

Merkblatt Propionsäurebakterien

Milch mit zu vielen Prop. kann grosse finanzielle Auswirkungen haben.

Propionsäurebakterien wachsen sehr langsam, unter Luftabschluss und sind tolerant gegenüber hohen Temperaturen. Erst über **60 °C** werden sie nach einigen Minuten abgetötet. Schon 20 – 30 Propionsäurebakterien pro ml können bei der Hart- und Halbhartkäsefabrikation erhebliche Schäden verursachen (Nachgärung, Blähungen, Geschmacksveränderungen). Prop.-Bakterien kommen im Boden und im Darm der Tiere vor und können von dort in die Milch oder in die Melkanlage gelangen.

Die Beanstandungsgrenzen liegen beim Sbrinz bei 10 Keimen/ml, bei Gruyère bei 20 Keimen/ml und beim Emmentaler und bei Halbhartkäsen bei 30 Keimen/ml. Bei Beanstandungen ist es wichtig die Melkberatung frühzeitig zu kontaktieren .



Quelle: Beat Willmann, LaBeCo GmbH



Fütterung

- Mit Erde verunreinigtes Grünfutter
- Nicht einhalten der Wartefristen nach der Düngung
- Verschmutzte und feuchte Futterlagerung
- Verdorbenes oder schimmeliges Futter



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 Serviceblatt der Melkanlage aufgeführt)
- Ablagerungen (schleimige Rückstände) in Wasserschläuchen im Milchzimmer, am Reinigungsautomat, Euterduschen usw.
- Defekte oder verschmutzte Vakuumleitungen
- Schlechte Wasserqualität



Milchtank

- Nur kalt vospülen, antrocknen lassen
- Reinigunstemperatur und Dosierung nicht eingehalten
- Alte rissige Dichtungen beim Tankdeckel, Hahnen, usw.

Bei Fragen helfen wir Ihnen gerne:

Melkberatung ZMP

Telefon: 041 429 39 13

E-Mail: melkberatung@zmp.ch

Checkliste zur Vermeidung von Propionsäurebakterien

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
- Keine Kühe die Milch laufen lassen

Melkanlage



- Zuerst aussen, dann innen reinigen, Milchfilter immer ersetzen
- Reinigung überprüfen (Wassermenge, -temperatur mind. 60 °C
Reinigungsmittelmenge, Turbulenz, mind. 2x / Woche saure Reinigung)
- Kaltwasserschläuche im Milchzimmer und am Reinigungsautomaten
sowie Euterduschen kontrollieren und regelmässig ersetzen
- Melkutensilien sauber, trocken und staubfrei lagern

Melkhygiene



Personalhygiene

- Hände vor und während dem Melken sauber halten (evtl. Handschuhe)
- Saubere Arbeitskleidung

Melkarbeit

- Vormelken
- Zitzenreinigung (Einwegmaterial)
- Lufteinbrüche vermeiden
- Nicht unnötig Wasser spritzen während dem Melken (Sprühnebel)
- Keine herunterfallende Aggregate, saubere Reinigungsstationen
- Keine anderen Arbeiten während dem Melken (Kontaktinfektionen)

Eine nachhaltige Propionsäurebakterienbekämpfung erfordert ständige Kontrollen und Verbesserungen im eigenen Betrieb. Daher sollte regelmässig die Situation analysiert, Ziele gesetzt sowie überprüft werden.