

## Checkliste für Milchproduktionsbetriebe mit ungenügenden Werten der vorbebrüteten Reduktase, der Säureprobe und der Gärprobe

### 1. Visuelle Materialkontrolle (Zustand und Sauberkeit)

#### 1.1 Eimermelkanlage

Kontrollpunkte	In Ordnung		Bemerkungen, Ratschläge, Aenderungen, Fristen
	ja	nein	
Materialstandort: Zustand der Standorte, Belüftung, Entwässerung des Materials			
Jährlicher Service: Datum			
Zustand der Melkeimer: Schweissnähte, fehlende Handgriffe, Dichtigkeit			
Zustand der Melkeinheiten: Gummiteile – Porösität, schwarz verfärbend			
Zustand der Milchkannen und Deckel: Lochfrass, Dichtungsringe usw.			
Vakuumleitung: Gefälle, Entwässerungs-ventile, Position der Hahnen			
Vakuumleitung und Vakuumtank: Reinigungsintervall und –durchführung			
Vakuum- und Milchschräuche: Sauberkeit			
Reinigungsbürsten: Aufbewahrung, Zustand und Sauberkeit			
Milchfilter: Sauberkeit des Filterhalters, Einwegfilter			
Reinigungsmittel: Lagerung und Dosierung			

#### 1.2. Rohrmelkanlage

Zusätzliche Kontrollpunkte	In Ordnung		Bemerkungen, Ratschläge, Aenderungen, Fristen
	ja	nein	
Melkeinheiten: Sauberkeit aussen, Zustand der Sitzgummis			
Anschluss des Melkaggregates an die Melk- und Vakuumleitungen: Zustand und Sauberkeit der Dichtungen			

Zusätzliche Kontrollpunkte	In Ordnung		Bemerkungen, Ratschläge, Aenderungen, Fristen
	ja	nein	
Endeinheit: Sauberkeit			
Melkleitung: genügend Durchmesser, Gefälle (keine Zapfenbildung während dem Melken)			
Sauberkeit der Melkleitung: Resultate der Stufenkontrolle			
Thru-test (Milchmengenmessgerät): Sauberkeit			
Kannenabfüllschläuche: Sauberkeit aussen, Position der Schlauchbriden			
Schwämme: Anwendung, Zustand und Sauberkeit, Aufbewahrung			
Deckel und Dichtungsring des Milchtanks: Zustand und Sauberkeit			
Milchdruckleitung in den Milchtank: Durchführung der Reinigung			
Auslauffasse des Milchtanks: Sauberkeit			

## 2. Reinigung und Desinfektion der Melkanlage und des Milchgeschirrs

Kontrollpunkte	In Ordnung		Bemerkungen, Ratschläge, Aenderungen, Fristen
	ja	nein	
Ablauf der Reinigung: Spülen unmittelbar nach dem Melken, Reinigung aussen und dann Reinigung innen			
Häufigkeit der Reinigung: nach jedem Melken			
Wasserqualität			
Reinigungsmittel: nur zugelassene Mittel, Dosierung			
Temperatur der Reinigungslösung: Anfang Reinigung mind. 75°C, Ende Reinigung mind. 50°C			
Abwechslung zwischen alkalischer und saurer Reinigung			
Reinigungszeit			

Kontrollpunkte	In Ordnung		Kontrollpunkte Aenderungen, Fristen
	ja		
Mechanik der Reinigung			
Spülen unmittelbar nach der Reinigung			
Entwässerung der Melkanlage und des Milchgeschirrs			
Entwässerung der Melkleitung: wenn möglich ohne Schwamm!			
Verhinderung des Entstehens von Milchstein			

### 3. Melkhygiene

Kontrollpunkte	In Ordnung		Bemerkungen, Ratschläge, Aenderungen, Fristen
	ja	nein	
Sauberkeit des Melkers			
Sauberkeit des Stalles			
Sauberkeit der Kühe			
Sauberkeit der Liegeplätze			
Melktechnik: Melkreihenfolge einhalten (erste Milchstrahlen in Vormelkbecher, Zitzenreinigung, Anrüsten, Melkzeug ansetzen)			
Zitzenreinigung: trocken mit Einwegpapier oder Holzwolle, feucht mit zugelassenem Verfahren			
Nasse Zitzenreinigung mit anschliessender Trocknung nur bei starker Verschmutzung			
Zitzentauchen nach dem Melken mit zugelassenem Mittel			
Standort der Kannen während dem Melken			
Milchfilter nach jedem Melken wechseln (Einwegfilter)			

#### 4. Tiergesundheit

Kontrollpunkte	In Ordnung		Bemerkungen, Ratschläge, Aenderungen, Fristen
	ja	nein	
Zustand der Euter: Kühe die Milch laufen lassen, Warzen an den Zitzen			
Eutergesundheit: Streptokokkenmastitis			
Hormonelle Störungen: stiersüchtige Kühe, Fruchbarkeitsstörungen			

#### 5. Material und Milchgerätschaften

Kontrollpunkte	In Ordnung		Bemerkungen, Ratschläge, Aenderungen, Fristen
	ja	nein	
Keine Plastikeimer um die Milch zu den Milchkannen zu tragen			
Messbecher für die Kälber: kein Kontakt mit der Ablieferungsmilch			
Entleerung der Melkleitung mit dem Schwamm nach dem Melken: diese Milch nicht abliefern			
Einwegfilter: für die Reinigung entfernen und wegwerfen			
Rücknahme von Schotte: separate Kannen verwenden			

#### 6. Fütterung

Kontrollpunkte	In Ordnung		Bemerkungen, Ratschläge, Aenderungen, Fristen
	ja	nein	
Durch ausgewogene Futterrations Durchfall der Kühe verhindern			