

# Checkliste für Milchproduktionsbetriebe mit ungenügenden Werten des Buttersäuresporen-Schnelltestes

Um den Milchproduzenten wirkungsvoll beraten zu können, ist es unerlässlich während dem Melken anwesend zu sein

### 1. Fütterung:

Kontrollpunkte	In Ordnung		Bemerkungen, Ratschläge,
	ja	nein	Aenderungen, Fristen
Futterqualität: vergorenes Futter, mit			
Erde verschmutztes Futter			
Keine Futterbereitung während dem			
Melken (Staubentwicklung)			
Heimliche Silageverfütterung			
Ausgewogene Futterration: Durchfall			
verhindern			
Trennung von Milchvieh und Tieren			
die nicht der Milchproduktion dienen:			
Bewilligung zur Verfütterung von Silage			

### 2. Sauberkeit des Stalles und der Umgebung:

Kontrollpunkte	In O	rdnung	Bemerkungen, Ratschläge,
	ja	nein	Aenderungen, Fristen
Liegefläche: Zustand, Sauberkeit,			
speziell unter den Gummimatten			
Futterkrippe und Tränkebecken:			
Zustand, Sauberkeit			
Laufhof: befestigt, sauber			
Zutritt zu Stall und Laufhof: Vorsicht vor Morastbildung			

#### 3. Sauberkeit der Tiere

Kontrollpunkte	In Ordnung		Bemerkungen, Ratschläge,
	ja	nein	Aenderungen, Fristen
Tiere geschoren (inkl. Euter) und sauber			
Zukauf von Tieren aus der Silozone: Vorschriften beachten			









## 4. Melkhygiene

Kontrollpunkte	In Ordnung		Bemerkungen, Ratschläge,	
_	ja	nein	Aenderungen, Fristen	
Sauberkeit des Melkers: Hände				
waschen, saubere Kleidung				
Melktechnik: erste Milchstrahlen in				
Vormelkbecher melken,				
Zitzenreinigung mit Einwegpapier oder				
feucht mit zugelassenem Verfahren				
(nie mit Stroh), Anrüsten, Melkzeug				
ohne Lufteinbruch ansetzen				
Standort der Kannen: ausserhalb des				
Stalles				
Lufteinbrüche während dem Melken				
vermeiden: Melktechnik				
Keine andern Arbeiten (füttern,				
reinigen, streuen) während dem				
Melken				
Unvorhergesehene Kontaminationen:				
abfallende Melkzeuge				

# 5. Reinigung und Desinfektion der Melkanlage und des Milchgeschirrs

Kontrollpunkte	In Ordnung		Bemerkungen, Ratschläge,
	ja	nein	Aenderungen, Fristen
Reinigungsablauf: zuerst aussen und			
dann innen reinigen			
Entwässerung der Melkanlage und des			
Milchgeschirrs nach der Reinigung			
Wasserqualität			
Aufbewahrung der Melkutensilien: an			
einem gut belüfteten und vor Staub			
und Fremdgerüchen geschützten Ort			