

Propionsäurebakterien verhindern

Propionsäurebakterien sind käseschädliche Kleinlebewesen, die bei der Käseherstellung grosse Fabrikationsstörungen verursachen können. Qualitativ einwandfreier Käse lässt sich nur aus Lieferantenmilch mit einem Minimum an käseschädlichen 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: Zeitdauer der Reinigung: 10 min, Wassertemperatur: Mindestens 2 min über 60°C und einer Endtemperatur von mindestens 50°C (besser 55-60°C). 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 2x pro Woche sämtliches Milchgeschirr und Melkmaschine mit einem sauren Milchsteinentfernungsmittel reinigen.
- Rohrmelkanlagen alternierend reinigen: Morgens mit Lauge und abends mit 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 Melk- und Kühlanlage oder beim Milchgeschirr.
- Rohrmelkanlagen: Verschraubungen, Dichtungen und Melkanschlüsse sauber halten.
- Vakuumleitung muss ein Gefälle von mindestens 0,5% zum Tropfventil haben.
- Vakuumleitung mindestens einmal pro Monat 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 ebenfalls täglich gründlich reinigen.

Fütterung, Stallhygiene und Arbeitsgeräte

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

Für Fragen rund um die Milchproduktion stehen Ihnen unsere Milchproduzentenberater gerne zur Verfügung!