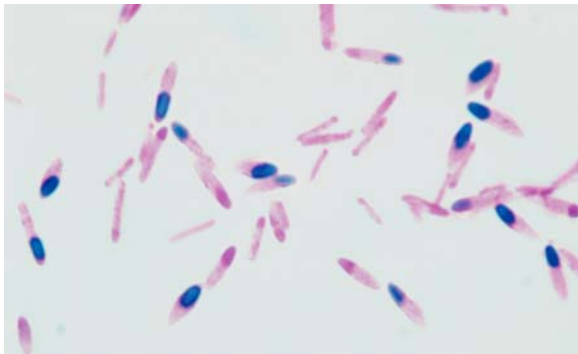


Merkblatt: Buttersäuresporen im Alpbetrieb



Buttersäuresporen (eingefärbt)



Geblähter Käse durch Buttersäuresporen

Wie gelangen Buttersäurebakterien in die Milch?

Vorwiegend über ungenügende Melkhygiene. Durch das Zufüttern von verschmutztem, ungünstig gelagertem Futter oder schlechtem Tränkewasser gelangen die Keime in den Verdauungstrakt der Kühe. Von dort über den Kot in die Umgebung der Tiere oder direkt über schlecht gereinigtes Milchgeschirr in die Milch.

Mögliche Ursachen sind;

- Kühe haben noch Silofutter im Verdauungstrakt bei der Alpbestossung (BSB im Kot)
 - Gärendes oder verdorbenes Futter, knolliges Krafftutter (BSB im Kot)
 - Ungeeignetes Einstreumaterial (vergraut und verschimmelt)
 - Staubentwicklung unmittelbar vor oder während des Melkens
 - Schmutzige Tränkebecken, schmutzige oder defekte Futterkrippen
 - Defekte Läger oder aufgestellte Gummimatten
 - Morastige Alpwege und Vorplätze
 - Zu wenig konsequentes Vormelken und ungenügende Euterreinigung
 - Kleider und Hände des Melkpersonals
 - Reinigung der Melkanlage und des Vakuumsystems nicht zuverlässig. (auch äusserlich !!)
 - Nicht abwechslungsweise saure und alkalische Mittel eingesetzt
 - Die Wasserqualität im Alpbetrieb entspricht generell nicht den Anforderungen
-
- **Ungenügende Reinigung in der Sennerei:** Leitungssystem
 - Formenmaterial
 - Pressbereich
 - Gerätschaften allgemein
 - Böden und Abläufe

Hygiene ist der Weg und das Ziel! Wir begleiten sie. – Rufen Sie uns an!