

## KEINE PROPIONSÄUREBAKTERIEN IN DER MILCH DURCH EINWANDFREIE HYGIENE

PROPIONSÄURBAKTERIEN sind käseerschädliche Kleinlebewesen, die bei der Käseherstellung grosse Fabrikationsstörungen verursachen können. Qualitativ einwandfreier Käse lässt sich nur aus Lieferantemilch mit einem Minimum an käseerschädlichen Bakterien herstellen.

### WAS IST ZU BEACHTEN, UM EINE INFEKTION ZU VERHINDERN ?

#### Milchgeschirr und Melkmaschine

- Melkmaschine und Milchgeschirr sofort nach Gebrauch morgens und abends gut spülen und mit geprüftem Reinigungsmittel bei möglichst hoher Temperatur sofort reinigen: Mind. 2 Min. über 60°C und einer Endtemperatur von mind. 50°C (besser 55-60°C) nach 10 Min. Danach gründlich mit hygienisch einwandfreiem Wasser nachspülen. Keinesfalls Wasser ab einem verschmutzten Schlauch oder aus Brunnen verwenden. Wasserschlauch wöchentlich gut reinigen und jährlich ersetzen. Boilertemperatur mindestens 75 °C.
- Mindestens zweimal pro Woche sämtliches Milchgeschirr und Melkmaschine mit einem sauren Milchstein - Entfernungsmittel reinigen.  
Rohrmelkanlagen alternierend reinigen (morgens: Lauge / abends: Säure)
- Milchgeschirr an einem sauberen, trockenen Ort aufbewahren. Milchammer sauber halten.
- Zitzengummi und milchführende Gummiteile alle 6 Monate ersetzen. Ebenfalls defekte, rauhe oder korrodierte Bestandteile bei der Melkanlage, Kühlanlage oder beim Milchgeschirr.
- Bei Rohrmelkanlagen Verschraubungen, Dichtungen, Melkanschlüsse sauber halten.
- Vakuumleitung muss Gefälle von mindestens 0,5 % zum Tropfventil haben.  
Vakuumleitung mindestens einmal monatlich spülen - sofort, wenn Milch aufgesogen wurde.

#### Melken und Milchbehandlung

- Erste Milchstrahlen in den Vormelkbecher abmelken.
- Zitzen mit Einwegmaterial gründlich reinigen: Euterpapier oder - Spezialholzwolle  
beste Variante: Zitzen feucht reinigen mit Feucht - Desinfektions - Papier  
Zitzen von Kühen, die „Milch laufen lassen“ und solchen mit Warzen, Euterpocken und „Zitzen mit Astloch“ besonders gründlich reinigen. Läger bei diesen Kühen täglich gründlich reinigen.

#### Fütterung, Stallhygiene und Arbeitsgeräte

- Stall, Melkstand, Stallgang, Laufhof, Läger, Liegeboxen und Einrichtungen sauber halten. Läger, Boxen täglich gut einstreuen. Gummimatten regelm. (auch darunter) gut reinigen.
- Futterkrippe, Selbsttränkebecken, Futterbehältnisse und Futtergerätschaften in sauberem und einwandfreiem Zustand halten. Schmutz in und unter Tränkebecken täglich entfernen.  
Kein verklumptes, verdorbenes, verschimmeltes oder verschmutztes Futter verfüttern.
- Kühe sauber halten. Durchfall der Tiere vermeiden. Stall, Milchammer immer gut lüften.

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

Robert Gantenbein	Hohrüti 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