

Propionsäurebakterien: was kann ich tun?



Wichtig: Propionsäurebakterien ertragen Hitze über 63 Grad nicht.

- **Reinigung der Melkzeuge nach jedem Gebrauch (auch Aussen).**
 - Sauberkeit des Aüsseres der Melkanlage sicherstellen.
 - Alternierende Reinigung prüfen (Sauer und Alkalisch).
 - Wassermenge, Reinigungsmitteldosierung prüfen.
 - Kontrolle der Anfangs und Endtemperatur nach Serviceplan.
 - Entwässerung der Anlage ohne Schwämme sicherstellen.
 - Defekte und schwärzende Gummiteile auswechseln.
- **Sauberkeit der Vakuumleitung und Sicherheitsabscheider prüfen.**
 - Kontrolle von Pulsator, Zitzengummi und Vakuumschläuche sowie der Verbindungshahnen und der Vakuumleitung.
- **Liegeflächen reinigen und einstreuen sowie Melkplatz sauber halten.**
 - Laufflächen, Stall und Tränkestellen reinigen.
- **Trennung zwischen Geflügel, Schweine und Kuhstall einhalten.**
 - Kleider, Stiefel und Arbeitsgeräte getrennt für den Standort verwenden.

Rigoroses Umsetzen der Massnahmen führen zum Erfolg.

Weitere Informationen auf: www.casei.ch

Rubrik: Beratung-Milchproduzenten-Selbstkontrolle Propionsäurebakterien

Ihr Beratungsteam der **CASEi**:

Andreas Salzmänn	078 890 36 35
Benoît Genoud	079 774 75 67