

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

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

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

Was	Art der Reinigung	Häufigkeit	Vorgehen	Produkt
<b>Käseformen, Wickel und Pressdeckel aus Edelstahl</b>	Saure Einphasenreinigung	Nach jedem Gebrauch	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mit kaltem Wasser vorspülen</li> <li>2. Formen mind. 20 Min. in saure Reinigungsmittellösung von 50 bis 70 °C einlegen (Einphasenreiniger für Käseformen)</li> <li>3. Mit kaltem Wasser nachspülen</li> </ol>	Mittel: ..... Konz.: .....  Alkalisches RM: ..... Konz.: ..... Saures RM: ..... Konz.: .....
<b>Milchkannen, Milchentrahmungsgebsen</b>	Mildalkalische / saure Reinigung	Nach jedem Gebrauch	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mit lauwarmem Wasser vorspülen</li> <li>2. Mind. 45 °C warmes mildalkalisches oder (mind. 1x pro Woche) saures Kannenreinigungsmittel bereitstellen</li> <li>3. Gefässe mittels einer Bürste gründlich reinigen</li> <li>4. Mit kaltem Wasser nachspülen</li> </ol>	Alkalisches RM: ..... Konz.: ..... Saures RM: ..... Konz.: .....
<b>Milchzentrifuge</b>	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
<b>Fabrikationsraum</b>				
<b>Fliesen- oder Kunstharzböden mit Ablauf</b>	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:.....
<b>Sonstige Böden</b>	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:.....
<b>Presstisch</b>	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:.....
<b>Käsekeller</b>				
<b>Boden</b>	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!*