasser spülen.	Mittel: Menge:
	Alkalische oder neutrale Reinigung	Wöchentlich	Mit Wasser spülen, dann 10 ml Javel-Wasser oder Peressigsäure dazugeben.	

Hinweis: Immer die Anwendungsempfehlungen des Herstellers des angewendeten Mittels beachten!