



Checkliste Keimzahl

Kontrollpunkte und Hinweise zur Vermeidung erhöhter Keimzahlen in der Milch

Melkanlage

1. Zitzengummis, Melkzeugaufnahmen überprüft
2. Gummiteile, Schläuche, Schwämme etc.
3. Milchschröcker
4. Dellen in der Leitung
5. Schwenkbrücke
6. Ein-/Auslauf der Eindeinheit
7. Ende der Druckleitung
8. Sicherheitsabscheider
9. Tropfventil am Vakuumtank
10. Dosiergefäß für Reinigungs- und Desinfektionsmittel (R & D)

Reinigung

1. Anerkanntes Reinigungsmittel (siehe: www.dlg-guetezeichen.de)
2. Sauer / alkalisch im Wechsel?
3. Kürzlich gewechselt?
4. Wassermenge, Konzentration 0,5 % bis 1,0 %
5. Temperatur, Wärmerückgewinnung, Prüfung beim Rücklauf, min. Temp. 45 °C
6. Gleich nach dem Melken vorspülen
7. Evtl. vor dem Melken klar spülen
8. Drainage-Schwammbenutzung prüfen
9. Nach Reinigung Melkzeuge aus der Aufnahme nehmen
10. R & D-Nachfüllbehälter reinigen

Tank, Kühlung

1. Lagertemperatur 4,0 °C bis 6,0 °C
2. Kühlung, wann eingeschaltet nach Melkbeginn?
3. Laufzeit der Kühlung max. 1 Stunde nach Melkende auf 4,0 °C
4. Plattenkühler, Filtereinheit
5. Rührwerk

Tankreinigung

1. Automatisch: Spülmitteldosierung
2. Von Hand: aus einem Eimer, in der Wanne
3. Temperatur der Reinigungslösung
4. Konzentration der R & D-Mittel
5. Einwirkzeit min. 15 Minuten
6. Nur Bürste benutzen, kein Schwamm oder Lappen
7. Beläge: mit bloßem Auge erkennbar
8. Tauchkühler überprüft
9. Auslauf überprüft

Sonstiges

1. Vormelken
2. Euterreinigung
3. Saubermachen mit je einem Tuch
4. Aufstallung
5. Betriebseigener Abtankschlauch
6. Hofbehälterbereitstellung
7. Sonderproben Stufenkontrolle