Empfehlungen für die Reinigung der Melkanlage

Für eine konstat gute Milchqualität mit tiefer Keimzahl und wenig käseschädlichen Bakterien ist eine gute Reinigung der Melkanlage von zentraler Bedeutung. Beachten Sie bei der Reinigung und der Aufbewahrung der Melkgerätschaften folgende Punkte:

Aussenreinigung

- Melkzeuge mit Bürste aussen gründlich reinigen, erst danach die Melkzeuge in die Aufnahme geben.

Vorspülen

- Sofort nach dem Melken
- Warmes Wasser, 40 – 50°C
- Beseitigen von Milchrückständen
- Vorwärmen der Leitungen

Hauptreinigung

Zeit	Dauer der Hauptreinigung 8-10 Minuten
Temperatur	Starttemperatur so wählen (80°-90°C), dass am Ende der Reinigung noch mindestens 50°C erreicht werden. Bei Käsereimilch mind. 3 Minuten über 60°C
Mechanik	Gründliche Reinigung mit Bürste oder Scotch Auf starke Wasserzapfenbildung in der Milchleitung achten
Reinigungsmittel	Exakte Dosierung entsprechend der gemessenen Wassermenge Alkalisch / Sauer alternieren oder mind. 1x wöchentlich sauer Reinigen

- Variante bei Trogreinigung ohne Nachheizung:
  Anfangs der Hauptreinigung das Wasser solange ablassen, bis die Temperatur 80°C erreicht, dabei ständig Heisswasser nachdosieren. Erst danach Kreislauf bilden und Reinigungsmittel zugeben.

Nachspülen

- Sauberes Wasser in Trinkwasserqualität

Aufbewahren

- Sauber und trocken
- Frei von Gerüchen und Ungeziefer

Bei Warmwasser ab Boiler, ohne Durchlauferhitzer: Dauerbetrieb und Temperatur auf 80°C.

Vorsicht bei Glasrohren: Die Temperatur darf bei der Hauptreinigung 90°C nicht überschreiten!