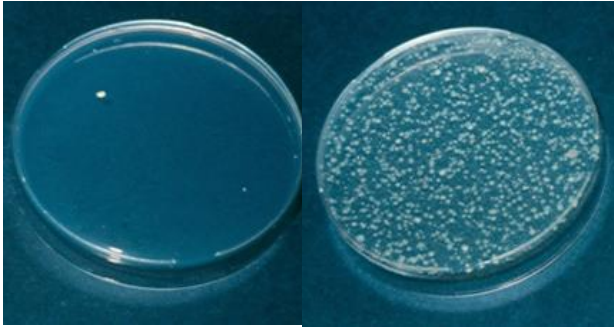


Hohe Keimzahl – Ursache?



Keimvermehrung pro Milliliter

Lagerung bei	15 ° C
Keimzahl Start	9 000
3 h später	10 000
6 „ „	25 000
9 „ „	46 000
24 „ „	5 000 000

Mangelnde Reinigung und fehlerhafte Lagerung – die Keimzahlen schnellen in die Höhe!

Qualitätsstufen bei der Milch:

- 1. Qualitätsstufe 1`000 bis 79`000 Keime / ml
 - 2. Qualitätsstufe 80`000 bis 299`000 Keime / ml = Eine Beanstandung
 - 3. Qualitätsstufe 300`000 und mehr Keime / ml = Zwei Beanstandungen
- Die fünfte Beanstandung innert 5 Monaten führt zur Milchliefer Sperre.

Wo finde ich mögliche Ursachen hoher Keimzahlen?

- Bei der Milchgeschirreinigung Temperatur, Konzentration und Dauer beachtet?
- Gummiteile wie Sitzgummi, Schläuche, Leitungs- und Tankdichtungen i.O?
- Anlage vor und nach der Reinigung mit Wasser von Trinkwasserqualität gespült?
- Funktioniert das automatische Reinigungssystem (Melkanlage und Milchtank)?
- Das Vakuumsystem vom Sicherheitsabscheider bis zum Vakuumtank sauber?
- Ausstossschwämme korrekt gereinigt und regelmässig ersetzt?
- Sind die Milchmengenerfassungsgeräte auch immer top-sauber?
- Hände und Kleider des Melkpersonals einer Lebensmittelproduktion würdig?
- Korrekt vorgemolken und Euterreinigung mit Einwegmaterial ausgeführt?
- Ist die Milch eine Stunde nach Beendigung der Melkarbeit auf 4°C gekühlt?
- Funktioniert der Temperaturfühler und stimmt die Tankmilchtemperatur?
- Gesamteindruck im und ums Milchzimmer stimmt?

Wenn Sie diese Fragen mit einem überzeugenden Ja beantworten können, und doch nicht Top-Qualitätswerte sich einstellen, dann setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

Wir sind für sie da!