

Checkliste für Milchproduktionsbetriebe mit ungenügenden Werten des Buttersäuresporen-Schnelltestes

Um den Milchproduzenten wirkungsvoll beraten zu können, ist es unerlässlich während dem Melken anwesend zu sein

1. Fütterung:

Kontrollpunkte	In Ordnung		Bemerkungen, Ratschläge, Aenderungen, Fristen
	ja	nein	
Futterqualität: vergorenes Futter, mit Erde verschmutztes Futter			
Keine Futterbereitung während dem Melken (Staubentwicklung)			
Heimliche Silageverfütterung			
Ausgewogene Futtermischung: Durchfall verhindern			
Trennung von Milchvieh und Tieren die nicht der Milchproduktion dienen: Bewilligung zur Verfütterung von Silage			

2. Sauberkeit des Stalles und der Umgebung:

Kontrollpunkte	In Ordnung		Bemerkungen, Ratschläge, Aenderungen, Fristen
	ja	nein	
Liegefläche: Zustand, Sauberkeit, speziell unter den Gummimatten			
Futterkrippe und Tränkebecken: Zustand, Sauberkeit			
Laufhof: befestigt, sauber			
Zutritt zu Stall und Laufhof: Vorsicht vor Morastbildung			

3. Sauberkeit der Tiere

Kontrollpunkte	In Ordnung		Bemerkungen, Ratschläge, Aenderungen, Fristen
	ja	nein	
Tiere geschoren (inkl. Euter) und sauber			
Zukauf von Tieren aus der Silozone: Vorschriften beachten			

4. Melkhygiene

Kontrollpunkte	In Ordnung		Bemerkungen, Ratschläge, Aenderungen, Fristen
	ja	nein	
Sauberkeit des Melkers: Hände waschen, saubere Kleidung			
Melktechnik: erste Milchstrahlen in Vormelkbecher melken, Zitzenreinigung mit Einwegpapier oder feucht mit zugelassenem Verfahren (nie mit Stroh), Anrüsten, Melkzeug ohne Lufteinbruch ansetzen			
Standort der Kannen: ausserhalb des Stalles			
Lufteinbrüche während dem Melken vermeiden: Melktechnik			
Keine andern Arbeiten (füttern, reinigen, streuen) während dem Melken			
Unvorhergesehene Kontaminationen: abfallende Melkzeuge			

5. Reinigung und Desinfektion der Melkanlage und des Milchgeschirrs

Kontrollpunkte	In Ordnung		Bemerkungen, Ratschläge, Aenderungen, Fristen
	ja	nein	
Reinigungsablauf: zuerst aussen und dann innen reinigen			
Entwässerung der Melkanlage und des Milchgeschirrs nach der Reinigung			
Wasserqualität			
Aufbewahrung der Melkutensilien: an einem gut belüfteten und vor Staub und Fremdgerüchen geschützten Ort			