Rückstände in der Milch verhindern

Rückstände in der Milch führen zu Geschmacksbeeinträchtigungen und Fabrikationsstörungen bei der Verarbeitung. Sie können die Gesundheit der Konsumenten beeinträchtigen. Zudem können nachgewiesene schädliche oder unappetitliche Inhaltsstoffe in der Milch zu sehr grossen Imageschäden führen. Als Milchproduzent müssen Sie deshalb unter allen Umständen vermeiden, dass Rückstände in die Milch gelangen.

Rückstände können verschiedene Ursachen und Folgen haben:

Fütterung: Durch die Verfütterung verbotener oder verdorbener Futtermittel können Geschmacksbeeinträchtigung bei der Milch entstehen. Dazu gehören beispielsweise Zwiebel- und Lauchgewächse. Eine Liste der verbotenen Futtermittel finden Sie in der *Verordnung über die Hygiene in der Milchproduktion (VHyMP)*

Melken: Strohrückstände von den Zitzen, Einsaugen von Schmutz beim Ansetzen oder Abschlagen der Zitzenbecher, Insekten und Schwebeteilchen aus der Luft (Staub) können immer in die Milch gelangen. Diese führen zu einem unappetitlichen Aussehen der Milchprodukte und können Fabrikationsstörungen verursachen. Die Milch muss desshalb zwingend (gesetzlich vorgeschrieben) beim Produzenten filtriert werden. Der Milchfilter darf nur für eine Melkzeit verwendet werden. Saubere Zitzenreinigung und vorschriftsgemässe Lagerung der Milch in geschlossenen Tanks tragen ebenfalls zu sauberer Milch bei.

Reinigungsmittel: Rückstände von Reinigungsmitteln in der Melkanlage können den Geschmack und die Eigenschaften der Milch negativ beeinflussen. Die Folgen davon sind Fabrikationsstörungen und ungeniessbare Milchprodukte. Melkanlage und Milchgeschirr müssen darum nach der Reinigung mit Reinigungsmittel mit sauberem Wasser in Trinkqualität nachgespült werden. Nach der Reinigung sollen die Melkgerätschaften nach Möglichkeit austrocknen können.

Arzneimittel: Die am häufigsten nachgewiesenen Rückstände in der Milch sind Hemmstoffe, welche in den allermeisten Fällen von Antibiotika stammen. Hemmstoffe verursachen Verarbeitungsprobleme in der Milch und können zur Bildung von Antibiotikaresistenzen beitragen.
Die Sammelmilch wird bei Anlieferung in die Molkerei täglich auf Hemmstoffe untersucht. Positive befunde führen zu sofortiger Liefersperre des entsprechenden Milchlieferanten. Zudem muss die gesamte Milch entsorgt werden, zu Kosten des Verursachers. Achten sie daher bei Antibiotikabehandlungen auf Ihrem Betrieb auf folgende Punkte:

- Antibiotika nur gemäss Vorschriften bzw. Anweisungen des Tierarztes oder der Tierärztin einsetzen
- Absetzfristen zwingend einhalten. Bei verfrühter Abkalbung von antibiotisch trockengestellten Kühen soll die Milch vor der ersten Ablieferung auf Hemmstoffe getestet werden.
- Behandelte Kühe zuletzt melken oder separates Standeimer-Melkzeug verwenden.
- Häufige Ursache für Hemmstoffe ist die Behandlung des falschen Tieres. Es ist deshalb ratsam, das entsprechende Tier **vor der Behandlung deutlich zu kennzeichnen**, und die Melkberechtigung/Ableitung im PC zu programmieren.
- Vorsicht unmittelbar nach der Behandlung / Melken einer behandelten Kuh: Verschleppungsgefahr von Hemmstoffen via Hände, Kleidung oder Melkgerätschaften
- Melkzeuge, die mit antibiotikahaltiger Milch in Berührung gekommen sind, immer mit Heisswasser und Reinigungsmittel reinigen.