



Loch, Gläs und Tupfen

Propionsäurebakterien sind ausser bei der Emmentalerkäserei bekannte aber höchst unerwünschte Partner. Bereits kleinstmengen wie 20 – 30 Keime im ml gefährden die Käsefabrikation in bedenklichem Ausmass. Wenn Sie dies in Relation zur Keimzahl mit einer Beanstandungsgrenze von 80`000 Keimen im ml setzen, spüren Sie die Bedeutung, die diesen Fehlgärungserreger in unseren Käsespezialität zukommt. Nachfolgend stichwortartig nur einige Hinweise zu möglichen Infektionsquellen:

Reinigung

- Milchgeschirr morgens und abends mit heissem Wasser und Reinigungsmittel reinigen!
- Mindestens 3 mal in der Woche sauer reinigen!
- Bei der sauren Reinigung Kannen und Milchtanks ebenfalls mit einbeziehen!
- Dichtungen an Stellen wo täglich geöffnet wird speziell beachten. zB. Sammelstück am
- Melkzeug, Milchabscheider auf Absauganlagen, Hahndichtungen an Tanks, usw!
- Dichtungen und Verschraubungen auf Anlagen kontrollieren!
- Vakuumschläuche und Leitungssystem regelmässig mit alkalischer Lösung spülen!
- Allfällige Schwämme ersetzen – vorteilhaft nicht mehr einsetzen!

Melkhygiene

- Gut und konsequent in Vormelkbecher vormelken!
- Euterreinigung mit Einwegpapier (Nassreinigung nur in speziellen Fällen)!
- Spezielle Aufmerksamkeit, wenn Kühe Milch laufen lassen!
- Hände und Zitzen sollten beim Melken möglichst trocken bleiben!

Wir sind uns bewusst, die Anforderungen an das Melk- und Reinigungspersonal sind hoch. Wer aber zuverlässig arbeitet und konsequent alle qualitätssichernden Massnahmen beachtet, der schafft es, eine Top-Milchqualität zu erzeugen.

Fragen rund um die Milchgewinnung und –verarbeitung - wir sind für Sie da!