

Viel hat nicht geändert

Ohne entsprechende Kontrolle und Pflege hapert es an der Funktionstüchtigkeit der Melktechnik rasch. Seit einem Jahr gibt es für den Kauf, Umbau und Service bestehender Anlagen einen neuen Branchenstandard und seit Frühling eine neue Verordnung. Um Abzüge zu vermeiden, lohnt es sich, hier weiterhin exakt zu sein.

Max Waldburger verrät: «In der Verordnung steht, dass bei Umstellung der Milchablieferung auf täglich oder zweitäglich die Milch vor Witterung geschützt

Raue Gummiteile, spröde Kunststoffteile, falsch montierte Vakuumleitungen, zu tiefe Reinigungstemperatur, schlecht gespülte Vakuumleitungen oder solche ohne Gefälle zum Tropfventil – die Liste möglicher Fehler ist fast endlos.

Inspektion und Beratung

Max Waldburger, Milchproduzent und -berater aus Bühler AR, ist täglich mit Problemen konfrontiert, die zu Abzügen beim Milchgeld führen: «Meistens liegt es an mangelnder Hygiene beim Milchgeschirr und beispielsweise zu tiefen Reinigungstemperaturen der Melkanlagen.» Doch nicht nur: «Zentral ist auch eine optimale Melkhygiene. Die Reihenfolge Abmelken der ersten Milchstrahlen in den Vormelkbecher, und dann die gründliche Zitzenreinigung mit am besten Feuchtdesinfektionspapier muss unbedingt eingehalten werden», rät der Fachmann. Früher beim MIBD, arbeitet Max Waldburger heute bei der

Bamos AG in Weinfelden, die Beratung und Laboranalytik in der Ostschweiz anbietet: «Als Milchproduzentenberater werde ich vor allem von Betrieben mit Qualitätsproblemen wie erhöhten Zell- und Impulszahlen sowie käseispezifischen Keimzahlproblemen gerufen.» Sein Fazit zur Anpassung des Lebensmittelrechts an die EU: «Gemäss der Verordnung über die Hygiene in der Milchproduktion (VHyMP) werden die Betriebe nur noch alle vier Jahre von den kantonalen Veterinär- und Landwirtschaftsbehörden kontrolliert. Diese Intervalle sind in Gebieten mit Rohmilchkäseproduktion zu lange. Ich empfehle deshalb unbedingt zu häufigeren Stallkontrollen beispielsweise durch den Käser eventuell zusammen mit dem Berater.»

Neuer Branchenstandard

Entsprechend ist auf geänderte Merkblätter und Serviceempfehlungen zu achten. Auch die Anleitung zur Qualitätssicherung Milch müsste im Prinzip

überarbeitet werden; wenn das Meiste auch unverändert aktuell ist (Checkliste I rechts).

Gemäss VHyMP ist der Produzent nach wie vor für eine einwandfreie Funktion der Melkanlage verantwortlich (Checkliste II rechts). Servicearbeiten sind mindestens einmal jährlich, in Sömmerungsbetrieben alle zwei Jahre, von ausgewiesenen Fachpersonen durchzuführen.

Entscheidend für Service, Kauf oder Umbau der Melkanlagen ist der seit März 2006 geltende Branchenstandard «Installation und Service von Melkanlagen»; getragen von den Milchproduzenten SMP, der Melkmaschinenbranche (Fachgruppe D des Schweizerischen Landmaschinenverbands SLV), sowie Beratung und Forschung.

Weiterhin gilt die Aufzeichnungspflicht über die Eutergesundheitsjournal; weggefallen ist die Aufzeichnungspflicht der Reinigungstemperatur bei Rohmelkanlagen. Ein Detail betrifft die Milchlagerung, wie



Spröde Zitzenkummis: Ein Blick vom Sammelstück her gegen das Licht gibt Aufschluss über die Oberflächenbeschaffenheit



Zu viele und scharfe Schikanen in der Melkleitung schädigen die Milch und führen zu Vakuumverlusten.



Spröde Schläuche und Ablagerungen von Keimen. Milchführende Gummiteile

auf 4 °C abgekühlt werden muss. Dagegen ist kein Raum mehr vorgeschrieben, nur ein minimaler betonierter Boden mit Ablauf, Dach sowie verschliessbarem, aber nicht abschliessbarem Tank.»

| Christian Guler

Mehr Informationen unter:
www.bamosag.ch/download



Checkliste I: Anforderungen an Rohrmelkanlagen

Wird eine Melkanlage umgebaut oder neu gekauft, lohnt es sich, auf die Festlegung folgender Punkte zu bestehen:

- Verordnung EDV über die «Hygiene in der Milchproduktion» (VHyMP), speziell Artikel 1,2 und 11 bis 25.
- Einhaltung der DIN/ISO-Normen Nr. 3918/5707/6690
- ART-Weisungen über die Installation der Rohrmelkanlagen.
- ART-Richtlinien für die Durchführung der Kontrolle von Melkanlagen.
- SMP 2006: Branchenstandard (gemäss Art. 21 VHyMP) «Installation und Service von Melkanlagen», SMP 2006.
- Anlage, speziell Vakuumpumpe, Luftleitung, Melkleitung, Regeleinheit, Pulsatoren nach neuestem Wissensstand montiert.
- Guter Reparatur- und Melkmaschinenservice mit ausgewiesenen Facharbeitern innert maximal einer Stunde gewährleistet.
- Optimale Reinigung mit richtiger Temperatur (Endtemperatur: 50 bis 55 °C), Zapfenbildung und Mechanik.
- Geräuschpegel im Melkstand unter 65 Dezibel in der Melkgrube und Kopfbereich der Kühe (auch während des Melkens keine lauten Pneumatikgeräusche).
- Gute Vakuumstabilität und geringe Vibrationen und Schwingungen (Körperschall unter 0,3 m/sek² an allen Teilen, die das Tier berühren können).
- Potenzialausgleich und Erdung nach Vorschriften und neuestem Wissensstand.
- Minimale mechanische Belastung der Milch (keine Fettschädigung).

Checkliste II: So wird die Melkanlage optimal gewartet

Nach jedem Melken (morgens und abends):

Gründliche Reinigung und Desinfektion der Melkanlage. Am besten alternierend morgens alkalisch und abends sauer. Mindestens einmal wöchentlich eine saure Reinigung durchführen.

Täglich:

Melkvakuum kontrollieren (Vakuummeter).
Lufteinlass am Sammelstück überprüfen.

Wöchentlich:

- Vakuumpumpe: Ölstandkontrolle (bei Bedarf mit Spezial Vakuumpumpenöl nachfüllen), Ölabscheider entleeren. Vakuumabsperrung und Pulszahl überprüfen (beim Melken eine Minute mitzählen).
- Speziell Zitzengummikragen sowie alle von der Milch berührten Oberflächen auf Beschädigungen und Abnutzung prüfen und wenn nötig ersetzen (Zitzengummis etwa alle 2500 Melkungen).

Monatlich:

- Reinigung Vakuumleitung: Spülen (Reinigung/Entkeimung), Nachspülen. Vakuumhahnen reinigen und evtl. mit speziellem Öl schmieren. Entwässerungshahnen kontrollieren und reinigen.

- Vakuumpumpe auf Verschmutzungen kontrollieren und reinigen. Prüfung Keilriemenspannung und Schmierung Vakuumpumpe.
- Endeinheit: Verschmutzungen an Rückschlagventil und Sicherheitsabscheider kontrollieren und reinigen.
- Melkleitung: Verschmutzung und Zustand Gummiteile und Anschlüsse kontrollieren und reinigen.
- Pulsatoren und Regelventil nach Anleitung reinigen.
- Reinigungsautomat: Zustand, Dosierung und Temperatur Reinigungslösung kontrollieren.
- Zitzengummis und Gummiteile: Auf Ablagerungen, Alterung und poröse Oberflächen kontrollieren.

Halbjährlich:

Generalreinigung durchführen. Defekte Gummiteile, Dichtungen und Zitzengummis auswechseln.

Jährlich:

Melkmaschinenservice: Mechanische Prüfung der Melkanlage nach Weisungen des Branchenstandards «Installation und Service von Melkanlagen» vom 1. März 2006 (abrufbar unter www.swissmilk.ch/Produzenten). Die zugelassenen Spezialisten sind bei der jeweiligen Firma abrufbar.



ngen sind Brutstätten für
ile alle 6 Monate ersetzen.



Böden und Räume unter Stallmatten bilden Brutstätten unerwünschter Keime. Periodische Reinigung ist Pflicht.



Saubere Kühe und weniger Keim- und Zellzahl: Trockene Liegeflächen mit genügend und sauberem Einstreu beugen vor.