

3.6.1.10 Checkliste Melkberatung: Keimzahl

Name: _____ Vorname: _____ Adresse: _____
 Datum: _____ Keimzahl Probeergebnis: _____

Prüfen Sie regelmässig Ihre Milchproduktion mit der nachfolgenden Checkliste.

Die Keimzahlen stehen immer im Zusammenhang mit der Allgemeinen Hygiene auf dem Betrieb, der Anlage- und Tankreinigung, sowie der Milchkühlung.

Einflussfaktoren Keimzahlen			
Melkhygiene	Ja	Nein	Bemerkungen
Einhaltung der «Verordnung Hygiene bei der Milchproduktion»			
Personenhygiene saubere Hände (Handschuhe), saubere Kleidung			
Genügend Licht im Melkstand (generell beim Melken) und im Stall			
Stall sauber und gut durchlüftet, saubere Tiere und Euter			
Verwendung Vormelkbecher, erste Milch ist besonders keimreich			
Sorgfältige Zitzenreinigung mit Einweg-Material (Feuchttücher)			
Zitzengummis beim Anhängen den Boden nicht berühren (Infektion)			
Keine Lufteinbrüche beim Ansetzen der Melkzeuge			
Nicht unnötig Wasser spritzen während dem Melken (Aerosole)			
Keine herunterfallenden Aggregate (Stechfliegen) Kotinfektionen			
Melkreihenfolge kann eingehalten werden			
Zwischendesinfektion vom Melkzeug bei hohem Keimdruck			
Die Restmilch aus der Anlage sauber auffangen, an Kälber verfüttern			
Milchfilter nicht mitreinigen, vor jedem Melken einen neuen Filter			
Überschüssige Milch aus dem Direktvermarktungsautomat darf nicht in den Milchtank geleert und abgegeben werden			
Tankmilch regelmässig Schalmtest machen (Überwachung Zellzahlen)			
Melkanlage	Ja	Nein	Bemerkungen
Jährlicher Service gemäss «Verordnung für die Durchführung der Kontrolle von Melkanlagen» Datum Service:			
Melkanlage und Milchzimmer sauber und gepflegt			
Tägliche Aussenreinigung der Melkzeuge			
Nach dem Melken möglichst schnell spülen und die Reinigung starten			
Die Dosierung an Reinigungsmittel (0.5 bis 2.0 %) überprüfen			
Reinigungsdauer der Anlage Hauptwaschgang 6-8 Min.			
Saure Reinigung mindestens 1-2 X wöchentlich			
Die Endtemperatur bei der Reinigung muss mindestens 55°C betragen			
Milchtank	Ja	Nein	Bemerkungen
Milchtankreinigung automatisch / manuell			
Kontrolle Reinigungstemperatur > 55 °C			
Dosierung 0.5 bis 2.0 %			
Saure Reinigung mindestens 1 X wöchentlich			
Tankauslauf mit Rohrbürste reinigen (manuelle Reinigung)			
Wasserschlauch jährlich ersetzen			
Kontrolle Tankauslauf, Gesamthahn abschrauben und reinigen			
Kontrolle Sauberkeit Milchtank (Lampe)			

Milchkühlung	Ja	Nein	Bemerkungen
Die Milch wird schon während dem Melken gekühlt und gerührt			
Die Milch ist innerhalb von max. 1 1/2 Stunden auf 3 bis 5°C abgekühlt			
Kühltemperatur überprüfen (Temperaturvergleich mit dem Journal des Tankfahrzeugs)			
Das Kühlaggregat jährlich vom Servicetechniker kontrollieren lassen (Stand Kältemittel)			
Lamellen des Kondensators (Kühlaggregat) regelmässig von Staub befreien			
Kontrolle Kühlflüssigkeit (kein Blasen im Schauglas während Betrieb)			
AMS (Melkroboter)	Ja	Nein	Bemerkungen
Regelmässiger Service AMS gemäss Hersteller			
Tägliche Aussenreinigung			
Zwischendesinfektion tägliche Kontrolle			
drei Hauptreinigungen pro Tag / nach jeder Kuh mit Antibiotikamilch			
Reinigungstemperatur > 60 °C / Kontrolle			
Zwischenmelkzeit bei Käsereimilch nicht unter 8 Std. beachten			
Reinigungsmittelkonzentration 0,5 - 1 % > Kontrolle			
Kontrolle Endeinheit / Tank für Vorgemelk			
Kontrolle Sicherheitsabscheider/Vakuumsystem			
Kontrolle Entleerungsmembrane und Zellmessgerät			
Kontrolle Milchfilter / Verschraubung			
Filterwechsel täglich / auf Hygiene beim Wechseln achten			
Kontrolle Zitzenbecher / Alle Reinigungsschläuche haften			
Puffertank wird nach Entleerung sofort gespült			
Kontrolle Reinigung Puffertank			
Plattenkühler / Vorkühler Kontrolle Sauberkeit			
Kontrolle Milcheinlassventil			
Kontrolle Sauberkeit Milchtank (Lampe)			
Überwachung der Kältekurve			
Zusätzlich	Ja	Nein	Bemerkungen
Bei eigener Quelle Wasserprobe alle 3 Jahre			

Bei Fragen oder Unklarheiten helfen wir Ihnen gerne.
Melkberatung ZMP Tel. Direkt: 041 429 39 13

Luzern, 9. Dezember 2021/JD