

## **Checkliste Keimzahl**

### **Kontrollpunkte und Hinweise zur Vermeidung erhöhter Keimzahlen in der Milch**

#### **Melkanlage**

1. Zitzengummis, Melkzeugaufnahmen überprüft
2. Gummiteile, Schläuche, Schwämme etc.
3. Milchschröcker
4. Dellen in der Leitung
5. Schwenkbrücke
6. Ein-/Auslauf der Endeinheit
7. Ende der Druckleitung
8. Sicherheitsabscheider
9. Tropfventil am Vakuumtank
10. Dosiergefäß für Reinigungs- und Desinfektionsmittel (R & D)

#### **Reinigung**

1. Anerkanntes Reinigungsmittel (siehe: [www.dlg-guetezeichen.de](http://www.dlg-guetezeichen.de))
2. Sauer / alkalisch im Wechsel?
3. Kürzlich gewechselt?
4. Wassermenge, Konzentration 0,5 % bis 1,0 %
5. Temperatur, Wärmerückgewinnung, Prüfung beim Rücklauf, min. Temp. 45 °C
6. Gleich nach dem Melken vorspülen
7. Evtl. vor dem Melken klar spülen
8. Drainage-Schwamm benutzung prüfen
9. Nach Reinigung Melkzeuge aus der Aufnahme nehmen
10. R & D - Nachfüllbehälter reinigen

#### **Tank, Kühlung**

1. Lagertemperatur 4,0 °C bis 6,0 °C
2. Kühlung, wann eingeschaltet nach Melkbeginn?
3. Laufzeit der Kühlung max. 1 Stunde nach Melkende auf 4,0 °C
4. Plattenkühler, Filtereinheit
5. Rührwerk

#### **Tankreinigung**

1. Automatisch: Spülmitteldosierung
2. Von Hand: aus einem Eimer, in der Wanne
3. Temperatur der Reinigungslösung
4. Konzentration der R & D-Mittel
5. Einwirkzeit min. 15 Minuten
6. Nur Bürste benutzen, kein Schwamm oder Lappen
7. Beläge: mit bloßem Auge erkennbar
8. Tauchkühler überprüft
9. Auslauf überprüft

#### **Sonstiges**

1. Vormelken
2. Euterreinigung
3. Säubern mit je einem Tuch
4. Aufstallung
5. Betriebseigener Abtankschlauch
6. Hofbehälterbereitstellung
7. Sonderproben Stufenkontrolle