

Merkblatt salztolerante Keime

Was sind salztolerante Keime?

Salztolerante Keime gehören zu einer Gruppe von Bakterien (Mikrokokken, Staphylokokken und Staph. aureus?), die sich auch bei hoher Salzkonzentration noch vermehren. Sie bauen Fett und Eiweiss ab, können somit den Käse in Geschmack und Haltbarkeit negativ beeinflussen. Salztolerante Keime kommen im Boden, aber auch auf der Hautoberfläche vor oder stammen aus erkrankten Eutervierteln (Staphylokokken). Die Beanstandungsgrenze liegt bei 5'000 salztoleranten Keimen pro Milliliter Milch.



Quelle Beat Willimann, LaBeCo GmbH



Aufstallung/Stallhygiene

- Defekte Gummimatten und nasse Stellen im Liegebereich
- Schmutzablagerungen in Futterkrippe, Futtermischer und Tränkebecken
- Futterreste auf Liegeflächen
- Unbefestigte Auslaufhöfe (Morast)



Melken

- Melkhygiene: Ungenügende Reinigung der Zitzen (Einwegmaterial verwenden)
- Verschmutzte Arbeitskleidung und Hände
- Ansaugen von Staub und Sprühnebel während dem Melken (beim Ansetzen oder via Lufteinlässe am Sammelstück)



Reinigung der Melkanlage und des Melkgeschirrs

- Reinigungsablauf des Herstellers wird nicht beachtet (Sollwerte für Wassermenge, -temperatur Reinigungsmittelmenge sind auf dem Servicenlatt der Melkanlage aufgeführt)
- Ablagerungen (schleimige Rückstände) in Wasserschläuchen im Milchzimmer, am Reinigungsautomat, Euterduschen usw.
- Defekte oder verschmutzte Vakuumleitungen
- Schlechte Wasserqualität



Milchtank

- Nur kalt vorspülen, antrocknen lassen
- Reinigungstemperatur und Dosierung nicht eingehalten
- Alte, rissige Dichtungen beim Tankdeckel, Hahnen usw.
- Milchkühlung ist nicht ordnungsgemäss

Bei Fragen helfen wir Ihnen gerne:

Melkberatung ZMP

Telefon: 041 429 39 13

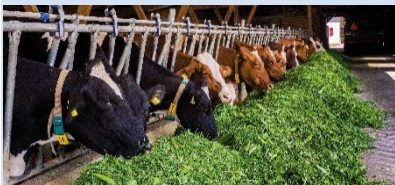
E-Mail: melkberatung@zmp.ch

CHECKLISTE RÜCKSEITE

Checkliste zur Vermeidung von Beanstandungen bei salztoleranten Keimen

Prüfen Sie regelmässig Ihre Milchproduktion mit der nachfolgenden Checkliste.
Bei Fragen oder Unklarheiten helfen wir Ihnen gerne.

Fütterung



- Kein vergorenes Futter
- Kein verschmutztes Futter (Erde)
- Keine Futterbereitung während dem Melken (Staubentwicklung)
- Ausgewogene Fütterung (Durchfall verhindern)

Umgebung



- Futter- und Tränkebereich sauber halten
- Sauberer und trockener Liegebereich
- Frische Stallluft (Staub verhindern)

Tiere



- Saubere Tiere (möglichst keine Verschmutzungen im Euterbereich)
- Geschorene Tiere inkl. Euter

Melkanlage



- Zuerst aussen, dann innen reinigen, Milchfilter immer ersetzen
- Reinigung überprüfen (Wassermenge, -temperatur, Reinigungsmittel, Turbulenz)
- Kaltwasserschläuche im Milchzimmer und am Reinigungsautomaten sowie Euterduschen kontrollieren und regelmässig ersetzen
- Melk utensilien sauber, trocken und staubfrei lagern

Melkhygiene



- Hände vor und während dem Melken sauber halten (evtl. Handschuhe)
- Saubere Arbeitskleidung
- Vormelken
- Zitzenreinigung (Einwegmaterial)
- Luftenbrüche vermeiden
- Nicht unnötig Wasser spritzen während dem Melken (Sprühnebel)
- Keine herunterfallende Aggregate, saubere Reinigungsstationen
- Keine anderen Arbeiten während dem Melken (Kontaktinfektionen)

Eine sofortige Reinigung der Anlage nach dem Melken, zusammen mit der strikten Einhaltung der Temperatur und Konzentration hilft in vielen Fällen schon um die Keimbelastung zu senken. Eine gute Investition wäre ein Kontrollthermometer mit dem die Temperaturen überprüft werden können.