

## Propionsäurebakterien verhindern

**Propionsäurebakterien sind käsereschädliche Kleinlebewesen, die bei der Käseherstellung grosse Fabrikationsstörungen verursachen können. Qualitativ einwandfreier Käse lässt sich nur aus Lieferantenmilch mit einem Minimum an käsereschädlichen 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 geprüfem 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.