

Merkblatt Enterokokken

Was sind Enterokokken?

Bei Lebensmitteln spielen Enterokokken in bestimmten Fermentations- und Reifungsprozessen eine wichtige Rolle.

Auf der anderen Seite gelten Enterokokken auch als sogenannte Indikatoren für hygienische Mängel bei der Lebensmittelverarbeitung und -zubereitung. Sie werden als Zeichen für eine Kontamination von Lebensmitteln mit Fäkalien gewertet.

Bei der Käseherstellung können sie Einfluss auf das Gärgeschehen nehmen (kurzer Teig) und da sie oft auch CO₂ bilden, kann das Pick verursachen. Als Richtwert gilt, nicht über 30 Keime/ml.



Quelle: Reat Willmann | LaBeCo GmbH



Aufstallung/Stallhygiene

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



Melken

- mit Handschuhen melken ist in vielen Fällen ein Vorteil
- Kein Kot an den Zitzengummis, Spritzinfektionen vermeiden
- Zitzenreinigung mit Feuchttüchern
- Zitzenkuppe vor allem gut reinigen
- Verschmutzte Arbeitskleidungen
- 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 Turbulenz und Zapfenbildung bei der Reinigung ist nicht gewährleistet
- Ablagerungen (schleimige Rückstände) in Wasserschläuchen im Milchzimmer, am Reinigungsautomat, Euterduschen usw.
- Wasserschläuche jährlich wechseln
- Reinigungsstationen für das Melkzeug sind nicht sauber
- Melkzeug nach der Reinigung aus der Waschstation nehmen
- Defekte oder verschmutzte Vakuumleitungen und Vakuumhahnen
- Schlechte Wasserqualität, unbedingt die Wasseruntersuchungen machen



Milchtank

- Nur kalt vospülen, 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 zur Vermeidung von Beanstandungen bei Enterokokken

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

Melkhygiene



Personalhygiene

- Hände vor und während dem Melken sauber halten (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)
- Restmilchbewirtschaftung, nur Chromstahlgefässe verwenden

Milchraum, 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
- Vakuumleitung, -hahnen und-schläuche kontrollieren, Blindstücke beachten
- Melkutensilien sauber, trocken und staubfrei lagern
- Aggregate nach dem Waschen aus der Waschstation nehmen