

Merkblatt Buttersäurebakterien

Milch mit zu vielen Sporen kann grosse finanzielle Auswirkungen haben.

Wird Käse aus Milch mit zu vielen Buttersäurebakterien (Sporen) produziert, kann dies zu einer Fehlgärung führen. Die finanziellen Konsequenzen können sehr hoch sein. Ab Oktober werden vermehrt Sporenproben im Industriemilchgebiet gefasst. Die Beanstandungsgrenze für Milch aus Silobetrieben liegt bei 2'000 Sporen/lit, im Käseemilchgebiet bei 25 Sporen / lit. Milch mit mehr Sporen muss beanstandet werden. Bei einer Beanstandung ist der Milchlieferant verpflichtet, eine Beratung in Anspruch zu nehmen.



Quelle: Niklaus Seelhofer BAMOSAG

Was sind die Hauptursachen für zu hohe Sporenbelastung?

Buttersäurebakterien kommen natürlicherweise im Boden, See- und Flusswasser vor. Sie reichern sich unter Luftabschluss in Gegenwart von Feuchtigkeit und organischem Material an. Quellen dafür sind im speziellen Silofutter, gärende Futtermittel, Misthaufen, Morast usw. Die Buttersäurebakterien gelangen von aussen in die Milch, bei mangelhafter Reinigung können sie sich auch in der Melkanlage, am Melkgeschirr oder im Milchtank festsetzen. Grundsätzlich können die Kontaminationsquellen der Milchwirtschaft in die folgenden Punkte aufgeteilt werden:



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

Bei Fragen helfen wir Ihnen gerne:

Melkberatung ZMP

Telefon: 041 429 39 13

E-Mail: melkberatung@zmp.ch

CHECKLISTE RÜCKSEITE

Checkliste zur Senkung der Sporenbelastung

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

Melkanlage



- Zuerst aussen, dann innen reinigen, Milchfilter immer ersetzen
- Reinigung überprüfen (Wassermenge, -temperatur, Reinigungsmittelmenge, Turbulenz)
- 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 Sporenbekämpfung erfordert ständige Kontrollen und Verbesserungen im eigenen Betrieb.
Daher sollte regelmässig die Situation analysiert, Ziele gesetzt sowie überprüft werden.