

Käseemilch aus Produktion mit Silagefütterung

Immer wieder treten in der Käsefabrikation Störungen infolge hoher Belastung der Milch mit käseschädlichen anaeroben Sporen auf. Solche Fehlproduktionen können pro Tag über 100'000 Fr. Schaden verursachen. Deshalb werden regelmässig Proben auf Sporen untersucht und bei erhöhten Sporenwerten die Milch beanstandet.



Wer kauft schon solchen Käse?

MELKEN / MELKMASCHINE

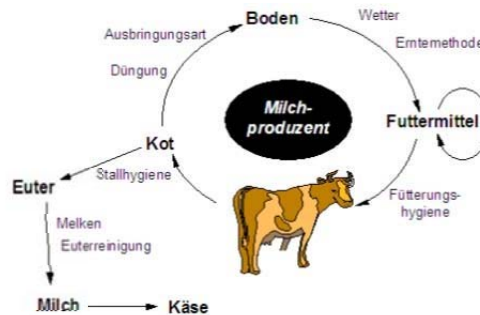
- Vor dem Melken Hände reinigen
- 2-3 Strahlen vormelken
- Zitzen gründlich reinigen mit Feucht-Desinfektions-Papier

gute Reinigung der Melkanlage

- Dosierung einhalten / Heisswasser morgens und abends
- saubere Kaltwasserspülschläuche
- saubere Vakuumleitung

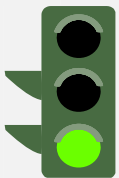
STALL / KÜHE / FÜTTERUNG

- gute Silage / Futter
- saubere Krippe / Tränke / Tenne
- gutes Stallklima / frische Luft
- saubere Läger / Liegeboxen
- saubere Kühe / Euter / Zitzen
- einwandfreie Einstreue
- saubere Schnätzler / Futtermischwagen und Ladewagen



Kleines Infektionsrisiko

Sauberes Futter, ohne Schimmel
sehr gute Silage



Saubere Läger / Kühe



Gründliche Zitzenreinigung



Grosses Infektionsrisiko

Schlechte, verschmutzte Silage/Futter



Schmutzige Läger / Kühe



Unsaubere Melkmaschine / Vakuumleitung

