



# Beratung Käseproduktion WALLIS

# Handbuch Qualitätssicherung

**Bereich:** Käseproduktion im Wallis in Übereinstimmung mit der  
 Hygieneverordnung des EDI (HyV) und der Lebensmittel-  
 und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)

Betriebsname : .....

Nr. Bewilligung : .....

Jahresproduktion : .....

Name der verantwortlichen Person  
 für die Qualitätssicherung : .....

Adresse : .....

Telefon : .....

Hergestellte Produkte : .....

.....

.....

Zertifizierung :  AOP  Berg  Alpe  
 BIO  
 Andere .....

Milchkauf von anderen Betrieben : kg .....

Erstellt von Jean-Marc Zufferey, Berater Milchwirtschaft

+41 79 385.88.86

Link Internet: <https://www.vs.ch/de/web/sca/economie-laitiere>



<p><b>Inhaltsverzeichnis Handbuch Qualitätssicherung für Walliser Raclette AOP, Halbhartkäse aus thermisierter Milch und andere Spezialitäten</b></p>
---

Aktuelle Version	1	QS Handbuch	Seite
4	Kapitel 1	Einleitung	3
4	Kapitel 2	Geltungsbereich	5
4	Kapitel 3	Anforderung an Milch und Milchprodukte	7
4	Kapitel 4	Produktionsüberwachung	9
4	Kapitel 5	Überwachung bei der Milchannahme	13
4	Kapitel 6	Reinigungsplan und Überwachung der Sauberkeit	15
4	Kapitel 7	Wasserqualität	17
4	Kapitel 8	Wartung der Einrichtungen und Kontrolle der Instrumente	19
4	Kapitel 9	Verfahren bei fehlerhaften Produkten und Rückruf von Produkten	21
4	Kapitel 10	Kennzeichnung und Etikettierung der vorverpackten Milchprodukte	23
3	Kapitel 11	Zusammenfassung der Anforderungen des Sicherheitskonzepts und der Kontrollen	25
	<b>2</b>	<b>Arbeitsanweisungen</b>	
3	AA 4.1.	Annahme und Lagerung der Milch	
4	AA 4.2.	Kontrolle des Herstellungsprozesses von Walliser Raclette AOP	
4	AA 4.3.	Kontrolle des Herstellungsprozesses Halbhartkäse aus thermisierter Milch	
4	AA 4.4.	Korrekturmassnahmen falls die Anforderungen bei der Qualitätskontrolle nicht erfüllt werden	
3	AA 5.1.	Kontrollplan der Produzentenmilch	
1	AA 6.1.	Kontrolle der Wirksamkeit der Reinigung	
5	AA 11.1.	Anforderungen zur Erfüllung des Sicherheitskonzepts " Walliser Raclette AOP"	
5	AA 11.2.	Anforderungen zur Erfüllung des Sicherheitskonzepts "Halbhartkäse aus thermisierter Milch"	
5	AA 11.3.	Zusammenfassung der Kontrollen mit Kontrollfrequenz (Kontrollplan)	
	<b>3</b>	<b>Formulare und andere Dokumente</b>	
2	FO 4.1.	Fabrikationskontrolle : Walliser Raclette AOP	
3	FO 4.2.	Fabrikationskontrolle Alpen: Walliser Raclette AOP	
3	FO 4.3.	Fabrikationskontrolle : Halbhartkäse aus thermisierter Milch	
1	FO 4.4.	Überwachung Salzbad, Keller und Kühlraum	
1	FO 5.1.	Produzentenmilchkontrolle und Stufenkontrolle	
1	FO 5.2.	Monatliche Kontrolle der Eutergesundheit auf der Alp	
1	FO 5.3.	Behandlungsjournal	
1	FO 6.1.	Kontrolle Reinigungskreislauf und visuelle Kontrolle	
1	FO 8.1.	Wartungsplan	
1	FO 8.2.	Instrumentenkontrolle	
1	FO 9.1.	Korrekturmassnahmen	
	<b>4</b>	<b>Qualitätssicherung für andere Spezialitäten (auf Anfrage)</b>	
2	QS 1	Butter aus pasteurisiertem Rahm	
2	QS 2	Joghurt	
2	QS 3	Frischkäse	
1	QS 4	Ziger	
1	QS 5	Fondue	
	<b>5</b>	<b>Verschiedenes</b>	

Datum: 1. April 2013 (aktualisiert: 01. Febr. 2018)



# Beratung Käseproduktion WALLIS

## QS - Walliser Raclette AOP und Halbhartkäse aus thermisierter Milch

### Kapitel 1

### Einleitung

Erstellt:  
Amt für Viehwirtschaft  
Jean-Marc Zufferey

Seiten 3 und 4  
Version 4



## 1. Einleitung

Die gesetzliche Grundlage bezüglich der Qualitätssicherung in der Milchwirtschaft wird regelmässig aktualisiert. Dementsprechend wurde das Handbuch zur Qualitätssicherung angepasst.

Die Dienststelle für Landwirtschaft hat das Handbuch zur Unterstützung der Walliser Käsereien ausgearbeitet. Dieses Handbuch beinhaltet die Herstellung von Walliser Raclette AOP und von Halbhartkäse aus thermisierter Milch.

Ein Sicherheitskonzept ist jedoch für jedes Produkt erforderlich. Die betreffenden Produzenten finden in diesem Dokument die entsprechenden Konzepte für Butter, Joghurt Frischkäse und Ziger. Diese Dokumente finden sich unter Kapitel 4 dieses Handbuchs. Für andere Produkte ist eine Qualitätssicherung durch die Verarbeiter zu erstellen.

Das Handbuch ist folgendermassen unterteilt:

- in weiss : Grundlagen der Qualitätssicherung für die Käsereien im Wallis
- in rosa : Arbeitsanweisungen (AA ...) mit den einzelnen Kontrollstapen
- in gelb : Formulare (FO ...), welche durch den Käser auszufüllen sind

Der Käser oder die für die Qualitätssicherung verantwortliche Person benutzen Kopien der entsprechenden Formulare (Farbe: gelb), um die Kontrollparameter zu ergänzen.

Auch andere Formulare, die nicht in diesem QS-Handbuch abgelegt sind, dürfen vom Käser verwendet werden.



# Beratung Käseproduktion WALLIS

## QS - Walliser Raclette AOP und Halbhartkäse aus thermisierter Milch

### Kapitel 2

### Geltungsbereich

Erstellt:  
Amt für Viehwirtschaft  
Jean-Marc Zufferey

Seiten 5 und 6  
Version 4



## 2. Geltungsbereich

Dieses Handbuch enthält die verschiedenen Arbeitsanweisungen und Formulare, die für die Dokumentation der Qualitätssicherung im Wallis erforderlich sind.

Der Anwendungsbereich des Handbuches gilt für die folgenden Produkte:

- Walliser Raclette AOP
- Halbhartkäse aus thermisierter Milch oder Rohmilch
- Butter aus pasteurisiertem Rahm
- Joghurt
- Frischkäse
- Ziger

Alle anderen Produkte, wie unter anderem Weichkäse, sind nicht in diesem Handbuch enthalten. Die Verarbeiter müssen eine entsprechende Dokumentation für diese Produkte erstellen.

Praktische Hinweise für die Fabrikation von Walliser Raclette finden Sie im Handbuch "Herstellung von Walliser Raclettekäse ». Dieses Handbuch finden Sie auch im Internet:

<https://www.vs.ch/de/web/sca/economie-laitiere>.

Das HACCP-Konzept wird durch Fromarte oder durch die Leitlinie für die gute Verfahrenspraxis bei der Milchgewinnung und -verarbeitung in Sömmerungsbetrieben sichergestellt.

- Das HACCP-Konzept basiert auf dem QS-Handbuch der Branchenorganisation Fromarte (Gurtengasse 6, Postfach, 3001 Bern, Tel. 031 390 3333). Fromarte unterstützt die Branche bei der Umsetzung der gesetzlichen Grundlagen und der lebensmittelrechtlichen Anforderungen (BRC-IFS-ISO 22000). Das Handbuch von Fromarte ist erforderlich für die Gewährleistung der Qualität in den grossen Käsereien des Kantons.

Link (<http://www.fromarte.ch/de/>)

- Der Schweizerische Alpwirtschaftlicher Verband (SAV) hat im Jahr 2015 die Leitlinie für die gute Verfahrenspraxis bei der Milchgewinnung und -verarbeitung in Sömmerungsbetrieben entwickelt.

Link: ([http://www.alpwirtschaft.ch/wpcontent/uploads/2015/06/Inhaltsverzeichnis\\_Branchenleitlinie\\_SAV2015.pdf](http://www.alpwirtschaft.ch/wpcontent/uploads/2015/06/Inhaltsverzeichnis_Branchenleitlinie_SAV2015.pdf))



# Beratung Käseproduktion WALLIS

## QS - Walliser Raclette AOP und Halbhartkäse aus thermisierter Milch

### Kapitel 3

### Vorschriften

Erstellt:  
Amt für Viehwirtschaft  
Jean-Marc Zufferey

Seiten 7 und 8  
Version 4



### 3. Vorschriften - Weisungen

Die Qualitätssicherung für die Käseproduktion im Wallis wurde anhand der folgenden Dokumente, Verordnungen und Weisungen erarbeitet:

1. Handbuch Qualitätssicherung :  
<https://www.vs.ch/de/web/sca/economie-laitiere>
2. Herstellen von Walliser Raclettekäse AOP  
<https://www.vs.ch/documents/180911/1553386/Herstellung+von+Walliser+Raclettek%C3%A4se+AOP.pdf/0cbbb7e3-7b65-4b5a-bc5f-7503b25bdf0>
3. Pflichtenheft Walliser Raclettekäse AOP :  
<https://www.blw.admin.ch/blw/de/home/instrumente/kennzeichnung/ursprungsbezeichnungen-und-geografische-angaben.html>
4. Leitlinie für die gute Verfahrenspraxis bei der Milchgewinnung und -verarbeitung in Sömmerungsbetrieben :  
[http://www.alpwirtschaft.ch/wp-content/uploads/2015/06/Inhaltsverzeichnis\\_Branchenleitlinie\\_SAV2015.pdf](http://www.alpwirtschaft.ch/wp-content/uploads/2015/06/Inhaltsverzeichnis_Branchenleitlinie_SAV2015.pdf)
5. Milchprodukte von der Alp - schmackhaft und sicher / Publikation Agroscope (Beilage)
6. Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln (HyV)  
Kapitel 6: Spezielle Bestimmungen über die hygienische Milchverarbeitung in Sömmerungsbetrieben  
<https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20143394/index.html> /
7. Verordnung des EDI über die Hygiene bei der Milchproduktion (VHyMP)  
<https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20051436/index.html>
8. Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft  
<https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20050164/index.html>
9. Verordnung des EDI über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV)  
<https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20050161/index.html>
10. Verordnung über die Verwendung der Bezeichnungen «Berg» und «Alp» für landwirtschaftliche Erzeugnisse und daraus hergestellte Lebensmittel (BAIV)  
<https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20102725/index.html>
11. Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)  
<https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20143388/index.html>



# Beratung Käseproduktion WALLIS

## QS - Walliser Raclette AOP und Halbhartkäse aus thermisierter Milch

### Kapitel 4

### Überwachung der Produktionsprozesse

Erstellt:  
Amt für Viehwirtschaft  
Jean-Marc Zufferey

Seiten 9 bis 12  
Version 4



## 4. Überwachung der Produktionsprozesse

Die Risikofaktoren bei der Herstellung von Walliser Raclette AOP und Halbhartkäse aus thermisierter Milch müssen regelmässig kontrolliert werden.

### 4.1 Fabrikationskontrolle

Die Richtwerte (Soll-Werte) der Produktionsparameter werden in der ersten Zeile der Fabrikationskontrolle aufgeführt (FO 4.1. bis FO 4.3.) Jede Änderung beim Herstellungsprozess im Vergleich zu den konstanten Parametern muss notiert werden. Der Verantwortliche für die QS muss beobachtete erhebliche Abweichungen von den Sollwerten in diesen Formularen festhalten.

### 4.2 Überwachung der Produktionsprozesse

Der Käser ist verpflichtet, anhand von täglichen Analysen die Qualität der Mischmilch sowie die korrekte Käsesäuerung während dem Pressen zu bestätigen.

Der Säuregehalt der Rohmischkulturen (RA 401 und RA 420) muss bei jeder neuen Zubereitung kontrolliert werden.

Während den kritischen Phasen des Produktionsprozesses müssen regelmässig bakteriologische Analysen vorgenommen werden (Kontrolle Bruchkörner vor dem Abfüllen).

Die Gefahren während den verschiedenen Etappen des Produktionsprozesses müssen bekannt sein und die kritischen Punkte während der Verarbeitung sind auf dem Formular der Fabrikationskontrolle zu vermerken. Für die Halbhartkäse sind das folgende Punkte:

- |                           |   |
|---------------------------|---|
| ▪ Tägliche Kontrolle      | ▪ Temperatur der Milchkühlung   |
|                           | ▪ Reduktaseprobe der Kessimilch (ausser auf Alpen, wo eine visuelle Kontrolle möglich ist)  |
|                           | ▪ pH-Wert während der Säuerung  |
|                           | ▪ Temperatur der Thermisierung  |
| ▪ Wöchentliche Kontrollen | ▪ Temperatur im Keller und im Kühlraum / Kühlschranks   |
|                           | ▪ Konzentration Salzbad   |
|                           | ▪ Milch mit erhöhter Zellzahl (Mastitis) in der Mischmilch  |
|                           | ▪ Konzentration Reinigungsprodukte  |
| ▪ Kontrolle alle 2 Monate | ▪ Listeria Monocytogenes (Käseschmiere im Keller)   |
| ▪ Kontrolle alle 4 Monate | ▪ Staphylococcus Aureus (Bruchkörner im Kessi)  |
|                           | ▪ Escherichia Coli (Bruchkörner im Kessi), falls Milch thermisiert wird oder wenn Halbhartkäse aus Rohmilch weniger als 60 Tage gereift wird. |

### 4.3 Gefahren für die menschliche Gesundheit

Die Betriebe müssen Nahrungsmittel produzieren, welche bedenkenlos geniessbar und nicht gesundheitsschädigend sind. Daher ist es wichtig, dass alle die mit dem Produkt, welches hergestellt wird, verbundenen Risiken kennen und wenn nötig Massnahmen ergreifen, um die Risiken unter Kontrolle zu halten.

Es gibt drei Typen von Gefahren mit Lebensmitteln:

- Mikrobielle Gefahr
  - Giftstoffe des Staphylococcus Aureus
  - Escherichia Coli (Verotoxin-produzierende Stämme)
  - Listeria Monocytogenes.
- Chemische Gefahr
  - Antibiotika
  - Biogene Amine
  - Desinfektionsmittel
  - Insektizide, Herbizide und andere giftige Substanzen
- Körperliche Gefahr
  - Fremdkörper (Glas, Borsten, Bolzen, ...).

### Mikrobielle Gefahr

Giftstoffe des Staphylococcus Aureus :

Diese Keime treten in grosser Zahl bei Euterentzündungen oder bei eitrigen Wunden von Mensch und Tier auf. Um ihre Vermehrung zu verhindern darf keine Milch von Kühen mit Mastitis eingeliefert werden und die Milch ist innerhalb von zwei Stunden auf eine Temperatur unter 13°C zu kühlen. Auch auf eitrige Wunden am Euter achten.

Escherichia Coli (Verotoxin-produzierende Stämme):

Das Bakterium E. Coli ist in der Darmflora von Menschen und Tieren zu finden. Um dessen Vermehrung zu verhindern ist:

- auf eine gute Melkhygiene zu achten
- die Milch rasch zu kühlen
- ein tiefer pH-Wert nach dem Ausziehen und eine rasche Säuerung unter der Presse zu erreichen

Listeria Monocytogenes:

Die Listerien treten in grosser Anzahl in den Exkrementen, in schmutzigem Wasser und im Boden auf. Um deren Vermehrung zu verhindern muss man:

- Pfützen mit schmutzigem Wasser im Keller und das Verspritzen dieses Wasser verhindern
- keine nicht auf Listerien kontrollierte Käse im Keller einlagern
- speziell auf die Käse achten, die nicht auf dem eigenen Betrieb produziert wurden und im Verkaufsladen oder im Lagerraum mit den eigenen Käsen in Kontakt kommen
- vor den Kellereingängen Fussbäder platzieren, um die Übertragung der Listerien mit Stiefeln oder anderem Schuhwerk zu verhindern.

### Einschätzen der Risiken in Bezug auf das Produkt

Bestimmte Milchprodukte wie Frischkäse aus Rohmilch können eine Gefahr für die Gesundheit darstellen und sollen daher nicht in Dorfkäsereien oder auf Alpen hergestellt werden. Diese Produkte sind vor ihrer Verarbeitung auf mind. 65 °C zu erhitzen.

Die Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux hat ein Dokument über die Milchprodukte von der Alp und deren Kontaminationsrisiko erstellt.

- Empfehlungen für Alpkäsereien

**Risiko der Kontamination mit krankmachenden Keimen.**

Produkt	Hitzebehandlung des Rohstoffs	Risiko
Hartkäse	keine	erhöht
Halbhartkäse	pasteurisiert <sup>1</sup>	gering
	thermisiert <sup>2</sup>	gering
	keine	erhöht
Weichkäse	pasteurisiert <sup>1</sup>	erhöht
	thermisiert <sup>2</sup>	erhöht
	keine	erhöht
Frischkäse	pasteurisiert <sup>1</sup>	gering
	thermisiert <sup>2</sup>	erhöht
	keine	erhöht
Molkenziger	90 °C	gering
Butter	keine	erhöht
	aus (Süssrahm)	erhöht
	aus (Sauerrahm)	gering
Rahm	keine	erhöht
Rahm	pasteurisiert <sup>1</sup>	erhöht

gering  erhöht  hoch 

(Risikoeinteilung basierend auf Praxiserfahrungen von ALP-Haras)

<sup>1</sup> z.B. 72 °C, 15 s

<sup>2</sup> Empfehlung mind. 65 °C

Quelle: Publikation Agroscope 2012

**Zusätzliche Dokumente**

- FO 4.1. Fabrikationskontrolle: Walliser Raclette AOP
- FO 4.2. Fabrikationskontrolle Alpen: Walliser Raclette AOP
- FO 4.3. Fabrikationskontrolle: Halbhartkäse aus thermisierter Milch
- FO 4.4. Überwachung Salzbad, Keller und Kühlraum
- AA 4.1. Annahme und Lagerung der Milch
- AA 4.2. Kontrolle des Herstellungsprozesses von Walliser Raclette AOP
- AA 4.3. Kontrolle des Herstellungsprozesses Halbhartkäse aus thermisierter Milch
- AA 4.4. Korrekturmaßnahmen falls die Anforderungen bei der Qualitätskontrolle nicht erfüllt werden
- AA 11.3. Zusammenfassung der Kontrollen mit Kontrollfrequenz (Kontrollplan)



# Beratung Käseproduktion WALLIS

## QS - Walliser Raclette AOP und Halbhartkäse aus thermisierter Milch

### Kapitel 5

#### Überwachen der Annahme der Produzentenmilch

Erstellt:  
Amt für Viehwirtschaft  
Jean-Marc Zufferey

Seiten 13 und 14  
Version 4



## 5. Überwachen der Annahme der Produzentenmilch

Die tägliche Kontrolle der Mischmilch ohne Kultur ist ein sehr guter Indikator bezüglich der Qualität der Produzentenmilch (AA 4.4) und der Wirksamkeit der Reinigung in der Käserei (Kapitel 6).

Es müssen regelmässig (im Prinzip wöchentlich) individuelle Analysen der gelieferten Milch durchgeführt werden. Die Methoden der verschiedenen Tests sind im Handbuch « Herstellung Walliser Raclettekäse AOP » erklärt.

Falls die Alpen nicht über einen Brutschrank verfügen und keine Milch von einer benachbarten Alp annehmen, ist eine visuelle Kontrolle der Hygiene während dem Melken erforderlich (Sauberkeit der Melkmaschine, Transporteinrichtungen und Melkhygiene). Probleme bezüglich der Sauberkeit müssen im FO 4.2. unter der Rubrik "Melkhygiene" vermerkt werden. Wenn Milch aus einer benachbarten Alp angenommen wird, muss der Verarbeitungsbetrieb einen Brutschrank haben, um eine Reduktaseprobe der gelieferten Milch vornehmen zu können.

Auf den Alpen wird die Kontrolle der Eutergesundheit mittels Schalmtest gewährleistet. Dieser ist erstmals spätestens eine Woche nach der Alpfahrt durchzuführen und anschliessend mindestens einmal pro Monat. Die Milch der Euterviertel, welche im Schalmtest positiv reagieren (++, +++), darf nicht verarbeitet werden. Die Resultate der monatlichen Schalmtest-Kontrollen sind im FO 5.2. festgehalten werden. Der Schalm-Test kann durch die Zellzahlbestimmung beim Einzeltier durch den Zuchtverband ersetzt werden. Milch von Kühen mit offenen und eitrigen Wunden am Euter oder in Euternähe darf nicht verarbeitet werden. Tagesmilchmengen unter zwei Liter dürfen nicht verarbeitet werden. Eine Analyse der Mischmilch mit Hilfe des Laugentests oder des Schalmtests ist im Prinzip wöchentlich durchzuführen (AA 5.1.). Um Euterentzündungen (Mastitis) vorzubeugen ist die Reihenfolge beim Melken zu respektieren: zuerst die gesunden Kühe, dann die Kühe mit einem kranken Euter und dann die behandelten Kühe. Zur Reinigung der Euter sind Einwegpapiertücher oder Holzwole zu benutzen. Auf den Alpen wird die Zitzendesinfektion (Zitzentauchen) direkt nach dem Abnehmen des Melkzeuges dringend empfohlen. Alle an den Tieren vorgenommenen Behandlungen sind im Behandlungsjournal (FO 5.3.) einzutragen.

### Zusätzliche Dokumente

- FO 5.1. Produzentenmilchkontrolle und Stufenkontrolle
- FO 5.2. Monatliche Kontrolle der Eutergesundheit auf der Alp
- FO 5.3. Behandlungsjournal
- AA 5.1. Kontrollplan der Produzentenmilch



# Beratung Käseproduktion WALLIS

## QS - Walliser Raclette AOP und Halbhartkäse aus thermisierter Milch

### Kapitel 6

#### Reinigungsplan und Überwachung der Sauberkeit

Erstellt:  
Amt für Viehwirtschaft  
Jean-Marc Zufferey

Seiten 15 und 16  
Version 4



## **6. Reinigungsplan und Überwachung der Sauberkeit**

Die Reinigungspläne, welche der Betriebsleiter in Zusammenarbeit mit den Reinigungsmittellieferanten erstellt, liegen im Fabrikationsraum auf.

Falls mehrere Personen in den Reinigungsprozess einbezogen werden, erstellt der QS Verantwortliche ein Reinigungsjournal.

Auf der Alpe muss einmal pro Monat die Temperatur beim Waschvorgang der Absauganlage kontrolliert werden.

### **Zusätzliche Dokumente**

- FO 4.1. Fabrikationskontrolle : Walliser Raclette AOP
- FO 4.2. Fabrikationskontrolle Alpen: Walliser Raclette AOP
- FO 6.1. Kontrolle Reinigungskreislauf und visuelle Kontrolle
- AA 6.1. Kontrolle der Wirksamkeit der Reinigung



# Beratung Käseproduktion WALLIS

## QS - Walliser Raclette AOP und Halbhartkäse aus thermisierter Milch

### Kapitel 7

### Wasserqualität

Erstellt:  
Amt für Viehwirtschaft  
Jean-Marc Zufferey

Seiten 17 und 18  
Version 4



## 7. Wasserqualität

Die Lebensmittelbetriebe müssen über ausreichend Trinkwasser verfügen. Die Dorfkäsereien benutzen das Wasser aus dem öffentlichen Netz.

Die Qualität des Wassers, das in den Alpkäsereien benutzt wird, muss jenem des Trinkwassers entsprechen. Eine mikrobiologische Analyse des Wassers auf der Alp wird jedes Jahr im Frühling durchgeführt (Beschluss vom 8. Januar 1969).

Vor der Durchführung einer Analyse ist das Kapitel 5 der Dokumentation „Herstellung von Walliser Raclettekäse AOP“ zu konsultieren. Falls das Trinkwasser eine Behandlung zu unterziehen ist (Filtern, Chlorierung, UV-Lampe) muss eine Selbstkontrolle der Einrichtung durchgeführt werden.

Bei gravierenden Problemen muss die Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen (Kantonales Labor) unter ☎ 027 606 49 50 kontaktiert werden.

	<i>Aerobe, mesophile Keime (nn/ml)</i>	<i>Escherichia coli (nicht nachweisbar / ml)</i>	<i>Enterokokken (nicht nachweisbar / ml)</i>
Toleranzwert für Trinkwasser	300 / ml	nn / 100 ml	nn / 100 ml

Kontrollhäufigkeit	jährlich
--------------------	----------

- Die täglichen Arbeiten auf der Alp sind häufig die Ursache von Wasserverschmutzungen. In den meisten Fällen kann dies verhindert werden durch ein sorgfältiges Vorgehen beim Gülleausbringen, durch einen korrekten Unterhalt der Güllegrube und das Vermeiden des Beweidens von Flächen in der Wasserschutzzone S1.
- Um eine Verschmutzung des gefassten Wassers zu vermeiden ist die Wasserfassung, das Auffangbecken und die Wasserverteilung regelmässig zu warten. Eine gründliche Reinigung der Wände und des Bodens des Reservoirs hat jährlich zu erfolgen.
- Falls die Wasserqualität die bakteriologischen Anforderungen nicht erfüllt, muss das Wasser durch Erhitzen (Kochen) oder mit einer anderen geeigneten Methode desinfiziert werden, bevor es zum Käsen oder zur Reinigung gebraucht wird. Gegebenenfalls sind die Fassung und die Leitungen zu sanieren.
- Nachstehend eine Auswahl von Methoden zur Reinigung des Wassers:
  - Wasser erhitzen (kochen)
  - UV - Behandlung                      Lampe gemäss den Empfehlungen des Lieferanten wechseln
  - Dekontaminationsfilter                Patrone regelmässig wechseln
  - Chemische Desinfektion                2.5 ml Javelwasser auf 100 l Wasser als Notfallmassnahme  
(Empfehlung: 2.5 l Javelwasser à 14 % in 100 m<sup>3</sup> Wasser geben).
- Der Schweizerische Verein des Gas- und Wasserfaches (SVGW) erlässt Richtlinien für die Qualitätsüberwachung in der Trinkwasserversorgung.



# Beratung Käseproduktion WALLIS

## QS - Walliser Raclette AOP und Halbhartkäse aus thermisierter Milch

### Kapitel 8

#### Wartung der Einrichtungen und Kontrolle der Instrumente

Erstellt:  
Amt für Viehwirtschaft  
Jean-Marc Zufferey

Seiten 19 und 20  
Version 4



## **8. Wartung der Einrichtungen und Kontrolle der Instrumente**

### **8.1 Wartung der Einrichtungen**

Jene Einrichtungen, welche einer regelmässigen Wartung bedürfen, müssen bekannt sein. Dementsprechend ist eine Liste mit den zu wartenden Einrichtungen mit folgenden Angaben zu erstellen: Art der Einrichtung, Häufigkeit der Wartung und Kontrolldaten.

Der Lieferant der Einrichtung muss einen sachgemässen Wartungsplan mitliefern.

Falls der Lieferant keinen Plan vorlegen kann, hat der Qualitätsverantwortliche einen solchen zu erstellen (z.B.: periodischer Wechsel von Gummischläuchen und Dichtungen).

Die Wartungspläne und die Kontrolldaten sind im Qualitätshandbuch abzulegen bzw. zu vermerken (FO 8.1.)

### **8.2 Kontrolle der Instrumente**

Der pH-Meter ist jede Woche mit einer Pufferlösung zu kontrollieren und wenn nötig zu kalibrieren. Die Werte sind im FO 8.2. einzutragen.

Mindestens einmal pro Jahr ist die Genauigkeit der in der Käserei verwendeten Thermometer zu überprüfen. Die Werte sind ebenfalls im FO 8.2. einzutragen.

## **Zusätzliche Dokumente**

FO 8.1.      Wartungsplan

FO 8.2.      Instrumentenkontrolle



# Beratung Käseproduktion WALLIS

## QS - Walliser Raclette AOP und Halbhartkäse aus thermisierter Milch

### Kapitel 9

#### Verfahren bei fehlerhaften Produkten und Rückruf von Produkten

Erstellt:  
Amt für Viehwirtschaft  
Jean-Marc Zufferey

Seiten 21 und 22  
Version 4



## 9. Verfahren bei fehlerhaften Produkten und Rückruf der Produkte

### 9.1 Verfahrensmassnahmen bei der Annahme der Produzentenmilch

Falls die Anforderungen der Qualitätskontrolle der Produzentenmilch nicht erfüllt sind, sind folgende Massnahmen zu treffen:

1. Lieferant informieren
2. So bald als möglich eine 2. Kontrolle durchführen
3. falls die Resultate noch immer ungenügend sind: eine Stallkontrolle durchführen, falls nötig mit Hilfe eines externen Experten oder durch das Amt für Viehwirtschaft; die Stallkontrolle wird protokolliert
4. als letzte Möglichkeit die Milchannahme verweigern, bis die Qualitätsanforderungen erfüllt sind

Falls in der Milch eines Produzenten Hemmstoffe (Antibiotika) enthalten sind und die Milch trotzdem verarbeitet wird, darf die Gesamtheit der hergestellten Produkte nicht in Verkehr gebracht werden.

### 9.2 Verfahrensmassnahmen bei der Herstellung

Falls die Anforderungen der Qualitätskontrolle bei der Fabrikation nicht erfüllt sind (AA 4.4) oder bei schwerwiegenden Problemen bei der Fabrikation ist eine bakteriologische Analyse des Endproduktes nötig, bevor es in Verkehr gebracht wird.

Die fehlerhafte Produktion wird isoliert gelagert und gekennzeichnet.

Die Korrekturmassnahmen sind im FO 9.1. festzuhalten.

### 9.3 Rückruf von Produkten

Bei Rückruf von Produkten muss gemäss Art. 54 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) vorgegangen werden. Der Betriebsleiter muss unverzüglich die zuständige kantonale Vollzugsbehörde, d.h. die Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen informieren.

Die verantwortliche Person trifft die erforderlichen Massnahmen, um die betreffenden Produkte vom Markt zu nehmen (Rücknahme) und die Produkte, die bereits bis zum Konsumenten gelangt sind, zurückzurufen (Rückruf).

## Zusätzliche Dokumente

FO 9.1. Korrekturmassnahmen



# Beratung Käseproduktion WALLIS

## QS - Walliser Raclette AOP und Halbhartkäse aus thermisierter Milch

### Kapitel 10

#### Kennzeichnung und Etikettierung der vorverpackten Milchprodukte

Erstellt:  
Amt für Viehwirtschaft  
Jean-Marc Zufferey

Seiten 23 bis 25  
Version 4



## 10. Kennzeichnung und Etikettierung der vorverpackten Milchprodukte

Bei der Kennzeichnung seiner Produkte muss der Hersteller die Vorgaben mehrerer Verordnungen einhalten, was das Erstellen einer Etikette zu einer komplizierten Angelegenheit machen kann.

Falls bei der Etikettierung Zweifel oder Unsicherheiten auftreten, wenden Sie sich an die Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen und stellen ihr gleichzeitig eine Musteretikette zu.

Im Fall von Massen- oder Einzelverkäufen (unverpackte Ware, Schutz) kann auf schriftliche Angaben verzichtet werden, wenn die Informationen auf eine andere Weise (mündliche Information) gewährleistet sind.

Falls Milchspezialitäten hergestellt werden, muss das Rezept für diese Produkte schriftlich im Handbuch Qualitätssicherung abgelegt werden (z.B.: Zusatz von Gewürzen, geräuchert usw.).

### Etikettierung von Lebensmitteln

Gemäss Art. 2 der Verordnung des EDI über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (<https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20050161/index.html>) gelten folgende Mindestanforderungen:

- *Sachbezeichnung*
- *Name oder Firma sowie Adresse derjenigen Person, welche das Lebensmittel herstellt, einführt, abpackt, umhüllt beziehungsweise abfüllt und abgibt*
- *Warenlos (Kaseinmarke)*
- *bei verpackten Lebensmitteln das Verbrauchsdatum und die Lagertemperatur*
- *Verzeichnis der Zutaten (allergene Stoffe fettgedruckt)*

Bei Käseprodukten müssen gemäss den Art. 38 - 40 der Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (<https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20050164/index.html>) zusätzlich folgende Angaben auf der Etikette stehen:

- *Fettgehaltsstufe (z.B. Vollfettkäse / 450 bis 549 g/kg)*
- *Festigkeitsstufe (z.B. halbhart / mehr als 540 bis 650 g/kg)*
- *die Bezeichnung «mit Rohmilch hergestellt» sofern ein Teil der bei der Herstellung verwendeten Milch der Definition von Rohmilch nach Art. 26, Abs. 2 entspricht und der Herstellungsprozess keinerlei Hitzebehandlung oder physikalische oder chemische Behandlung umfasst.*

Ein Leitfaden, herausgegeben von Agroscope Liebefeld (ALP Forum 2008 Nr. 65f), kann bei der Vorbereitung der Kennzeichnung helfen, welche sich auf die Verordnung von Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände (LGV; Art. 26 und folgende) stützt.



### **Verwendung der Bezeichnung Alp**

Nur von einer zugelassenen Stelle zertifizierte Milchprodukte dürfen unter der Bezeichnung Alp vermarktet werden. Der Bezeichnung Alp darf nicht ohne Zertifizierung verwendet werden.

Ohne Zertifizierung kann die Bezeichnung Alp für auf dem Sömmerungsbetrieb hergestellte Lebensmittel verwendet werden, die direkt an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden. Dies gilt aber nicht, wenn der Alpkäse zum Weiterverkauf bestimmt ist.



Verweis auf die gesetzlichen Grundlagen auf Seite 8, Punkt 10 dieses Dokuments

### **Verwendung der Bezeichnung Walliser Raclette AOP**

Nur Betriebe, welche

- durch die Sortenorganisation Raclette du Valais AOP (SOR) anerkannt sind
- das Pflichtenheft Walliser Raclette AOP erfüllen
- ihren die Käse durch die SOR taxieren lassen

dürfen die Bezeichnung Walliser Raclette AOP verwenden



[http://www.raclette-du-valais.ch/walliserracletteaop/pflichtenheft/pflichtenheft\\_walliserraclette-standvom24.august2015.pdf](http://www.raclette-du-valais.ch/walliserracletteaop/pflichtenheft/pflichtenheft_walliserraclette-standvom24.august2015.pdf)



# Beratung Käseproduktion WALLIS

## QS - Walliser Raclette AOP und Halbhartkäse aus thermisierter Milch

### Kapitel 11

#### Zusammenfassung der Anforderungen des Sicherheitskonzepts und der Kontrollen

Erstellt:  
Amt für Viehwirtschaft  
Jean-Marc Zufferey

Seiten 26 und 27  
Version 3



## **11. Zusammenfassung der Anforderungen des Sicherheitskonzepts und der Kontrollen**

Jede Etappe beim Fabrikationsablauf unterliegt einer Kontrolle. Es ist wichtig, die Parameter, welche ein Risiko für die bakteriologische Qualität des Endprodukts darstellen können, zu kontrollieren und aufzuzeichnen:

- Qualität der abgelieferten Milch
- Kühlung der Milch und «Thermisierung»
- Käsesäuerung
- keine pathogenen Bakterien im Bruch, in der Schmiere oder im Endprodukt.

Die Häufigkeit der Kontrollen hängt ab von den Ergebnissen der vorangegangenen Analysen (Kontrollen) und den Risiken im Zusammenhang mit den hergestellten Produkten (Gefahrenbewertung).

Die Arbeitsanweisungen AA 11.1 und 11.2 geben einen vereinfachten Überblick über das Sicherheitskonzept für Alpbetriebe.

Die Arbeitsanweisung AA 11.3 zeigt die minimale Anzahl Analysen auf, die bei der Herstellung von Walliser Raclette AOP und von Halbhartkäse aus thermisierter Milch durchzuführen sind.

### **Zusätzliche Dokumente**

AA 11.1 Anforderungen zur Erfüllung des Sicherheitskonzepts „Walliser Raclette AOP“

AA 11.2 Anforderungen zur Erfüllung des Sicherheitskonzepts „Halbhartkäse aus thermisierter Milch“

AA 11.3 Zusammenfassung der Kontrollen mit Kontrollfrequenz (Kontrollplan)