

Unsere Käse, natürlich, hygienisch sicher und genussvoll



Hygiene

- eine der wichtigsten Voraussetzungen für sichere Lebensmittel



Quelle:

Betriebshygiene

```
graph TD; A[Betriebshygiene] --- B[Roh- und Hilfsstoffe]; A --- C[Personal]; A --- D[Infrastruktur]; A --- E[Verfahren]; A --- F[Lager / Vertrieb]; A --- G[Organisation];
```

Roh- und
Hilfsstoffe

- Einkaufsbedingungen
- Eingangskontrolle
- Lagerung
- etc.

Personal

- Körperpflege
- Arbeitskleidung
- Garderoben
- etc.

Infrastruktur

- Bauart
- Hygienezonen
- Reinigung
- etc.

Verfahren

- Produktentwicklung
- Nachinfektionen
- Rezepturen
- etc.

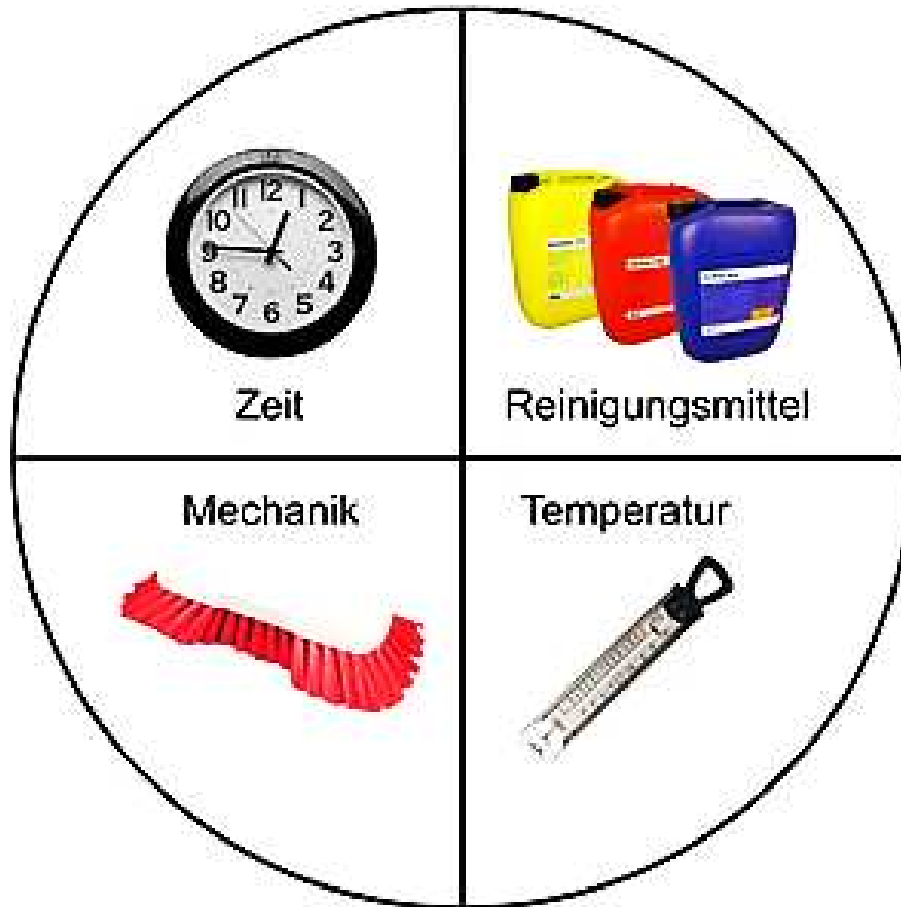
Lager /
Vertrieb

- Klima
- Temperatur
- Kühlkette
- etc.

Organisation

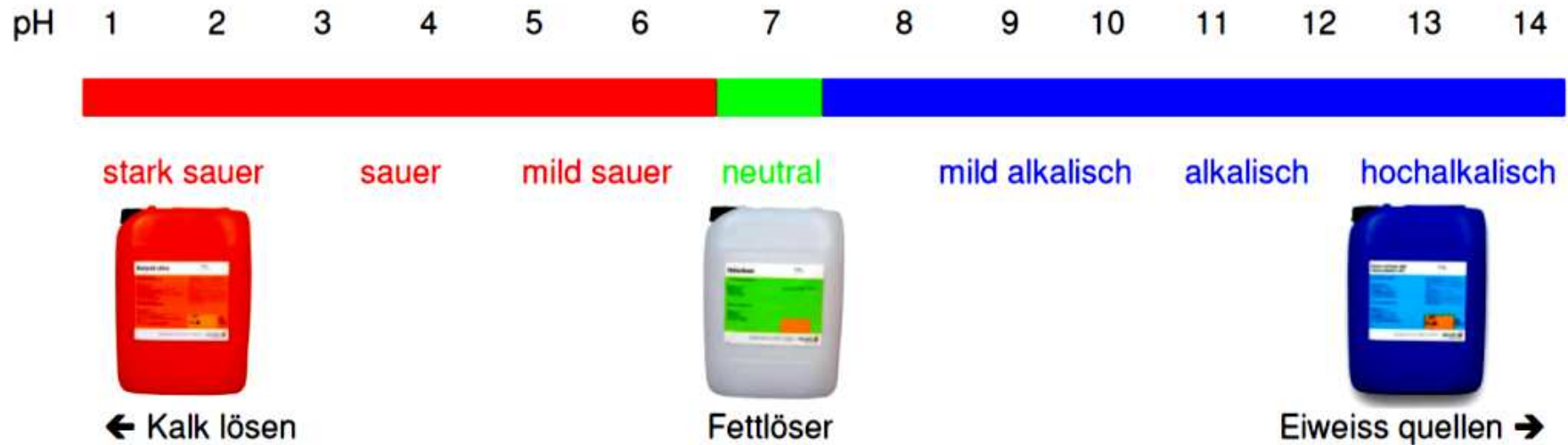
- Richtlinien
- Reinigungspläne
- Kontrollen
- etc.

Die korrekte Reinigung, die zentrale hygienische Voraussetzung



**Die 4
Reinigungs-
faktoren**

pH-Wert-Einfluss auf die Reinigungswirkung



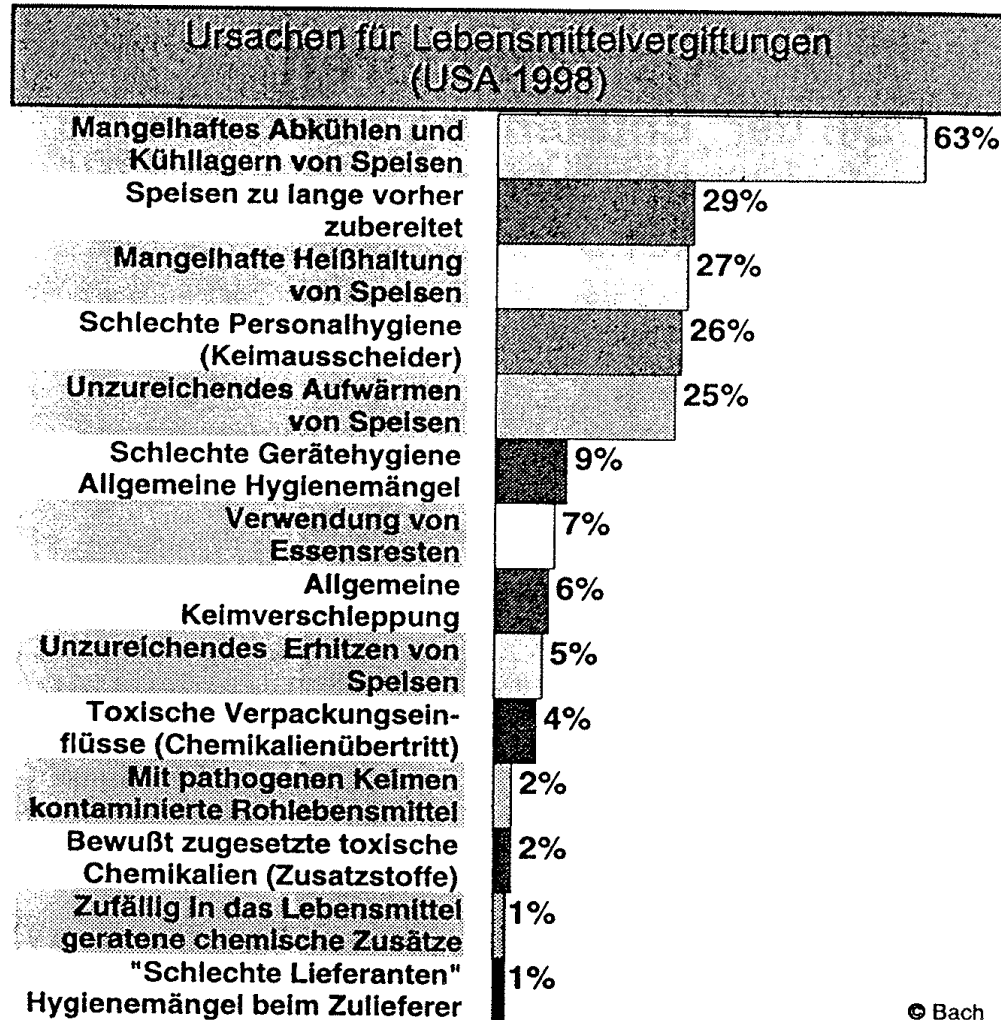
Die richtige Wahl des Reinigungsmittels ist die Voraussetzung für die gewünschte Wirkung

Inhaltsstoffe	Proteine	Pigment	Mineralien	Hydrophobe	Stärke	Tannine	Pektin	Fett
Lauge	😊	😞	😞	😞	😊	😊	😊	😊
Säure	😐	😊	😊	😞	😞	😞	😞	😞
Netzmittel	😊	😊	😞	😊	😊	😞	😊	😊
Schmutzdispenser	😊	😊	😊	😊	😊	😊	😊	😊
Komplexbildner	😊	😊	😊	😊	😊	😊	😊	😊
Enzyme	😊	😞	😞	😞	😊	😞	😊	😊
Oxidationsmittel	😊	😞	😞	😊	😊	😊	😊	😊

Verschmutzter Lichtschalter



Gründe für Lebensmittelvergiftungen



Reinigungsmängel bei Inspektionen I

- Säure und Laugentank nicht beschriftet
- Reinigungskanister nicht beschriftet
- Falsche Konzentrationen
- Temperaturen nicht im Soll Bereich
- Reinigungspläne nicht aktuell
- Sicherheitsdatenblätter fehlen
- Nicht vorschriftsgemässe Lagerung

Reinigungsmängel bei Inspektionen II

- Konzentrationen nicht kontrolliert
- Leitmessfähigkeitssonden - Kontrolle?
- Problematik Holz- Kunststoffpaletten
Frage:
Werden Kunststoffpaletten auch gereinigt?

Reinigungsmängel bei Inspektionen III

- Werden Telefone im Betrieb auch gereinigt?
- Erfolgt eine periodische Ob-Kopf Reinigung?
 - Leitungen, Kabelschächte, Lampen etc.
- Werden die Wirkungen der Reinigungen überprüft (z.B. Abklatschproben, Luftkeimmessungen etc.)

Reinigungsmängel bei Inspektionen IV

- Werden Luftkanäle auch gereinigt? Allenfalls Servicevertrag vorhanden?
- Werden Luftabzugs- und Einlassschlitze periodisch gereinigt?
- Werden die Wirkungen der Reinigungen überprüft (z.B. Abklatschproben, Luftkeimmessungen etc.)

Kleiner Rückblick - Veränderungen sind stetig

- 1972 trat ich die Käserlehre an
- Sbrinzbetrieb (täglich 5 bis 6 Sbrinzkäse)
- Welche Reinigungsmittel wurden eingesetzt:
 - 25 kg P3 Spezial (Jahresverbrauch)
 - Zini für Reinigung der zwei Kupferkessi
- Wöchentliche offizielle Arbeitszeit 59 Stunden
- Lehrlingslohn inkl. Kost u. Logis Fr. 215.00 im Monat

Gesetzliche Grundlagen

- Hygieneverordnung des EDI (HyV)
SR; 817.024.1

2. Kapitel

Allgemeine Hygienevorschriften für den Umgang mit Lebensmitteln.

Vielen Dank für
Ihre Aufmerk-
samkeit!

