

## Probleme mit der Milchqualität – weiteres Vorgehen

Da meist mehrere Faktoren für eine schlechte Milchqualität verantwortlich sind, ist die Suche nach der Ursache detektivarbeit. Umso wichtiger ist es, dass man gezielt vorgeht. Mit Hilfe einer Stufenkontrolle – wie man es in der Lebensmittelindustrie kennt - kann der Problembereich eingegrenzt werden.

Wir empfehlen bei Problemen folgendes, schrittweises Vorgehen:

### 1. Ungenügende Milchqualität wird festgestellt

z.B.: Vorbebr. Reduktase / Luzernerprobe / Keimzahl / Salztol. Keime / Prop. Bakterien usw.

### 2. Massnahmen zur Fehlerbehebung einleiten

Melkanlage, Kühltank, Stall und Kühe kontrollieren, um Schwachpunkte zu finden und die Behebung einzuleiten. Geeignete Hilfsmittel sind: Merkblatt BAMOS AG

### 3. Kann die Fehlerquelle nicht gefunden werden, weitere Massnahmen treffen

- Beratung BAMOS AG anfordern
- Fassen von Stufenproben, um Schwachstellen bei der Melkanlage, bei der Reinigung, im Stall, ev. bei Einzelkühen usw. herauszufinden
- Nachkontrollen durchführen

### 4. Vorgehen beim Fassen von Stufenproben bei Eimer- und Rohrmelkanlagen

- Mit dem Käser das Vorgehen genau absprechen. Sterile Probegläser und Schöpfkellen bereitstellen. Probenahmeformular ausfüllen
- Zeitpunkt der Durchführung festlegen (genügend Zeit vorsehen)
- Absolut steriles Probematerial verwenden (Probegläser/Schöpfkellen) (ev. Alkohol 70 % zum Desinfizieren)
- Das Probenahmeformular genau ausfüllen (damit man auch später noch weiss, wo die Proben gefasst wurden)

### 5. Welche möglichen Proben können gefasst werden ?

- Milchproben ab den Zitzen der ersten 2 Kühe, welche am weitesten von der Endereinheit entfernt stehen (Zitzen mit Feucht-Desinfektions-Papier gründlich reinigen)
- Probe aus Milchabscheider (ev. Einlauf in Milchabscheider) am Anfang / am Ende des Melkens (Vakuumpumpe muss ausgeschaltet werden / nicht immer möglich)
- Probe ab Füllschlauch bei Einlauf in Kannen (am Anfang / Mitte / Ende des Melkens)
- Probe von „Schwammilch“ nach dem Ausstossen der Melkleitung
- Proben am Ende des Melkens aus jeder Kanne (mit Schöpfkelle fassen) Kannen vor dem Melken nummerieren / der Reihe nach, einzeln abfüllen (diese Proben ev. in Käserei fassen)
- Ev. Vergleichsproben bei der Einlieferung in die Käserei aus jeder Kanne
- Einzelkuhmilchproben aus dem Melkeimer mit Probeschöpfer oder RMA mit Tru-Test fassen Melkaggregat und Melkeimer gründlich reinigen / Melkaggregate bezeichnen
- Je nach Rohrmelkanlagentyp und je nach spezifischen Problemen, können / müssen an verschiedenen weiteren Punkten Milchproben gefasst werden

Für Fragen rund um die Milchproduktion stehen die Milchproduzentenberater zur Verfügung