

Rechtzeitige Vorbereitungen für die Verarbeitungs-Kampagne

Es zeichnet sich eine grosse Mostobsternte ab. Landauf landab weisen die Obstbäume einen guten Fruchtbehang auf, sowohl in Hochstamm-Hofstätten wie auch in Obstkulturen und Hausgärten. Das ist Grund genug, rechtzeitig die Vorbereitungen für die bevorstehende Verarbeitungskampagne in Angriff zu nehmen, insbesondere für jene Verarbeitungsbetriebe, die im letzten Herbst mangels Mostobst pausiert haben.

Geräte/Einrichtungen/Räumlichkeiten

Jetzt ist die letzte Gelegenheit bauliche Anpassungen in Verarbeitungsräumen, an Geräten und Einrichtungen vorzunehmen.

- In den Verarbeitungsräumen werden nur leicht zu reinigende, hygienisch einwandfreie Baustoffe verwendet.
- An Geräten und Einrichtungen sollen ausschliesslich lebensmitteltaugliche Bestandteile (Schläuche, Hähne, usw.) verbaut werden.
- Elektrische Einrichtungen sind spritzwassergeschützt vom professionellen Elektro-Installateur einzurichten (Kabel-Kanäle, Schalterschränke). Er kennt die Anforderungen an die Sicherheit von elektrischen Einrichtungen im Verarbeitungsraum, insbesondere wo mit dem Elektroden-Apparat gearbeitet wird. Besondere Vorsicht ist geboten beim Einsatz von verschiedenen Kabelübergangsstücken. Im Zweifelsfall den Fachmann beiziehen.
- Die Wasserbezugsquellen liefern genügend hygienisch einwandfreies kaltes Wasser sowie die benötigte Menge Heisswasser. Zudem sind die notwendigen Handwaschgelegenheiten verfügbar.
- Die Bodenbeläge in den Verarbeitungsräumen sind mit dem notwendigen Gefälle ausgestattet, was eine rasche und vollständige Entwässerung ermöglicht. Die Ablaufrinnen und Sammelbecken entleeren sich rasch und lassen sich einfach reinigen.
- Die Arbeitseinrichtungen sind zweckmässig und ausreichend beleuchtet.



Vor der Kampagne muss kontrolliert werden, ob alle Hilfsmittel zur Verfügung stehen.

Bezug von Hilfsmitteln und Gebinden

Die Hilfsstoffe in der bäuerlichen Obstverarbeitung sind nicht unbeschränkt haltbar. Vor Beginn der Kampagne sind die Vorräte an Hilfsstoffen zu kontrollieren und bei Bedarf Nachschub zu beschaffen.

- pektolytische Enzyme, als Grundstoff zur Schönung von Obstsäften
- Gelatine zur Schönung, je nach Einsatzbereich auch pflanzliche Eiweisse
- schweflige Säure
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel
- Hilfsmittel für die Vergärung von Säften und/oder Maischen (Reinzuchthefen, Gärsalze, ev. Milch-/ Phosphorsäure)

Mittlerweile können diese Hilfsmittel bei zahlreichen Bezugsquellen eingekauft werden. Je nach Firma ist mehr oder weniger Beratungsdienstleistung inbegriffen.

Der Bedarf an Gebinde (Bag-in-Box und PET) ist auf der Basis eines Gross-Erntejahres zu schätzen und rechtzeitig zu beschaffen.

Rückverfolgbarkeit

Wo es in den vergangenen Jahren bei der Lebensmittelkontrolle zu Beanstandungen kam, sind die Mängel in den Betriebsabläufen, bzw. im Selbstkontroll-Konzept zu beheben und die Dokumente sinnvollerweise vor Kampagnenbeginn entsprechend anzupassen.

Ein häufig beanstandeter Punkt ist die Temperatur-Aufzeichnung. Es wird verlangt, dass der Temperatur-Verlauf bei der Pasteurisation kontrolliert und die Werte aufgezeichnet werden.

Die Arbeiten für die Aktualisierung der Unterlagen zur Selbstkontrolle sind im Gang. Der Formularsatz kann bei der Fachstelle bezogen werden. Damit können die Betriebsabläufe lückenlos beschrieben werden. Die Unterlagen bilden zudem die Grundlagen für die Arbeit der Lebensmittelkontrolle.

Hingegen ist die Branchenlösung für die Produkte-Analysen sowie die Branchenleitlinie noch im Entstehen.

Unterstützung anfordern

Bäuerliche Obstverarbeiter aus der Region BESOFRisCH haben die Möglichkeit, im Rahmen einer kostenpflichtigen INFORAMA Beratungsdienstleistung beim INFORAMA Oeschberg (031 636 12 90) Unterstützung bei der Erarbeitung des Selbstkontroll-Konzepts anzufordern. Wir empfehlen die Erstellung, bzw. Überarbeitung des Konzeptes frühzeitig anzugehen, um möglichst keinen Zeitdruck auszulösen.

Bezugsquellen für Süssmosterei-Artikel

- LV-Schwilch Süssmosterei-Artikel, Ibergstrasse 26, 9220 Bischofszell
(071 454 79 13, info@lv-schwilch.ch; www.lv-schwilch.ch)
- Max Baldinger AG, Industrie Unterflüh Nord, alte Bahnhofstrasse 67, 5467 Rümikon
(044 806 80 80; info@bladinger.biz; www.baldinger-plus.ch)
- Hans Kronenberg, Menznauerstrasse – Daiwil, 6130 Willisau
(041 970 21 33; h.kronenberg@bluewin.ch; www.h-kronenberg.ch)
- Wenger Getränke-Technologie AG, route de l'industrie 36, 1615 Bossonnens
(021 947 44 10; info@wengertechnologie.ch; www.wengertechnologie.ch)
- und andere



Lebensmitteltaugliche Schläuche und Verbindungsstücke einsetzen

INFORAMA Beratung, Max Kopp, Tel. 031 636 12 93, max.kopp@vol.be.ch
Obstverband BESOFRisCH, PZ Verarbeitung, erschienen im Berner Obst vom August 2018