

Salztolerante Keime

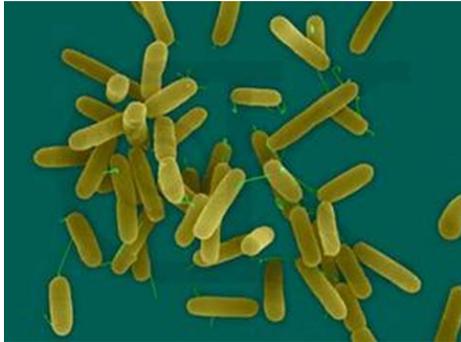


Abb. Salztolerante Keime mikrokopiert, © LaBeCo



Abb. Nachgärung mit Salztoleranten Keimen, © Plantahof

Mikrokokken, Staphylokokken und Enterokokken gehören zu dieser Gruppe. Sie beeinflussen Geschmack und Teig im Käse und können zu Lebensmittelvergiftungen führen: Biogene Amine

Milchgeschirr, Melkmaschine und Milchtank

- Korrekte Reinigung (Art.16-21 VHyMP)
- Alternierende Reinigung, Dosierung und Wassermenge, Zeit und Temperatur kontrollieren (Endtemperatur >55°C)
- Beim Nachspülen: Trinkwasserqualität in einwandfreien Schläuchen
- Vakuumleitung monatlich spülen, sofort, wenn Milch aufgesogen wird
- Jährlicher Service der Melkanlage durch anerkannten Fachmann
- Kontrolle Auslaufhahn Milchtank, Verschraubungen und Gummidichtungen

Melken, Milchbehandlung

- Melkhygiene einhalten, Einweghandschuhe empfohlen
- Vormelkbecher unbedingt benützen
- Euterreinigung mit Einweg-Feuchttücher
- Zitzen tauchen oder Sprays zur Desinfektion
- Milch von euterkranken, altmelken Kühen und solchen, die Milch laufen lassen, nicht abliefern
- Milch filtrieren und sofort kühlen

Stallhygiene, Umgebung, Fütterung

- Liegeflächen reinigen und einstreuen, saubere Tiere
- Stallgang, Melkstand und befestigter Laufhof in einwandfreiem Zustand
- Futter- und Tränkebereich sauber halten
- Frische Stallluft, Staub verhindern während dem Melken
- Kein verschmutztes Futter, Ausgewogene Fütterung (Durchfall verhindern)