



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für Wirtschaft,
Bildung und Forschung WBF

Agroscope

Mikrobielle Systeme von Lebensmitteln MSL



Agroscope

Weiterbildungsgruppe Emmentaler, 23. Mai 2024

www.agroscope.ch | gutes Essen, gesunde Umwelt

Inhalt

Teil 1

- Grundsätze Reinigung
- Situation Prop in Lieferantenmilch
- Umfrage Marktakteure Juli 2023

Teil 2

Reinigung- und Entkeimung bei der Milchgewinnung
(Josef Doppmann)

Teil 3

- MOSH – wachsende Gefahr?
- Neubau Forschungskäserei in Posieux
- News aus Emmentalerwelt



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für Wirtschaft,
Bildung und Forschung WBF

Agroscope

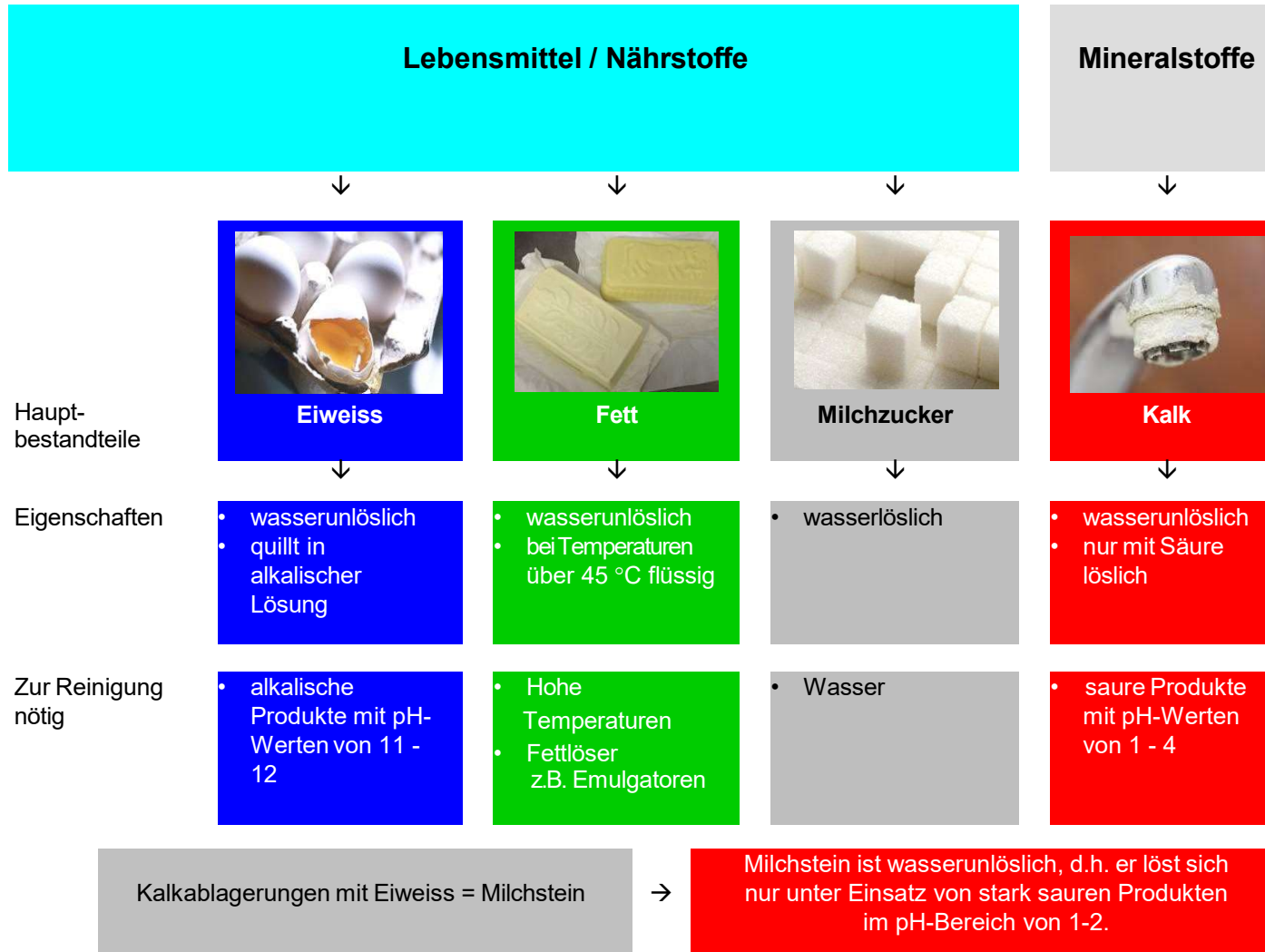
Mikrobielle Systeme von Lebensmitteln MSL

Grundsätze Reinigung



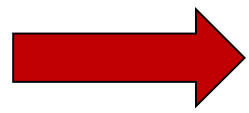


Verschmutzung



Zu beachtende Faktoren

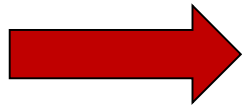
Zweck der Reinigung



Entfernung von Verschmutzungen von einem Substrat.



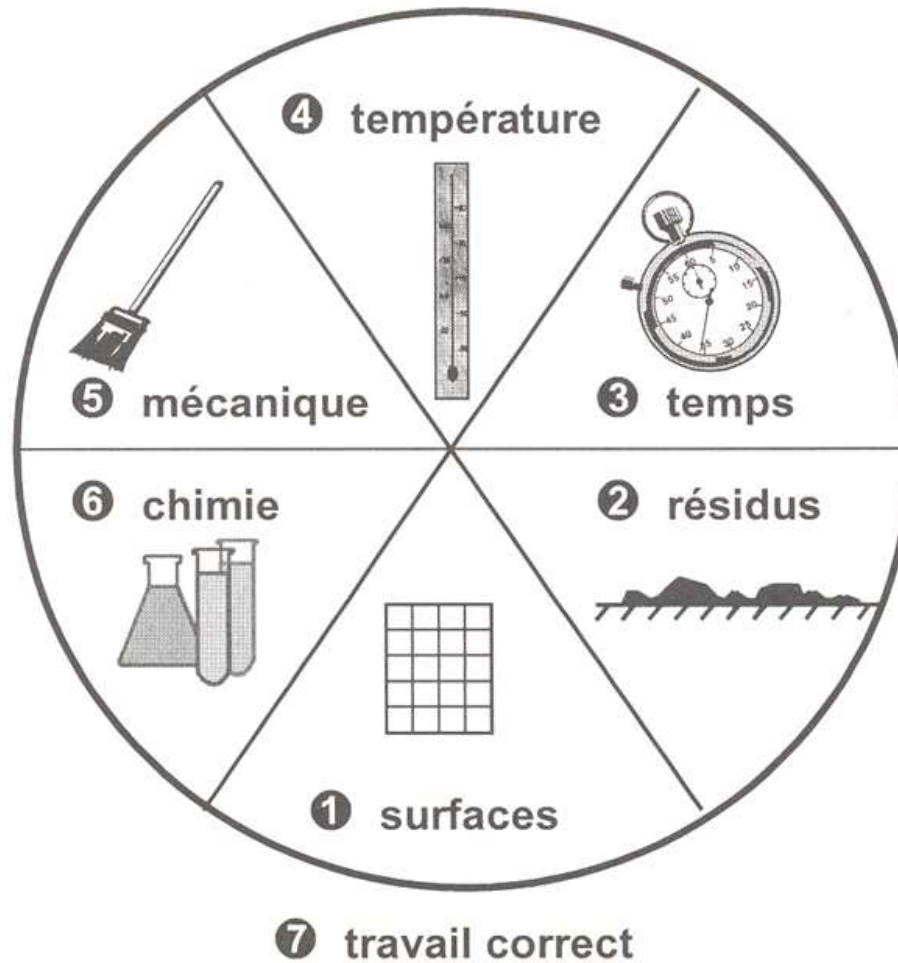
Zweck der Desinfektion



Zerstört die nach der Reinigung verbleibenden Mikroorganismen.



Zu beachtende Faktoren



Zu beachtende Faktoren

Spülung vor Reinigung

- Entfernt den größten Teil der Verschmutzung, um die Reinigungswirkung zu erhöhen und die Menge an Reinigungsmitteln zu verringern.
- Wird vermieden, Rückstände eintrocknen zu lassen, die später nur schwer zu entfernen sind



Vorsicht beim Vorspülen mit heißem Wasser. Proteine können sich denaturieren und an der Oberfläche haften bleiben. Zum Beispiel das Vorspülen des Milchtanks eines Landwirts mit heißem Wasser in der Käserei.

