



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für Wirtschaft,
Bildung und Forschung WBF

Agroscope

Mikrobielle Systeme von Lebensmitteln MSL

Umfrage Reinigung- und Entkeimung Milchgewinnung/Milchverarbeitung

Agroscope

Umfrage Marktakeure CH

- ↳ Versand an sieben Anbieter im Zeitraum April –Mai 2023
- ↳ Fragen rund um Reinigung/Desinfektion in Milchgewinnung und - Milchverarbeitung
- ↳ Vier vollständig ausgefüllte Fragebögen zurück



Fragen zur Thematik «Reinigung im Milchgewinnungs- und Milchverarbeitungsbetrieb»

Sehr geehrte Damen und Herren,
Die Teilnehmenden unserer Weiterbildungen bei den regionalen Beratungsplattformen (Milchverarbeiter, Alpsennen, Hofverarbeiter, etc.) haben den Wunsch geäußert, dass wir bei der kommenden Runde das oben erwähnte Thema aufgreifen.



Frage 1:

Was könnte sich in Zukunft an den angebotenen Reinigungsprodukten ändern?

Antworten:

- Verzicht auf QAV und Chlor
- Verzicht Phosphor (Preis): Ersatzprodukte wie Oktansäure und Methansulfonsäure gelangen auf den Markt
- Gewichtsreduktion bei Verkaufsgebilde:
 - ↳ Höhere Verantwortung beim Anwender
 - ↳ Weniger Abfall
 - ↳ Mehr Nachhaltigkeit
- Trend von CIP-Rohstoffreinigungen zu Reinigungen mit konfektionierten Mitteln
 - ↳ Hochwirksame alkalische Reinigungsverstärker
 - ↳ Saure Reiniger mit ökologischen Boostern wie PE, H₂O₂
- Mehr «Billigprodukte» auf dem Markt mit ungenügendem Reinigungsergebnis



Frage 2:

Aus Kostengründen wird bei Rohrmelkanlagen auf einen Durchlauferhitzer verzichtet. Wie hoch sollte die Reinigungsendtemperatur sein?

Antworten:

- Mindestens 40°C beim Rücklauf
- Niedertemperaturreiniger mit 20-30°C
- Endtemperatur muss > 55°C sein (Prop, Parabuchneri)
- «Qualität hat ihren Preis!» → mind. 3' bei 60°C ist oft vergessen gegangen



Frage 3:

**Hofkühltank: Einphasenreinigung oder alternierend alkalisch / sauer.
Vor- und Nachteile.**

Antworten:

- Vorteile:
 - ↳ Zeit- und Wassersparend; nur ein Reinigungsprodukt;
Energiesparend: BIO-Tankreiniger mit 30°C
- Nachteil:
 - ↳ pH-Sturz fehlt
 - ↳ nicht Standard
 - ↳ Oft fehlt desinfizierende Wirkung
- Alkalisch /sauer empfehlenswert
- Einphasenreiniger eher umweltbedenklicher
- Morgens sauer, abends alkalisch
- Härtegrad des Wasser spielt eine wesentliche Rolle



Frage 4:

Melkhygiene vor dem Melken: Feuchte Zitzenreinigung vor dem Melken (Feuchtpapier oder Schaum). Trockene Zitzenreinigung mit Holzwolle oft ungenügend. Was empfehlen Sie?

Antworten:

- Reinigungsschaum und anschliessend mit Einmalpapier reinigen. Einwirkungszeit: 30 sek.
- Holzwolle verkeimt schnell; Gefahr von Euterinfektion steigt
- Feuchtpapier
- Reinigungsschaum weicht den Schmutz auf
- Neuentwicklungen versprechen dank Kombinationen und Zusatzstoffen gute Wirkung bei tieferem Milchsäuregehalt
- Wichtigste und entscheidende Phase für hochwertige Milch
→ oft nicht bewusst!



Frage 5:

Zitzenbecher-Desinfektion: Mastitisbarriere, Verhinderung von Infektionen von Euter zu Euter während dem Melken. Welche Produkte sollten hier zum Einsatz kommen?

Antworten:

- Produkte auf Basis PE
- Bei exakter Vorreinigung (passende Tücher mit korrekter Mechanik) sowie einer zielgerichtete Euterhygiene nach dem Melken, kann auf diesen Schritt verzichtet werden
- Desinfektionsmittel ohne Depotwirkung (PE)



Frage 6:

Melkhygiene nach dem Melken. Was empfehlen Sie?

Antworten:

- Milchsäurehaltige Produkte ohne Zusatz von Salicylsäure
- Abhängig von Einstreu, Liegebox, Melkverfahren und aktueller Herdegesundheit
- Zitzentauchen mit jodhaltigem Produkt
- Produkte mit Glycol – und Milchsäure
- Weitere Themen: Haut-Fliegen- und Sonnenschutz
- Dippen – oder Spritzen?



Frage 7:

Welche Möglichkeiten stehen den Anwender ihrer Produkte zur Verfügung, um die aktuellen Reinigungskosten zu senken?

Antworten:

- Wenn die Reinigung in Anhängigkeit der Kosten steht, ist das Betriebswirtschaftlich nicht Zielführend
- Tiergesundheit muss im Vordergrund stehen!
- Kostenersparnis bei Reinigung beträgt ein Bruchteil aus der Euter- und Klauenkrankheiten resultierten Verlusten
- «Kenne deine Kosten» und setze es in Verbindung mit Milchabzügen und Tierarztkosten
- Preise nach Corona teilweise wieder massiv gesunken



Frage 8:

Gibt es weitere wichtige Punkte, die wir an den Weiterbildungen weitergeben müssen?

Antworten:

- Melkprotokoll – Welches Produkt wird zu welchem Zeitpunkt angewendet
- Wandel von den klassischen Rohstoffen (Natronlauge/Salpetersäure) hin zu konfektionierten Produkten
- Gebindethematik



Mineralölrückstände in Milchprodukten

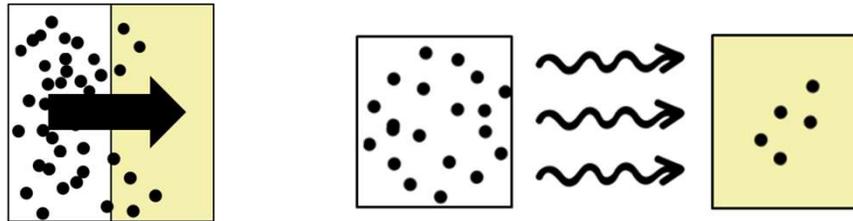
Jan-Erik Ingenhoff

Agroscope, Forschungsgruppe Risikoabschätzung
und Risikominderung



Eintragsquellen

- Migration
 - Lebensmittelverpackungs- und Kontaktmaterial



- Kontamination
 - Über gesamte Prozesskette
 - Umweltbedingte Einflüsse (Abgase, Emissionen, Feinstaub etc.)
 - Geölte Maschinenteile für Ernte und Produktion
- Zusatzstoffe/Hilfsstoffe
 - Zulässige (d.h. lebensmittelechte) Produkte, Einsatz aus technischen Gründen