

## Käseschädlichen anaeroben Sporen verhindern

Die Störungen bei der Käsefabrikation infolge hoher Belastung der Milch mit käseschädlichen anaeroben Sporen kommen immer wieder vor. Solche Fehlproduktionen können hohe Schadenssummen verursachen. Die Milchkäufer und Milchverarbeiter legen deshalb grossen Wert auf eine sporenfreie Milch. Deshalb werden vermehrt Milchproben gefasst und auf käseschädliche anaerobe Sporen untersucht. Bei erhöhten Sporenwerten, über 25 pro Liter, wird die Milch des betreffenden Produzenten beanstandet.



*Wer kauft schon solchen Käse?*

### Stall, Kühe, Fütterung

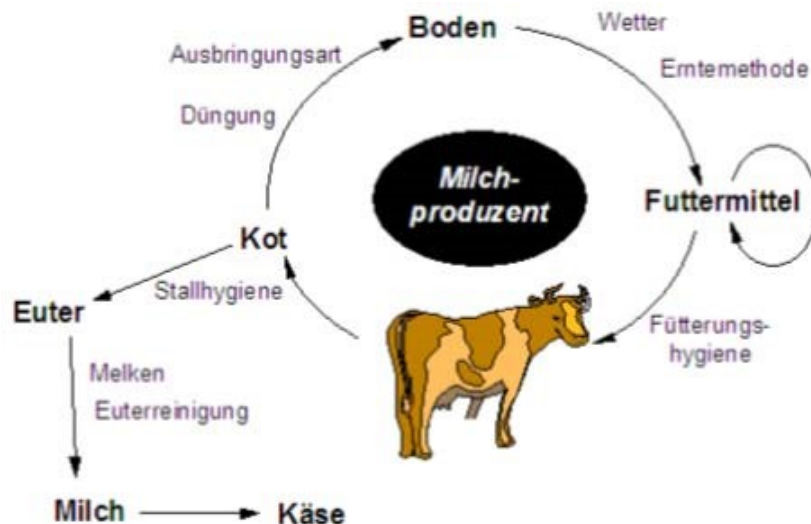
- gutes Heu / Emd  
Zusatzfutter
- saubere Krippe / Tränke/
- gutes Stallklima / frische Luft
- saubere Läger / Liegeboxen
- saubere Kühe / Euter / Zitzen
- einwandfreie Einstreue
- saubere Futter Mischwagen  
und Ladewagen
- Tierverkehr – Achtung beim  
Zukauf aus Silobetrieben

### Melken, Melkmaschine

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

### gute Reinigung der Melkanlage

- Dosierung einhalten/Heisswasser
- saubere Kaltwasserspüschläuche
- saubere Vakuumleitung



### Kleines Infektionsrisiko



Einwandfreies Futter, ohne Schimmel



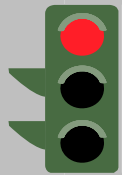
Saubere Läger / Kühe



Gründliche Zitzenreinigung



### Grosses Infektionsrisiko



Schlechtes, verschmutztes Futter



Schmutzige Läger / Kühe



Unsaubere Melkmaschine / Vakuumleitung



Für Fragen rund um die Milchproduktion stehen Ihnen die Milchproduzentenberater der BAMOS AG gerne zur Verfügung