

Putrificus-Käse / Stinker-Käse / Weissfäule

Wissenswertes für den Milchproduzenten!

Putrificus – Käse bedeutet für die betroffenen Fabrikanten eine grosse wirtschaftliche Einbusse. Die Käse können nicht verkauft werden.

Vorkommen: Erde, Kuhkot, Wasser, Tränke



Ursachen



Umgebung

- schlechte Laufhöfe, Weiden oder Weide-Ein- und Ausgänge Melken
- ungenügende Wasserqualität (Eigenwasser)
- alte, brüchige und verschmutzte Wasserschläuche
- ungenügend gereinigte Milchtransportfahrzeuge,
- schlechte Stallluft
- ungenügender Zustand der Läger und Liegeboxen



Futter- und Stallhygiene

- ungenügende Stall- Melk- und Tierhygiene
- mit Erde verunreinigtes Futter (schlecht gereinigte Rüben)
- unsaubere Fütterungsgeräte
- Staubentwicklung vor und während des Melkens
- mangelhafte Reinigung der Melkanlage und des Milchgeschirrs



Tierhygiene

- unsaubere Kühe
- schlechte Euterreinigung

Massnahmen

- alle oben erwähnten Punkte kontrollieren und reinigen
- saubere Hände und Kleider des Melkers
- unbedingter Einsatz des Vormelkbeckers
- gründliche Zitzenreinigung (1 Feucht- oder Einwegtuch pro Kuh)
- Temperaturen, Konzentration der Reinigungsmittel einhalten
- ganzer Milchraum sauber halten (keine Fremdbenützung)
- Vakuumleitungen regelmässig reinigen bei Problemen

Bei Fragen helfen wir Ihnen gerne:

Melkberatung ZMP

Telefon: 041 429 39 13

E-Mail: melkberatung@zmp.ch