



## Merkblatt für die amtstierärztliche „weisse Kontrolle“

Bereich	Der Tierhalter weiss über folgendes Bescheid	Bemerkungen
Selbstkontrolle/ Aufzeichnungen	<b>Trinkwasseruntersuchung</b> bei privaten Wasserquellen mindestens alle 3 Jahre	
	<b>Unterhalt Melkanlage</b> Jährlich, Sömmerungsbetrieb alle 2 Jahre	Bei Problemen ev. Reinigungsparameter bei Rohrmelkanlagen bestimmen: a) Reinigungszeit b) Reinigungstemperatur Anfang / Ende c) Reinigungsmittelmenge
	<b>Euterkontrolle:</b> siehe auch blaue Kontrolle	auf Sömmerungsbetrieben die erste Euterkontrolle (Schalmtest) nach spät. 7 Tagen
	<b>Behandlungsjournal</b> / TAM-Einsatz	Siehe auch blaue Kontrolle
	<b>Kühlung der Milch:</b> - falls die Milch innerhalb von 24 h verarbeitet wird, kann der Käser abweichende Temp. <b>vertraglich</b> festlegen <b>Filtrieren der Milch:</b> - <b>Vertrag</b> , falls vom Milchverarbeiter gemacht <b>Meldepflichtig nach LGV Art. 12:</b> - alle Betriebe, die Lebensmittel produzieren und ab Hof verkaufen, müssen das dem Lebensmittelinspektorat (ALT: 081 257 26 70) melden	Lebensmittel wie <b>Käse, Joghurt, Quark, Fleisch, Konfi, Sirup, Gebäck</b> oder <b>Mehlischungen</b>
<b>Räume zum Umgang mit Milch</b>	<b>Milchlagerraum</b> (Milchlieferrung weniger wie 2x tägl.): - getrennt vom Stall und Melkstand - selbstschliessende Türe bei direktem Zugang in den Stall, - keine direkte Verbindung zu WC oder Dusche - siphonierter Ablauf - geschützt vor Fliegen - keine geruchliche Beeinträchtigung - keine ölgeschmierte Vakuumpumpe - Befestigter Vorplatz - Sauberkeit (Fenstersims, Ecken, Decke), kein Schwarzsimmel - beschädigte Plättli müssen repariert werden (kein Restwasser)	<b>Reinigungsraum</b> (falls Milch 2x tägl. geliefert wird) wie Milchlagerraum, ausser keine selbstschliessende Türe, Vakuumpumpe i.O., direkte Verbindung zu Dusche + WC i.O.

	<p><b>Milchtank:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Befestigter Boden mit Gefälle für Entwässerung</li> <li>- sauber - vor Witterungseinflüssen geschützt</li> <li>- sämtliche Oeffnungen des Tanks müssen abschliessbar sein</li> <li>- keine geruchliche Beeinträchtigung</li> </ul>	
<b>Anlagen, Behälter, Gerätschaften zum Umgang mit Milch</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aufbewahrung Melkgeschirr <b>nicht auf Holz</b></li> <li>- Melkgeschirr so aufbewahrt, dass <b>kein Restwasser</b> zurückbleibt</li> <li>- nicht zur Lagerung v. Schotte (Rücktransport ja)</li> </ul>	
<b>Reinigung und Desinfektion</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reinigung und Desinfektion nach jeder Benutzung, <b>Desinfektion mind. 1x täglich; sauer 1x / Wo</b></li> <li>- Reinigungsmittel gekennzeichnet und gut verschlossen; zugelassen (BAG-Nr.) + Gebrauchsanweisung</li> </ul>	Im Milchzimmer Einweghandtücher erforderlich
<b>Milchbehandlung und Lagerung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Filtrieren</b> der Milch mit lebensmitteltauglichem Filtriergerät (<b>≠ Sieb!!</b>)</li> <li>- <b>Milchkühlung:</b></li> <li>- bei <b>1x tägl. Lieferung</b> im Winter und Kühlung mit <b>Kannenkühler</b> ev. befristete Bewilligung (ALT) von Mitte Nov. bis Ende März. <u>Voraussetzung</u>: keine Keimzahlbeanstandung, Wasser max. 6 °C (sollte 2°C tiefer wie die gewünschte Milchttemperatur sein). Rühren nicht vergessen! → Ansonsten nur möglich mit Milchtank oder Eiswasserbad!</li> <li>- bei <b>1x tägl. Lieferung in eine Käseerei</b>, falls die Milch innerhalb von 24h verarbeitet wird, kann der Käser abweichende Temp. bis max. 18°C festlegen. Dies muss <b>vertraglich</b> festgehalten werden!</li> </ul>	Falls vom Milchverarbeiter gemacht → <b>Vertrag</b>
<b>Milchgewinnung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melkplatz nicht auf Tiefstroh</li> <li>- <b>Handwaschgelegenheit</b> mit Seife und Einwegtrocknungsmaterial in der Nähe des Stalles</li> <li>- Vormelken in <b>Vormelkbecher</b></li> <li>- Einwegmaterial für Zitzenreinigung: Desinfektionstücher in Problembetrieben ein Muss (1 Tuch pro Kuh!), ansonsten Empfehlung</li> <li>- sauberes Melkfett</li> <li>- Zitzendesinfektion nicht zwingend, wenn aber gebraucht: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) sauberer Zitzenbecher</li> <li>b) Medikament von swissmedic zugelassen</li> </ul> </li> <li>- Kühe mit Milch, die nicht in den Verkehr darf, klar gekennzeichnet?</li> <li>- Melkreihenfolge beachten</li> </ul>	

	- Ablieferungsverbot siehe Eutergesundheit „blaue Kontrolle“	
<b>Tierhaltung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Tierschutzkonform</b></li> <li>- keine Verschmutzung, v.a. im Euterbereich</li> <li>- Auslauf? Auslaufjournal?</li> <li>- <b>Eutergesundheit</b>, ev. Bestandesproblem? Staph. aureus?</li> <li>- bakt. Milchuntersuchungen?</li> <li>- sauberer Fressbereich, saubere Tränkebecken</li>   <li>- Keine Hühner und Schweine in Milchviehställen und Laufhöfen (Salmonellen)</li> </ul>	
<b>Fütterung</b>	<p><b><u>in Milchviehställen verbotene Futtermittel:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- verdorbene Futtermittel, schlechte Silage</li> <li>- Melasse oder andere flüssige Futtermittel direkt in die Krippe oder über die Selbsttränke</li> <li>- verdrecktes Rauhfutter, mit Dünger behaftet</li> <li>- Gemüseabfälle ausser (<b>mengenmässig begrenzt</b>): <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Kohlrüben, Weissrüben, Zichorienwurzeln: max. 10kg Frischsubstanz pro Tier und Tag</li> <li>b) Kohlblätter, Raps, Rübsen, Spörgel: max. 1/3 der gesamten Ration (Trockensubstanz)</li> <li>c) Lebertran: max. 50 g pro Tier und Tag</li> </ul> </li> <li>- Lauch- und Zwiebelgewächse</li> <li>- Mischfuttermittel die nicht für Milchtiere bestimmt sind</li> <li>- <b>zeitlich begrenzt:</b> Rübenblattsilage nicht während der Vegetationsperiode</li> </ul>	
	<p><b><u>Silagefütterung:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- muss spät. <b>4 Wochen vor Käseproduktion</b> eingestellt werden (ev. Vor der Sömmerung);</li> <li>- Unmittelbar nach der Umstellung, Reinigung v. Futterkrippe und Futtergeräte</li> <li>- Falls eine Kuh Silage gefressen hat, absondern + 10 Tage Milch nicht zur Käseproduktion</li> <li>- <b>Falls andere Tiere auf dem Betrieb mit Silage gefüttert werden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) räumliche Trennung durch feste Wände ohne Oeffnungen</li> <li>b) Umkleidebereich und Waschegelegenheit im Bereich, wo Silage verfüttert wird (separate Kleidung + Schuhwerk)</li> </ul> </li> </ul>	

	<p><b><u>Buttersäurebakterie („Killer der Käse“):</u></b>  direkte Kontamination oder über den Verdauungstrakt der Kuh:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Silage</li> <li>b) Schlechtes Belüftungsheu, verschimmeltes Heu</li> <li>c) Angefaulte Rüben, schmutzige Rübenschnetzler</li> <li>d) Futtermischwagen wird nicht sauber gehalten</li> <li>e) Schmutzige Tränkebecken</li> <li>f) Kälbertränkeutensilien nicht am Schluss gereinigt</li> </ul>	
<p><b>Fütterung von flüssigen Milchnebenprodukten</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- müssen ausserhalb von Stall- und Melkbereich verfüttert werden</li> <li>- Futterplatz muss befestigt und leicht zu reinigen sein</li> <li>- Milchbehälter nur für den Rücktransport</li> <li>- <b>Behälter mind. 1x pro Woche entkeimen</b></li> <li>- Nicht konservierte Schotte muss bis am nächsten Mittag verfüttert werden</li> <li>- Nicht über Selbsttränke</li> </ul>	