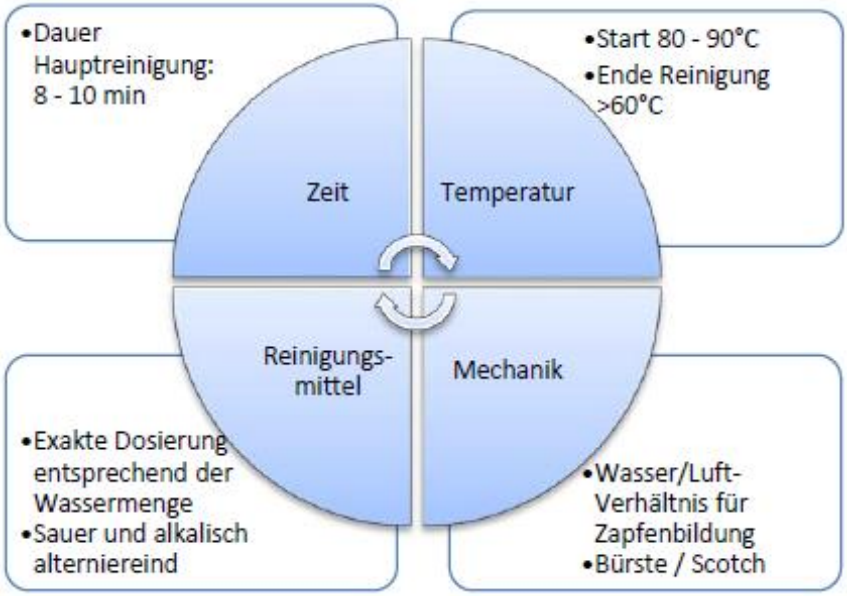
Histaminbildende Bakterien

Der Stoff Histamin kann von verschiedenen Bakterien produziert werden, dabei ist in der Milch und im Käse vor allem das Milchsäurebakterium *Lactobacillus parabuchneri* dafür verantwortlich. Histamin kann gravierende Käsefehler im Geschmack (brennend, pikant) und der Lochbilung verursachen. Als körpereigener Botenstoff ist Histamin unter anderem verantwortlich für allergische Reaktionen. Der Konsum von mit Histamin belasteten Lebensmitteln kann daher bei einigen Menschen Durchfall, Unwohlsein und Übelkeit hervorrufen. Qualitativ einwandfreier und unbedenklicher Käse lässt sich nur aus Milch herstellen, die frei von histaminbildenden Keimen ist.

Häufigste Infektionsquellen: Milchgeschirr, Melkmaschine, Milchtank

- Melkmaschine, Milchgeschirr und Milchtank sofort nach Gebrauch warm vorspülen.
- Für die Hauptreinigung müssen die vier Grundlagen der Reinigung; Zeit, Temperatur, Reinigungsmittel und Mechanik eingehalten werden.
- Eine der häufigsten Infektionsquellen ist eine ungenügende Temperatur der Hauptreinigung. Wir empfehlen, Reinigungsautomaten mit Durchlauferhitzer einzubauen oder die Boilertemperatur auf mindestens 80°C einzustellen.
- Nachspülen mit Wasser in Trinkwasserqualität.



- Vorsicht bei Wasserschläuchen: drucklose Schläuche, wie sie gerne für die Tankreinigung verwendet werden, können an der Innenseite bereits nach einigen Wochen wieder stark verschmutzt sein. Diese Schläuche sollten mindestens halbjährlich ersetzt werden.
- Milchgeschirr an einem sauberen, trockenen Ort aufbewahren. Milchkammer sauber halten.
- Verschraubungen, Gummidichtungen und Stopfen von Endeinheit und Sammelstücken, Absperr- und Dreiweghahnen und Melkanschlüssen kontrollieren und sauber halten.
- Schwarz abfärbende Gummiteile und –schläuche, defekte, rauhe oder korrodierte Bestandteile der Melkanlage und beim Tank müssen sofort ersetzt werden, auch wenn diese nicht direkt milchführend sind. Eine Kontamination ist auch über das Spülwasser möglich.
- Die Vakuumleitung muss Gefälle von mindestens 0,5 % zum Tropfventil aufweisen.
- Die Vakuumleitung sofort spülen, wenn Milch aufgesogen wurde, sowie mindestens einmal im Monat.
- Einmal jährlich Melkmaschinenservice durch Fachperson ausführen lassen. Dabei soll auch der Milchtank kontrolliert werden.
- Empfehlungen Melkroutine einhalten: Vormelken in den Vormelkbecher, Zitzenreinigung mit Einwegmaterial, Melkzeug ansetzen und abziehen ohne Lufteinbruch, Zitzentauchen mit einem desinfizierenden Pflegeprodukt.
- Milch sofort nach dem Melken auf die vorgeschriebene Temperatur kühlen.