

Milchqualität: Keimzahlen

In den vergangenen Monaten mussten von unseren Milchverarbeitern vermehrt Beanstandungen aufgrund ungenügender Milchqualität ausgesprochen werden. Die verschiedenen Werke erhalten immer wieder Milchanlieferungen, welche die erforderliche mikrobiologische Qualität nicht erfüllen. Diese Mängel werden mit Abschmecken der Toursammelprobe bei der Eingangskontrolle teilweise nicht erkannt. Diese Mängel werden dann erst im Labor nach dem Abladen der Milch festgestellt. **Mittels der Rückstellprobe wird der Verursacher ermittelt und informiert.** Die fehlerhafte Rohmilch ist zu diesem Zeitpunkt aber bereits in einem Rohmilchtank und hat unter Umständen bereits 200'000 Liter einwandfreie Milch «kontaminiert». Aus diesem Grund wird nun ab sofort bei jeder Toursammelprobe vor dem Abladen die Keimzahl ermittelt. **Bei einzelnen Touren, die in der Vergangenheit mehrmals zu Beanstandungen führten, werden zu den normalen MP-Monatsproben zusätzliche Keimzahlproben erhoben.** Diese Probeergebnisse werden ebenfalls auf db Milch aufgeschaltet und per SMS verschickt.

Es ist bekannt, dass sich Mikroorganismen in ungenügend gekühlt gelagerter Rohmilch oder aus schlecht gewarteten Melkanlagen sehr stark vermehren, und dies letztendlich zum Verderb einer ganzen Sammeltour führen kann.

Von wo kommen die Bakterien:

- Zitzenkanal: 10-1'000/ml
- Schmutzige Zitzen: 5'000-20'000/ml
- Luft: 100-15'000/ml
- Melk- und Kühlgeräte: 100-3'000'000/ml

Bakterien vermehren sich sehr schnell in warmer, feuchter und nährstoffreicher Umgebung. Bei optimalen Bedingungen verdoppelt sich ihre Anzahl alle 20 bis 30 Minuten. Aus einem einzigen Keim können so innerhalb von 10 Stunden über 2 Millionen Keime entstehen. Daher ist es wichtig, dass in der Milch möglichst wenige Keime vorhanden sind und dass ihre Vermehrung durch schnelle Kühlung verhindert wird.

Checkliste Keimzahl:

- Die Milch muss schon während des Melkens gekühlt und gerührt werden
- Die Milch muss innerhalb von 1 1/2 Stunden auf 3 bis 5° C abgekühlt sein
- Kühltemperatur überprüfen (Temperaturvergleich mit dem Journal vom Tankfahrzeug)
- Die Endtemperatur bei der Reinigung muss mindestens 50° C betragen
- Die Dosierung an Reinigungsmittel (0.5 bis 2.0 %) überprüfen
- Auf gute Melkhygiene achten: Hände regelmässig waschen, saubere Euter, Vormelken
- Melkstand und Milchraum sauber halten (Lebensmittelkonform)
- Überschüssige Milch aus dem Direktvermarktungsautomat darf nicht in den Milchtank geleert und abgegeben werden

Wenn Sie bemerken, dass Ihre Kühlanlage nicht korrekt funktioniert hat, darf die Milch nicht abgeliefert werden und muss entsorgt werden.

Bei Fragen rund um die Milchqualität wenden Sie sich bitte an die Melkberatung ZMP 041 429 39 13.