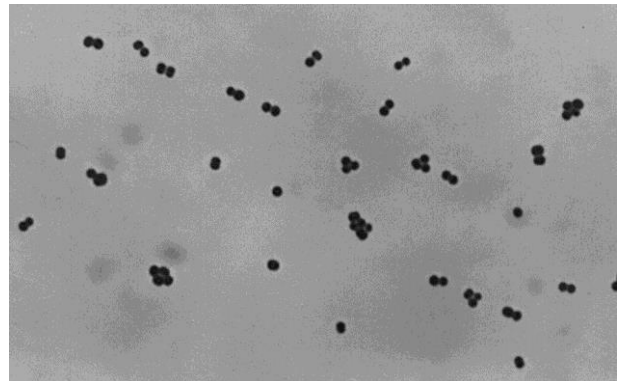


Bekämpfung von salz- toleranten Keimen

Salztolerante Keime wie Mikrokokken, Staphylokokken und Enterokokken können selbst bei erhöhten Salzkonzentrationen noch sehr gut wachsen. Sie bauen Fett und vor allem Eiweiss stark ab. Ebenso können sie eventuell biogene Amine bilden. Sie beeinflussen den Teig und den Geschmack im Käse negativ.



Mikrokokken

Mögliche Ursachen dieser unerwünschten Keimgruppen in der Lieferantenmilch;

- Milchsteinbeläge auf Milchgerätschaften, sowie ungenügende Zustände der Gummitteile und Dichtungen (rissig, spröde)
- Ungenügende Reinigung der Filtriergeräte (Milchsteinbeläge), Filtereinlagen dürfen nur für eine Melkzeit eingesetzt werden
- Ungenügende Reinigung und Entkeimung der Melkanlage und des Milchgeschirrs, Kreislaufreinigung 50°C, Dosierung nicht eingehalten, nicht mind. zweimal wöchentlich gesäuert. (Zu empfehlen ist die alternierende Reinigung morgens mit Lauge und abends mit Säure oder umgekehrt)
- Abends und morgens nicht die gleiche Reinigung und Aufbewahrung des MG
- Milchgeschirr im Brunnentrog oder ab verdrecktem Wasserschlauch gespült
- Unsaubere Kühlringe und Kühlanlagen (Schlauch und Ringe innen und aussen)
- Vakuumleitung, Vakuumphahnen und –schläuche nicht sauber oder Blindstücke
- Ungenügende Kühlung der Milch
- Vor dem Anrüsten werden die ersten Milchstrahlen nicht heraus gemolken
- Vormelkbecher wird nicht verwendet
- Ungenügende Euterreinigung, nicht Einwegmaterial verwendet (Feuchtpapier)
- Infektionen über die Hände des Melkers (unsaubere Gerätschaften, Melkstühle, Türfallen, Wasserschläuche und weiter Utensilien welche während der Melkarbeit berührt werden)
- Kühe die Milch laufen lassen und altmelke Kühe
- Melk- und Tierhygiene mangelhaft
- Mangelhafte Läger mit Löchern, defekte, aufstehende Gummimatten (Reinigung der Läger auch unter den Gummimatten) sowie allgemein mangelhafte Stallhygiene

Haben Sie Fragen? Wir helfen Ihnen!