

# Propionsäurebakterien, ihre Herkunft und ihre Auswirkungen



## Loch, Gläs und Tupfen

Propionsäurebakterien sind ausser bei der Emmentalerkäserei bekannte aber höchst unerwünschte Partner. Bereits Kleinstmengen wie 20 – 30 Keime im ml gefährden die Käsefabrikation in bedenklichem Ausmass. Wenn Sie dies in Relation zur Keimzahl mit einer Beanstandungsgrenze von 80'000 Keimen im ml setzen, spüren Sie die Bedeutung, die diesen Fehlgärungserreger in unseren Käsespezialität zukommt. Nachfolgend stichwortartig nur einige Hinweise zu möglichen Infektionsquellen:

### Reinigung

- Milchgeschirr morgens und abends mit heissem Wasser und Reinigungsmittel reinigen!
- Alternierende Reinigung der Melkanlage (Lauge und Säure abwechseln)
- Endtemperatur Reinigung mind. 50°C einhalten
- Dichtungen bei Leitungsbrücken, Schieberhahn, Sammelstück kontrollieren
- Melkzeug, Milchabscheider bei Rohrmelkanlage, Hahndichtungen an Tanks, usw!
- Dichtungen und Verschraubungen der Melkanlage kontrollieren!
- Vakuumschläuche und Leitungssystem regelmässig mit alkalischer Lösung reinigen und mit Wasser gründlich nachspülen!
- Allfällige Schwämme ersetzen – vorteilhaft nicht mehr einsetzen!

### Melkhygiene

- Gut und konsequent in Vormelkbecher vormelken!
- Euterreinigung mit Einwegpapier (Nassreinigung nur in speziellen Fällen)!
- Spezielle Aufmerksamkeit, wenn Kühe Milch laufen lassen!
- Hände und Zitzen sollten beim Melken möglichst trocken bleiben!

Wir sind uns bewusst, die Anforderungen an das Melk- und Reinigungspersonal sind hoch. Wer aber zuverlässig arbeitet und konsequent alle qualitätssichernden Massnahmen beachtet, der schafft es, eine Top-Milchqualität zu erzeugen.

**Fragen rund um die Milchgewinnung und –verarbeitung - wir sind für Sie da!**