

# Vorbebrütete Reduktase: was kann ich tun?



**Wichtig: Mehr als 95% der ungenügenden Reduktase sind auf die mangelhafte Reinigung der Melkanlage und der Transportbehälter zurückzuführen.**

- **Reinigung der Melkzeuge nach jedem Gebrauch (auch Aussen).**
  - Sauberkeit des Äusseren der Melkanlage sicherstellen.
  - Alternierende Reinigung prüfen (Sauer und Alkalisch).
  - Wassermenge, Reinigungsmitteldosierung prüfen.
  - Anfangs und Endtemperatur nach Serviceplan kontrollieren (Endtemperatur >55°C ).
  - Entwässerung der Anlage ohne Schwämme sicherstellen.
- **Reinigung der Transportbehälter nach jedem Gebrauch.**
  - Alternierend reinigen (Sauer und Alkalisch). Temperatur und Dosierung der Reinigung prüfen, sowie die Entwässerung sicherstellen.
- **Sauberkeit des Vakuumsystems prüfen.**
  - Pulsatoren Zitzengummi (Pulsraum), Verbindungshähnen Vakuumleitung und Vakuumschläuche kontrollieren.
- **Melkhygiene.**
  - Vormelken Zitzenreinigung, Melkagregat anbringen.
  - Mit saubere Kleider und Hände melken.

**Rigoroses Umsetzen der Massnahmen führen zum Erfolg.**

Weitere Informationen auf: [www.casei.ch](http://www.casei.ch)

**Rubrik: Beratung-Milchproduzenten-Selbstkontrolle vorbebrütete Reduktase**

Ihr Beratungsteam der **CASEI:**

Andreas Salzmann 078 890 36 35

Benoît Genoud 079 774 75 67