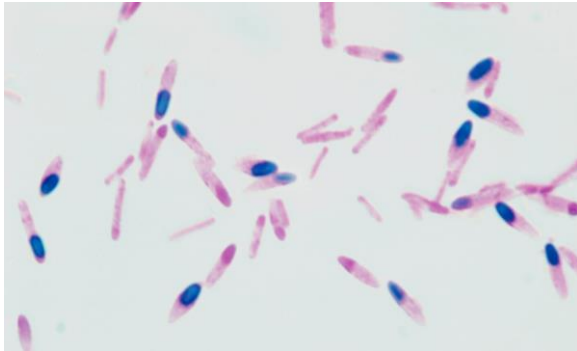


# Merkblatt: Bekämpfung von Buttersäuresporen



Buttersäuresporen (eingefärbt)



Geblähter Käse durch Buttersäuresporen

## Wie gelangen Buttersäurebakterien in die Milch?

Vorwiegend über verschmutztes, ungünstig gelagertes Futter oder über unsaubere Einrichtungen gelangen sie in den Verdauungstrakt der Kühe. Von dort über die Umgebung der Tiere oder direkt über schlecht gereinigtes Milchgeschirr in die Milch.

## Mögliche Ursachen sind;

- Füttern von verbotenen Futtermitteln z.B Silage (VO Hygiene MP beachten)
- Gärendes oder verdorbenes Futter, knolliges Krafftutter, importierter Futtermix ?
- Schlechtes Belüftungsheu, graues oder verschimmeltes Heu oder Strohballen
- Staubentwicklung unmittelbar vor oder während des Melkens (Heu am Vormittag in die Tenne bringen)
- Dreckige, angefaulte Rüben sowie schmutzige Rübenschneidemaschinen
- Generell schlechte Futter- und Fütterungshygiene
- Graserntemaschinen und Futtermischwagen nicht sauber gehalten
- Krippenrückstände werden nicht entsorgt (ist kein Streumittel!!!)
- Schmutzige Tränkebecken, schmutzige oder defekte Futterkrippen
- Unsaubere Läger oder Liegeboxen, defekte oder unsaubere Gummimatten
- Der Tierhygiene und Melkhygiene wird nicht genügend Beachtung geschenkt
- Morastige Laufhöfe (nur befestigte und saubere Laufhöfe benutzen)
- Verstellen von Kühen aus Silobetrieben (VO Hygiene MP beachten)
- Verschmutzte Brunnenröge, schlechte Wasserqualität, schmutzige Wasser-schläuche, Kühlringe oder Kühlwannen
- Nicht vorschriftsgemäße Reinigung der Melkanlage (auch äusserlich!!) morgens und abends, nur saure Mittel allein sind nicht geeignet
- Gerätschaften im Stall, Milchraum und Tenne werden ungenügend gereinigt
- Kälbertränkeutensilien werden nicht am Schluss gereinigt

**Eine silagefreie Milch weist weniger als 25 BSB-Sporen/l auf!!  
< 1000 Buttersäure Sporen/l bei Silage Milch.**