

# Salztolerante Keime: was kann ich tun?

---



**Wichtig: Zitzenreinigung und Vormelkbecher ein absolutes MUSS.**

- **Reinigungsverlauf der Anlage.**
  - Wassermenge, Reinigungsmitteldosierung, Temp- und Zeit kontrollieren
  - Kontrolle von Verschraubungen sowie Dichtungen.
- **Liegeflächen reinigen und einstreuen sowie Melkplatz sauber halten.**
  - Laufflächen, Mauerteile, Kotgang und Tränkestellen reinigen.
- **Reinigung um das Euter.**
  - Euter, Schwanz und Bauchhaare schälen.
  - Haxen sauber halten.
- **Milchqualität.**
  - Kühe mit Euterpocken und Warzen, Altmelke- Kühe und welche die Milch laufen lassen, nicht abliefern.
  - Milch von Euterkranken Tieren nicht in die Käserei.

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

**Rubrik: Beratung-Milchproduzenten-Selbstkontrolle Salztolerante Keime**

Ihr Beratungsteam der **CASEi**:

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