

KEINE PROBLEME MIT DER VORBEBRÜTETEN REDUKTASE, LUZERNERPROBE UND GÄRPROBE

Milch ist ein guter Nährboden für viele Bakterien, insbesondere für säurebildende Keime. Unerwünschte Kleinlebewesen können bei der Käseherstellung grosse Fabrikationsstörungen verursachen. Die Brutstätten der säurebildenden Keime liegen in verdorbenen Milchresten, in Ritzen, Milchleitungskupplungen, schlecht gereinigten Flächen, verschmutzten Lägern und Liegeboxen, rauen Zitzen etc.

WAS IST ZU BEACHTEN, UM EINE INFEKTION ZU VERHINDERN ?

Milchgeschirr und Melkmaschine

- Melkmaschine und Milchgeschirr sofort nach Gebrauch, morgens und abends mit handwarmem Wasser gut spülen und mit einem geprüften kombinierten Reinigungsmittel (Lauge) gründlich reinigen. Empfohlene Konzentration des Reinigungsmittels; Zeitdauer der Reinigung von 10 Minuten; und Wassertemperatur: 2 Min. über 60°C; und mind. 50-55°C am Ende der Reinigung unbedingt einhalten. Danach gründlich mit hygienisch einwandfreiem Wasser nachspülen. Keinesfalls Wasser ab einem Schlauch oder aus Brunnen verwenden.
- Ein- bis zweimal pro Woche sämtliches Milchgeschirr und Melkmaschine mit einem geprüften sauren Milchstein-Entfernungsmittel reinigen.
Rohrmelkanlagen alternierend reinigen: morgens: Lauge / abends: Säure.
- Milchgeschirr an einem sauberen, trockenen und luftigen Ort aufbewahren.
- Zitzengummi und milchführende Gummiteile alle 6 Monate ersetzen; ebenfalls defekte, rauhe, korrodierte Milch- und Melkgeräte.
- Bei Rohrmelkanlagen: Verschraubungen, Dichtungen, Melkanschlüsse sauber halten
- Vakuumleitung mindestens 1 x pro Monat spülen - sofort, wenn Milch aufgesogen wurde

Melken und Milchbehandlung

- Erste Milchstrahlen in den Vormelkbecher abmelken
- Zitzen mit Einwegmaterial reinigen
 - beste Variante: Zitzen feucht reinigen mit Feucht – Desinfektions - Papier
- Milch von euterkranken Tieren nicht abliefern. Problematisch ist auch Milch von Kühen die „Milch laufen lassen“ und solchen mit „Zitzen mit einem Astloch“, oder Euterpocken.
- Milch sofort kühlen und ev. filtrieren. Kannen dürfen während dem Melken nicht im Stall stehen.

Fütterung, Stallhygiene und Arbeitsgeräte

- Stall, Melkstand, Läger, Stallgang, Laufhof, Liegeboxen und Einrichtungen sauber halten. Läger bei Kühen die „Milch laufen lassen“ täglich mit Reinigungsmittel reinigen und gut einstreuen. Kühe sauber halten. Fliegen wirksam bekämpfen. Schmutz in und unter Tränkebecken täglich entfernen. Als Einstreue vorteilhaft Stroh verwenden, kein feuchtes Sägemehl. Stall und Milchammer während des ganzen Jahres gut lüften und trocken halten.
- Stallgeräte, Handkontaktstellen sauber halten, insbesondere Holzstiele von Gabeln etc.
- Durchfall der Kühe vermeiden. Kein warmes oder verschmutztes Futter verabreichen.

Für Fragen rund um die Milchproduktion stehen unsere Milchproduzentenberater zur Verfügung:

Robert Gantenbein	Hohrütli 31	9042 Speicher	071 344 37 05	079 401 37 05
Max Waldburger	Schwantlen	9055 Bühler	071 793 17 87	079 746 15 33
Christian Wolf	Scherrersholz 2	8585 Birwinken	071 648 10 31	079 648 89 48