

Merkblatt Salztolerante Keime

Was sind salztolerante Keime?

Salztolerante Keime gehören zu einer Gruppe von Bakterien (Mikrokokken, Staphylokokken und Staph. aureus?), die sich auch bei hoher Salzkonzentration noch vermehren. Sie bauen Fett und Eiweiss ab, können somit den Käseteig in Geschmack und Haltbarkeit negativ beeinflussen. Salztolerante Keime kommen im Boden, aber auch auf der Hautoberfläche vor oder stammen aus erkrankten Eutervierteln (Staphylokokken). Die Beanstandungsgrenze liegt bei 5'000 salztoleranten Keimen pro Milliliter Milch.



Quelle: Beat Willmann, LaBeCo GmbH



Aufstallung/Stallhygiene

- Defekte Gummimatten und nasse Stellen im Liegebereich
- Schmutzige Kühe
- Futterreste auf Liegeflächen
- Unbefestigte Auslaufhöfe (Morast)



Melken

- Ablieferung von Schalmtest positiver Milch
- Vormelkbecher wird nicht benutzt (Voregemelk hat teilweise sehr hohe Werte)
- Zitzenverletzungen, „Astlöcher“ beachten
- 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)
- Turbulenz und Zapfenbildung bei der Reinigung ist nicht gewährleistet
- Ablagerungen (schleimige Rückstände) in Wasserschläuchen im Milchzimmer, am Reinigungsautomat, Euterduschen usw.
- Reinigungsstationen für das Melkzeug sind nicht sauber
- Defekte oder verschmutzte Vakuumleitungen und Vakuumhahnen
- Schlechte Wasserqualität



Milchtank

- Nur kalt vorspülen, antrocknen lassen
- Reinigungstemperatur und Dosierung nicht eingehalten
- Alte rissige Dichtungen beim Tankdeckel, Hahnen, usw.
- Ungenügende Milchkühlung

Bei Fragen helfen wir Ihnen gerne:

Melkberatung ZMP
 Telefon: 041 429 39 13
 E-Mail: melkberatung@zmp.ch

CHECKLISTE RÜCKSEITE

Checkliste zur Vermeidung von Beanstandungen bei salztoleranten Keimen

Prüfen Sie regelmässig Ihre Milchproduktion mit der nachfolgenden Checkliste. Bei Fragen oder Unklarheiten helfen wir Ihnen gerne.

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, keine Zitzenverletzungen
- Keine Schalmtest positive Milch abliefern

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
- Vakuumentleitung, -hähnen und -schläuche kontrollieren, Blindstücke beachten
- 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 sofortige Reinigung der Anlage nach dem Melken, zusammen mit der strikten Einhaltung der Temperatur und Konzentration hilft in vielen Fällen schon um die Keimbelastung zu senken. Eine gute Investition wäre ein Kontrollthermometer mit dem die Temperaturen überprüft werden könnten.