

Hygiene Primärproduktion

Fütterung Kontrolle Räume

Frühjahrstagung TVL, 19. April 2018 in Olten

Dr. Otto Seiz

Laboratorium der Urkantone

Grundkontrollen

In der Grundkontrolle werden folgende Bereiche kontrolliert

- Hygiene in der tierischen Primärproduktion (PrP)
- Milchhygiene (MHy)
- Tierarzneimittel (TAM)
- Tiergesundheit (TGS)
- Tierverkehr (TVK)
- Tierschutz (TSch baulich und qualitativ)

Hygiene in der tierischen Primärproduktion (PrP)

PrP 00	Ziel	Die Herstellung der tierischen Primärprodukte erfolgt so, dass die daraus gewonnenen Lebensmittel sicher und hygienisch sind.
-----------	------	---

- Unter tierischer Primärproduktion versteht man die Erzeugung und die Aufzucht von tierischen Primärprodukten (Tiere und daraus gewonnene Erzeugnisse der Primärproduktion) **einschliesslich das Melken und die Aufzucht und Haltung landwirtschaftlicher Nutztiere vor dem Schlachten.**



Hygiene in der tierischen Primärproduktion (PrP)

PrP 01	Punkt	Das Tränkewasser ist sauber und die Futtermittel sind unverdorben.
-----------	-------	--

PrP 01	Punkt	Das Tränkewasser ist sauber und die Futtermittel sind unverdorben.
-----------	-------	--



Gefährdung der Tiergesundheit



Problematik Buttersäuresporen



Hygiene in der tierischen Primärproduktion (PrP)

PrP 02	Punkt	Alle Einrichtungen, welche mit Futtermitteln und tierischen Primärprodukten in Kontakt kommen, sind einwandfrei.
-----------	-------	--



- *Anlagen (einschliesslich der zur Lagerung und Behandlung von Futtermitteln und tierischen Primärprodukten verwendeten Anlagen), Stallungen und Einrichtungen, insbesondere solche zur Tränke und Fütterung von Tieren, Behälter, Transportkisten und Transportmittel müssen sauber sein (Desinfektion bei Bedarf).*
- *Einstreumaterial ist in einem Zustand, der die Sicherheit von Lebensmitteln nicht gefährdet.*

Hygiene in der tierischen Primärproduktion (PrP)

PrP 03	Punkt	Futtermittel und tierische Primärprodukte werden von gefährlichen Stoffen und Abfällen getrennt gelagert
-----------	-------	--

- *Betriebe der Primärproduktion sind für die Sicherheit ihrer Produkte (Lebens- und Futtermittel) verantwortlich und haben alles Erforderliche für deren Sicherheit vorzukehren.*
- *Sie müssen insbesondere:*
- *a) eine Kontamination der Produkte durch Personal, Tiere, Schädlinge, Abfälle, Tierarzneimittel, Verpackungsmaterial, Luft, Wasser, Boden usw. vermeiden,*
- *b) Primärprodukte hygienisch und sauber produzieren, lagern, behandeln und be-fördern.*



Hygiene in der tierischen Primärproduktion (PrP)

PrP 03	Punkt	Futtermittel und tierische Primärprodukte werden von gefährlichen Stoffen und Abfällen getrennt gelagert
-----------	-------	--



Hygiene in der tierischen Primärproduktion (PrP)

PrP 04	Punkt	Die Art, Menge und Herkunft der zugekauften Futtermittel ist dokumentiert.
-----------	-------	--



- *Die Betriebe müssen jederzeit schriftlich die Art, Menge und Herkunft der an die Tiere verfütterten zugekauften Futtermittel belegen können.*
- *Die Dokumente, sowie die Berichte über Analysen und Untersuchungen von Tieren und Primärprodukten sind während 3 Jahren aufzubewahren.*

Hygiene in der tierischen Primärproduktion (PrP)

PrP 06	Punkt	Die Personalhygiene im Betrieb ist genügend und angemessen.
-----------	-------	---

- *Die in der Primärproduktion tätigen Betriebe müssen dafür sorgen, dass:*
- *a) das Personal nicht akut an einer durch Lebensmittel übertragbaren Krankheit leidet;*
- *b) das Personal in Bezug auf die Gesundheitsmassnahmen unterrichtet wird;*
- *c) Primärprodukte so produziert, gelagert, behandelt und befördert werden, dass diese in ihrer hygienischen Qualität und Sauberkeit nicht beeinträchtigt werden.*

- *Personen, die Lebensmittel gewinnen oder behandeln, sind zu hoher persönlicher Sauberkeit verpflichtet.*
- *Eine Handwaschgelegenheit in der Nähe des Rüstplatzes, des Verpackungsstandortes, des Stalles oder in der Milchammer ist vorhanden. Sie muss mit Seife und Einwegtrocknungsmaterial ausgestattet sein. Handtücher dürfen nicht verwendet werden.*



Hygiene in der tierischen Primärproduktion (PrP)

PrP 07	Punkt	Die Art, Menge und Empfänger von tierischen Primärprodukten sind dokumentiert.
-----------	-------	--



- *Der Betrieb muss anhand von schriftlichen Dokumenten die Abgabe von Primärprodukten (Lebensmittel tierischer Herkunft und Futtermittel) belegen können:*
 - *a) Verkauf von Milch an einen Milchkäufer (z.B. Käserei)*
 - *b) Verkauf von Eier an einen Zwischenhändler*
 - *c) Verkauf von Honig an einen Zwischenhändler*
 - *d) Verkauf von Futter an eine Futtermühle*
 - *e) Verkauf von Tieren (Beleg = Begleitdokumente)*
- *Die direkte Abgabe an den Konsumenten oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte (z.B. Eier an den Dorfladen in der näheren Umgebung) muss nicht aufgezeichnet werden.*
- *Die oben erwähnten Dokumente sowie die Berichte über Analysen und Untersuchungen von Tieren und Primärprodukten sind während drei Jahren aufzubewahren.*

Hygiene in der tierischen Primärproduktion (PrP)

PrP 08	Punkt	Eier werden sachgerecht gelagert.
-----------	-------	-----------------------------------

- *a) Lagertemperatur muss möglichst konstant sein. Gekühlte Eier müssen gekühlt verkauft werden (das Kondenswasser, das bei Erwärmung entsteht, macht die Poren durchlässiger).*
- *b) Eier dürfen nur bis am 21. Tag nach Legedatum als solche an Konsumenten abgegeben werden. Anschliessend dürfen sie nur noch in verarbeiteter Form in Verkehr gebracht werden.*
- *c) Der CH-Stempel muss auf jedem Ei sein; davon ausgenommen sind Eier, die direkt an die Endkonsumenten verkauft werden, sowie Eier, die vollständig gefärbt sind. Die Angabe des Legedatums wird empfohlen; das Legedatum muss zumindest auf der Verpackung und/oder dem Lieferschein bezeichnet sein. Die Rückverfolgbarkeit muss gewährleistet sein.*
- *d) Eier müssen bis zur Abgabe an Konsumenten sauber, trocken und frei von Fremdgeruch gehalten, sowie vor Stößen und vor Sonneneinstrahlung geschützt werden.*



Hygiene in der tierischen Primärproduktion (PrP)

PrP +	Punkt	Weitere Aspekte Hygiene in der tierischen Primärproduktion
-------	-------	--



- *Bestimmungsgemässer Einsatz von Futtermitteln und Zusatzstoffen*
- *Einstreumaterial in Zustand, der Sicherheit vom Lebensmitteln nicht gefährdet.*
- *Ergebnisse von Analysen/Untersuchungen, welche für die Gesundheit von Mensch und Tier von Bedeutung sind, stehen zur Verfügung.*
- *Kenntnis Rückrufpflichten.*
- *Kenntnis Massnahmen, welche bei Zoonosen getroffen werden müssen.*
- *Bewirtschafter sorgt dafür, dass Personal, welches akut an einer durch Lebensmittel übertragbaren Krankheit leidet von den Betriebsabläufen ferngehalten wird und dass das Personal in Bezug auf Gesundheitsmassnahmen unterrichtet ist.*

Hygiene in der tierischen Primärproduktion (PrP)

Zusammenfassung

- *Das Tränkewasser ist sauber und die Futtermittel sind unverdorben.*
- *Einrichtungen einwandfrei*
- *Futtermittel und tierische Primärprodukte werden von gefährlichen Stoffen und Abfällen getrennt gelagert*
- *Die Art, Menge und Herkunft der zugekauften Futtermittel ist dokumentiert.*
- *Personalhygiene*
- *Empfänger von Primärprodukten dokumentiert*
- *Eier*

PrP 00	Ziel	Die Herstellung der tierischen Primärprodukte erfolgt so, dass die daraus gewonnenen Lebensmittel sicher und hygienisch sind.
	Erfüllt wenn	Mit Primärprodukten wird so umgegangen, dass die daraus gewonnenen Lebensmittel sicher und hygienisch sind.
	Geringfügiger Mangel	Mit Primärprodukten wird so umgegangen, dass die daraus gewonnenen Lebensmittel bzgl. Sicherheit und Hygiene geringfügig beeinträchtigt sind, z.B. <ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation (Rückverfolgbarkeit) nicht vollständig gegeben • Untersuchungen nicht belegbar • ...
	Wesentlicher Mangel	Mit Primärprodukten wird so umgegangen, dass die daraus gewonnenen Lebensmittel bzgl. Sicherheit und Hygiene wesentlich beeinträchtigt sind, z.B.: <ul style="list-style-type: none"> • Personalhygiene und -verhalten mangelhaft • ...
	Schwerwiegender Mangel	Mit Primärprodukten wird so umgegangen, dass die daraus gewonnenen Lebensmittel bzgl. Sicherheit und Hygiene schwerwiegend beeinträchtigt sind, z.B.: <ul style="list-style-type: none"> • Räume im Zusammenhang mit der Milchgewinnung / -lagerung werden für die Lagerung von gefährlichen Stoffen zweckentfremdet • ...

Milchhygiene (MHy)

Dieses Kontrollhandbuch kommt nur bei Betrieben zur Anwendung, die Milch produzieren, *welche in Verkehr gebracht wird.*

MHy 00	Ziel	Die Milch wird auf hygienische Art und Weise gewonnen und Vorkehrungen gegen Rückstände sind getroffen.
-----------	------	---



Milchhygiene (MHy)

MHy 01	Punkt	Die Euterkontrollen werden monatlich durchgeführt, dokumentiert und die Ergebnisse mindestens 3 Jahre aufbewahrt.
-----------	-------	---

Monatliche Kontrolle der Eutergesundheit

Die Euter aller lactierenden Kühe sind mindestens einmal pro Monat mit dem Schalmtest zu kontrollieren. Die Schalmtestergebnisse sind schriftlich festzuhalten. Die Einzelkuh-Zellzahlbestimmung der Zuchtverbände gilt auch als Kontrolle und die Resultatblätter als Aufzeichnung. Ebenso gilt die permanente, viertelweise Leitfähigkeitsmessung. Ist die Zellzahl einer Kuh höher als 150 000 oder weicht die Leitfähigkeit der Milch eines Viertels um 50 Prozent von der Norm ab, ist bei diesem Tier der Schalmtest durchzuführen und aufzuzeichnen (VHyMP, Art. 6). Dieses Dokument ist 3 Jahre aufzubewahren.

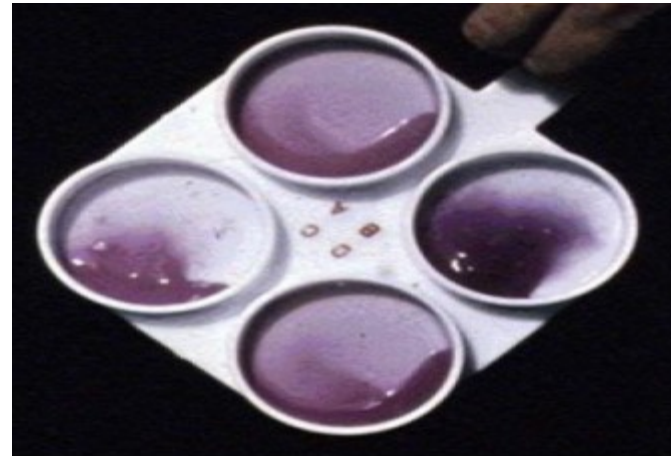
Jahr	Betriebs-Nr.	Adresse des Betriebes		Kanton	Blatt
Tiername oder Tiernummer	Schalmtest Datum	v-links h-links	v-rechts h-rechts	negativ (-) schwach positiv (+) positiv (++, +++)	Beispiel
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- Die Eutergesundheit aller Kühe, deren Milch abgeliefert wird, ist mindestens 1x pro Monat mittels Schalmtestkontrolle zu kontrollieren. Milch positiver Euterviertel (++, +++), gilt als fehlerhaft.
- Auf Sömmerungsbetrieben muss eine erste Überprüfung spätestens 7 Tage nach der Bestossung durchgeführt sein.
- Anstelle des Schalmtests gelten auch:
 - a) Einzelkuh-Zellzahlbestimmungen im 4/4-Tagesgemelk
 - b) permanente, viertelweise Leitfähigkeitsmessung (bei Melkrobotern)
- Bei Zellzahlen höher als 150 000/ml oder abweichender Leitfähigkeit eines Viertels um 50 % von der Norm, muss der Schalmtest durchgeführt und dokumentiert werden.
- Die Ergebnisse sind schriftlich festzuhalten und 3 Jahre aufzubewahren.

Milchhygiene (MHy)

MHy 01	Punkt	Die Euterkontrollen werden monatlich durchgeführt, dokumentiert und die Ergebnisse mindestens 3 Jahre aufbewahrt.
-----------	-------	---

- *Einzelkuh-Zellzahlbestimmungen im 4/4-Tagesgemelk*
- *Ist die Zellzahl der Milch einer Kuh höher als 150000, so ist der Schalmtest durchzuführen und zu dokumentieren*
- *1 x monatlich durchzuführen*



Milchhygiene (MHy)

MHy 02	Punkt	Die Voraussetzungen für die erforderliche Hygiene beim Melken sind getroffen.
-----------	-------	---



- *a) Vor dem Melken müssen die von der Milch berührten Anlageteile, Behälter und Milchgeräte sauber und von allfälligem Restwasser befreit sein.*
- *b) Milchkühe sind sauber zu halten, insbesondere im Euterbereich.*
- *c) Die Milch jeden Tieres ist im Vorgemelk auf organoleptische und abnorme physikalisch-chemische Merkmale zu kontrollieren. Abweichende Milch darf nicht als Lebensmittel verwendet werden.*

Milchhygiene (MHy)

MHy 02	Punkt	Die Voraussetzungen für die erforderliche Hygiene beim Melken sind getroffen.
-----------	-------	---

- *d) Nur von der Swissmedic oder dem BAG zugelassene Zitzenbäder und – Sprays werden verwendet.*
- *e) Am Melkplatz müssen geeignete Waschvorrichtungen vorhanden sein, damit das Personal Arme und Hände regelmässig reinigen kann.*
- *f) Das Melkpersonal muss saubere und zweckmässige Kleider tragen.*
- *g) Personen, die akut an einer durch Lebensmittel übertragbaren Krankheit leiden oder auf Lebensmittel übertragbare Infektionserreger ausscheiden, dürfen weder melken, noch mit Lebensmitteln umgehen.*



Milchhygiene (MHy)

MHy 03	Punkt	Für die korrekte Wartung der Melkanlage wird gesorgt.
-----------	-------	---

- a) Einwandfreie Melkanlage
- b) Servicearbeiten durch Fachperson nach Vorgabe (mindestens 1x jährlich, Sömmerungsbetriebe mindestens alle 2 Jahre)
- c) Die Serviceblätter sind 3 Jahre aufzubewahren

Kontrolle und Service von Rohmelkanlagen
Dieses Formular ist aufzubewahren und bei der Dienstleistung vorzulegen

Betriebsdaten: Kunden-Nr.: 152743 Höhe: _____ in G.M.
 Name, Vorname: Truniger Markus - Schlumpf Letzter Service: 03.07.2012 Betriebsstunden: 1288
 Adresse: Sornbalden 10 Anzahl Tiere: 28 Anzahl Melker: 2
 PLZ, Ort: 9607 Moosang Tel.-Nr.: 071 983 3237
 System (Fabrikat): EU TANDEM-AL-VT U5 ACR MM15 Melde-Nr.: _____
 MST: RMA Anzahl Melkbehalter: 5 Reinigungszoniert Mit Heizung
 MS Anzahl Milchlassensensoren: 5 D.4 Zusatzverbraucher: 280 min
 Inlagr. MMAG Anzahl Vakuummessköse: 3 Pulsaufnehmer: EP2000
 Melkleitung Innendurchmesser: 50 mm elektronisch Wachstakt
 Hauptaufleitung Innendurchmesser: 75 mm pneumatisch Gaschakt
 Pulsaufleitung Innendurchmesser: 75 mm
 Regelblöcke: MCS 46-80 L GROSS24 VPU0000RS SRT0 Vakuumhöhe vor Service (H) 52 cm (H₀)

D.2 Vakuum der Anlage, Empfindlichkeit der Regelung und Vakuumstabilität							
Kontrollwert/ Berechnung	RE	ME	LE	Messpunkt/ V/N	Grenzwert	Messwert	in L
D.2.1 Vakuum am Vakuummeter der Anlage	ja	nein	nein	W		82,0	kPa
D.2.2 Anlagenvakuum in der Nähe Vakuummeter	ja	nein	nein	W		82,0	kPa
D.2.3 Genauigkeit des Vakuummeters				D.2.1 - D.2.2	< ±1 kPa	0,0	kPa
D.2.4 Vakuum im Milchsystem	ja	nein	nein	W		52,0	kPa
D.2.5 Betriebsvakuum der Melkanlage	ja	ja	nein	W		42	kPa
D.2.6 Empfindlichkeit der Regelung				D.2.4 - D.2.5	< 1 kPa	0,5	kPa
D.2.7 Abweichung der Vakuumregelung				Nennvakuum - D.2.5	±2 kPa	0,5	kPa
D.2.8 Betriebsvakuum der Regelstift (RE)	ja	ja	nein	W		82,5	kPa
D.2.9 Betriebsvakuum der Vakuumpumpe (VP)	ja	ja	nein	Wp		82,5	kPa
D.2.10 Staudruck in der Ablaufleitung der VP	ja	ja	nein	Pa	< 5 "	-2	kPa
D.2.11 Vakuum im Milchsystem bei Reservedurchfluss	ja	ja	A1	W	VH=0.2.5-2kPa	75,5	kPa
D.2.12 Betriebsvakuum an der RE bei Reservedurchfluss	ja	ja	A1	W	LE wie D.2.11	79,6	kPa
D.2.13 Vakuumstabilität zwischen Milchbehalter und RE				D.2.12 - D.2.11	< 1 kPa	0,1	kPa
D.2.14 Betriebsvakuum an der VP bei Reservedurchfluss	ja	ja	A1	Wp	LE wie D.2.11	79,7	kPa
D.2.15 Vakuumstabilität zwischen Milchbehalter und VP				D.2.14 - D.2.11	< 3 kPa	0,2	kPa
D.2.16 Höchster Wert max. Vakuumhöhe im Pulsaufnehmer	ja	ja	nein	Kurzer Pulsaufnehmer		86,0	kPa
D.2.17 Vakuumstabilität Milchbehalter, und max. V/N Vakuum				D.2.8 - D.2.16	< 2 kPa	0,5	kPa

D.3 Luftdurchflüsse in der Anlage - Messung/ Berechnung							
Kontrollwert/ Berechnung	RE	ME	LE	Messpunkt/ V/N	Grenzwert	Messwert	in L
D.3.1 Reserve durchfluss	ja	ja	A1	W	VH=0.2.5-2kPa	≤ 830	l/min
D.3.2 Luftdurchfluss mit Regelstift	ja	ja	A1	W	VH=0.2.8-2kPa	8	l/min
D.3.3 Manueller Reserve durchfluss	nein	ja	A1	W	VH=0.2.5-2kPa	770	l/min
D.3.4 Regelverstoß				D.3.3 - D.3.1		0	l/min
D.3.5 Leckdurchfluss ohne Regelstift	nein	ja	A1	W	VH=0.2.8-2kPa	≤ 8	l/min
D.3.6 Leckdurchfluss der Regelstift				D.3.5 - D.3.2		0	l/min
D.3.7 Leckdurchfluss der Vakuumpumpe bei 50 kPa	nein	nein	VP	Wp	VH = 60kPa	≤ 820	l/min
D.3.8 Leckdurchfluss der VP bei Betriebsvakuum	nein	nein	VP	Wp	VH von D.2.8	U	l/min
D.3.9 Leckdurchfluss mit Vakuumsystem (ohne MJ)	nein	nein	A2	Wp	VH von D.2.8	39	l/min
D.3.10 Leckdurchflüsse in den Vakuumsystemen				D.3.8 - D.3.9		39	l/min
D.3.11 Leckdurchfluss mit Milchsystem	nein	nein	A2	Wp	VH von D.2.8	≤ 8	l/min
D.3.12 Leckdurchflüsse in das Milchsystem				D.3.8 - D.3.11		20	l/min

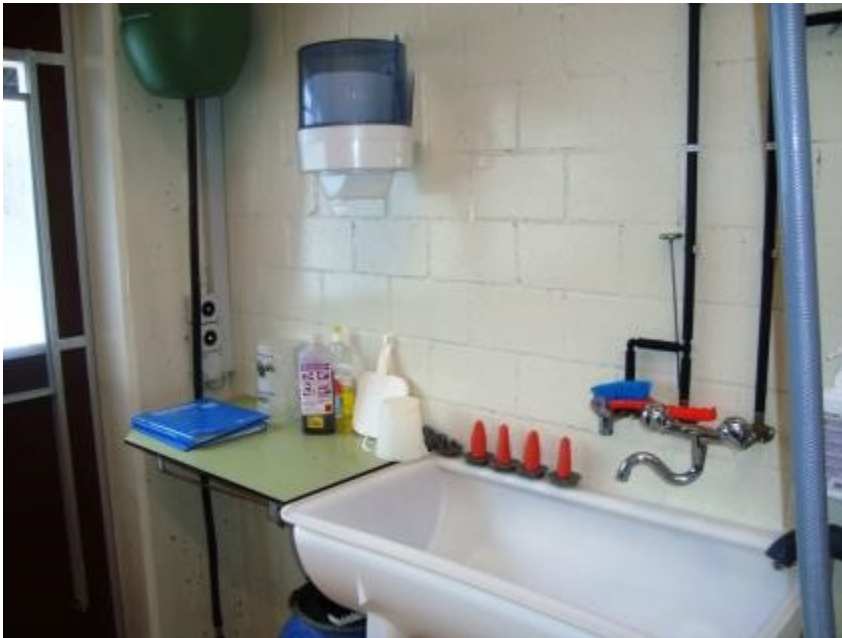
Milchhygiene (MHy)

MHy 03	Punkt	Für die korrekte Wartung der Melkanlage wird gesorgt.
-----------	-------	---



Milchhygiene (MHy)

MHy 04	Punkt	Sauberkeit der Reinigungs- und Milchlagerräume, Tank- und milchführende Anlagen; Trinkwasserqualität.
-----------	-------	---



- *Nach der Benutzung müssen die Oberflächen gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden.*
- *Oberflächen im Kontakt mit Milch müssen mindestens 1x/Woche sauer gereinigt werden.*
- *a) Behälter und Tanks zur Beförderung von Milch müssen gereinigt und desinfiziert werden: nach jeder Benutzung*
- *b) mindestens 1x pro Arbeitstag*
- *c) vor erneuter Verwendung*

- *Abwaschbare, säurefeste Wände und Böden, warmes und kaltes Wasser, siphonierte Abläufe, eine gute Beleuchtung und Belüftung.*
- *Zur Desinfektion kann verwendet werden:*
- *a) zugelassene Desinfektionsmittel*
- *b) Heisswasser (mindestens 85 °C) nach gründlicher Reinigung*

Milchhygiene (MHy)

MHy 04	Punkt	Sauberkeit der Reinigungs- und Milchlagerräume, Tank- und milchführende Anlagen; Trinkwasserqualität.
-----------	-------	---

- Für Reinigung und Nachspülen muss Trinkwasser verwendet werden. Betriebe mit privater Wasserversorgung (Quelle) müssen alle 3 Jahre das Wasser untersuchen lassen und die Ergebnisse aufbewahren.*

Aerobe, mesophile Keime
Escherichia coli
Enterokokken

(KBE/ml)
(KBE/100 ml)
(KBE/100 ml)

< 300
nicht nachweisbar
nicht nachweisbar





OC ALPHA-LAVAL

SIEMENS

Milchhygiene (MHy)

MHy 04	Punkt	Sauberkeit der Reinigungs- und Milchlagerräume, Tank- und milchführende Anlagen; Trinkwasserqualität.
-----------	-------	---



Milchhygiene (MHy)

MHy 04	Punkt	Sauberkeit der Reinigungs- und Milchlagerräume, Tank- und milchführende Anlagen; Trinkwasserqualität.
-----------	-------	---



häufige Mängel:

- *Rückstände
(Gummidichtungen!),
Milchsteinbildung*
- *Wasserschlauch zur
Spülung von
milchführenden Teilen und
Anlagen unhygienisch*
- *keine Trinkwasserqualität*

Milchhygiene (MHy)

MHy 04	Punkt	Sauberkeit der Reinigungs- und Milchlagerräume, Tank- und milchführende Anlagen; Trinkwasserqualität.
-----------	-------	---



Milchhygiene (MHy)

MHy 04	Punkt	Sauberkeit der Reinigungs- und Milchlagerräume, Tank- und milchführende Anlagen; Trinkwasserqualität.
-----------	-------	---



Milchhygiene (MHy)

MHy 04	Punkt	Sauberkeit der Reinigungs- und Milchlagerräume, Tank- und milchführende Anlagen; Trinkwasserqualität.
-----------	-------	---



Milchhygiene (MHy)

MHy 05	Punkt	Der Reinigungs- und Milchlagerraum sowie der Tank und die milchführenden Anlagen sind in korrektem Zustand.
-----------	-------	---



- **Räume/Einrichtungen/Gerätschaften**
- *Oberflächen von Materialien, die mit Milch in Berührung kommen, müssen:*
 - a) aus nicht toxischem Material bestehen*
 - b) glatte, korrosionsbeständige Oberflächen haben*
 - c) leicht zugänglich sein*
 - d) leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein*
 - e) in einwandfreiem Zustand sein.*
- **Der Reinigungs- und Milchlagerraum sowie der Tank und die milchführenden Anlagen sind in einem ordnungsgemässen Zustand.**
- **Milchlagerraum (wenn Milchlieferung <2 täglich)** verfügt über die notwendigen Trennungen, ist verschliessbar und kann ordnungsgemäss gelüftet werden.



Milchhygiene (MHy)

MHy 05	Punkt	Der Reinigungs- und Milchlagerraum sowie der Tank und die milchführenden Anlagen sind in korrektem Zustand.
-----------	-------	---

- *Räume, in denen Behälter, Melkanlagen und Milchgeräte **gereinigt** werden, müssen über die notwendigen Einrichtungen verfügen.*
- *Ein geschlossener **Lagertank** für die Lagerung von Milch ist vorhanden.*
- *Der **Melkplatz** muss ein hygienisches und sauberes Melken ermöglichen.*
- ***Reinigungs- und Desinfektionsmittel** müssen in Originalpackungen gelagert werden; gut verschlossen in Behältnissen, die die Chemikaliengesetzgebung erfüllen und von Lebens- und Futtermitteln genügend getrennt.*
- *Keine Lagerung von Schotte und Magermilch in Behältern/Gerätschaften, die für Milch verwendet werden.*



Milchhygiene (MHy)

MHy 05	Punkt	Der Reinigungs- und Milchlageraum sowie der Tank und die milchführenden Anlagen sind in korrektem Zustand.
-----------	-------	--

- Korrekt



- Nicht korrekt



Milchhygiene (MHy)

MHy 05	Punkt	Der Reinigungs- und Milchlagerraum sowie der Tank und die milchführenden Anlagen sind in korrektem Zustand.
-----------	-------	---



Milchhygiene (MHy)

MHy 05	Punkt	Der Reinigungs- und Milchlagerraum sowie der Tank und die milchführenden Anlagen sind in korrektem Zustand.
-----------	-------	---

- Alpbetrieb-Melkgeschirr-Reinigungsplatz: Die Wand dahinter muss hart, glatt und abwaschbar sein.

vorher



nachher



Milchhygiene (MHy)

MHy 05	Punkt	Der Reinigungs- und Milchlagerraum sowie der Tank und die milchführenden Anlagen sind in korrektem Zustand.
-----------	-------	---



- *Lagerung der Melkgerätschaften Alpbetrieb (Witterung, Tiere)*
- *Der Lagerplatz des Melkgeschirrs muss die Kriterien hart, glatt und abwaschbar nicht erfüllen.*

Milchhygiene (MHy)

MHy 05	Punkt	Der Reinigungs- und Milchlagerraum sowie der Tank und die milchführenden Anlagen sind in korrektem Zustand.
-----------	-------	---

- *«Reinigungswände»,
Reinigungsraum nicht
vorgeschrieben*



Milchhygiene (MHy)

MHy 06	Punkt	Die Milch wird vorschriftsgemäss filtriert, gekühlt, gelagert und transportiert.
-----------	-------	--



- *Die Milch ist während oder sofort nach dem Melken mit einem lebensmitteltauglichen Filtriergerät zu filtrieren.*
- *Einwegfilter werden für nicht mehr als einen Melkdurchgang verwendet.*
- *Die Milch muss sofort nach dem Melken an einen sauberen Ort gebracht und vor Kontamination geschützt werden.*

Milchhygiene (MHy)

MHy 06	Punkt	Die Milch wird vorschriftsgemäss filtriert, gekühlt, gelagert und transportiert.
-----------	-------	--

- **Kühlung der Milch** Lieferung 2x täglich
- Vorkühlung mit fliessendem, kaltem Wasser
-
- Lieferung 1x täglich
- < 8 °C innert 2 Std. nach dem Melken
-
- Lieferung 1x in 2 Tagen
- auf < 6 °C weiter abkühlen und halten
-
- Lagerung im Betrieb
- höchstens während 48 Std.
-
- Lagerung für Käseherstellung
- Nur wenn vom Käsehersteller vorgeschrieben, aber max. 18 °C; Verarbeitung spätestens nach 24 Std., wenn über 8 °C gelagert



Milchhygiene (MHy)

MHy 06	Punkt	Die Milch wird vorschriftsgemäss filtriert, gekühlt, gelagert und transportiert.
-----------	-------	--

Fahrbarer Tank, strassentauglich



Hofabfuhr



Milchhygiene (MHy)

MHy 07	Punkt	Das Ablieferungsverbot für Milch wird eingehalten.
-----------	-------	--



- *Tiere, die infolge einer tierärztlichen Behandlung Fremdstoffe in die Milch übertragen können, müssen gekennzeichnet werden.*

Milchhygiene (MHy)

MHy 07	Punkt	Das Ablieferungsverbot für Milch wird eingehalten.
-----------	-------	--

- *Verboten ist das Abliefern folgender Milch:*
- *a) Milch von Tieren, denen verbotene oder nicht zugelassene Stoffe oder Erzeugnisse verabreicht wurden;*
- *b) Milch von Tieren, die mit Arzneimitteln oder anderen Stoffen oder Produkten behandelt wurden, die die Milch nachteilig beeinflussen oder bei denen die Absetzfrist noch nicht abgelaufen ist;*
- *c) Milch von Tieren, die Anzeichen einer Krankheit aufweisen oder verdächtigt werden, die über Milch auf den Menschen übertragen werden kann*
- *d) Milch von Tieren, die an einer Krankheit leiden, die die Milch negativ beeinflussen kann wie Infektionen oder Magen-Darmkrankheiten mit Durchfall und Fieber, Acetonämie, Eierstockzysten, Infektionen des Genitalapparates mit Ausfluss;*
- *e) Milch aus sichtbar entzündetem Euter und Milch aus Eutern, die im Schalmtest positiv reagiert;*
- *f) Milch von Tieren mit offenen eiternden Wunden am oder in der Nähe des Euters oder anderen Wunden, die die Milch nachteilig beeinflussen können;*
- *g) Milch, die in den ersten acht Tagen nach Beginn der Laktation gewonnen wird;*
- *h) Milch von Tieren, die weniger als zweimal pro Tag gemolken werden;*
- *i) Milch von Kühen, die weniger als zwei Liter Milch pro Tag geben;*
- *j) Milch, die für die vorgesehene Verwendungsart untauglich ist;*
- *k) Milch aus dem Vorgemelk;*
- *l) Tiere, die infolge einer Behandlung Fremdstoffe in die Milch übertragen können, müssen gekennzeichnet werden.*

Milchhygiene (MHy)

MHy +	Punkt	Weitere Aspekte Milchhygiene
-------	-------	------------------------------

- *Fütterung von Silo / Silage für Rohmilchkäseproduktion verboten*
- *Reinigungs- und Desinfektionsmittel*
- *Transport Milch*
- *Wird korrekt gemolken (Melkhygiene / Melktechnik, Euter- und Zitzenreinigung)*
- *Werden Tiere, welche an auf den Menschen übertragbarer Krankheit leiden oder bei denen entsprechender Verdacht besteht, in wirksamer Weise abgesondert*
- *Kontrolle der Einhaltung des Verzichts einer Verfütterung für Milchkühe verbotener Futtermittel*
- *Es befinden sich keine anderen Nutztierarten als die erlaubten im Stall*
- *Die Anforderungen an die Verfütterung von flüssigen Milchnebenprodukten werden eingehalten*

Milchhygiene (MHy)

MHy 00	Ziel	Die Milch wird auf hygienische Art und Weise gewonnen und Vorkehrungen gegen Rückstände sind getroffen.
	Erfüllt wenn	Die Milch wird auf eine hygienische Art und Weise gewonnen und Vorkehrungen gegen Rückstände sind getroffen.
	Geringfügiger Mangel	<p>Die hygienische Gewinnung der Milch ist geringfügig beeinträchtigt oder Vorkehrungen gegen Rückstände sind leicht ungenügend, z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • kleinere Hygienemängel (Kleidung, spröde Sitzgummi, Schweine im Kuhstall, etc.) • Trinkwasseruntersuchung bei privater Wasserquelle fehlt bei sonst guter Milchqualität • Dokumentation Melkmaschinenservice unvollständig • Schalmtestaufzeichnungen nicht vollständig • keine Aufbewahrung der Dokumentation für 3 Jahre
	Wesentlicher Mangel	<p>Die hygienische Gewinnung der Milch ist wesentlich beeinträchtigt und/oder Vorkehrungen gegen Rückstände sind ungenügend, z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • behandelte Tiere sind nicht gekennzeichnet • stark verschmutzte Tiere • ungenügende Hygiene in Stall und Melkbereich • schlechte Eutergesundheit • ungenügender Melkmaschinenservice • 2 und mehr Hygienemängel entlang der Milchgewinnung (Melkanlage, Lagerung)
	Schwerwiegender Mangel	<p>Die hygienische Gewinnung der Milch ist schwerwiegend beeinträchtigt und/oder es sind keine Vorkehrungen gegen Rückstände getroffen, z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Voraussetzungen für eine hygienische Milchgewinnung sind nicht gegeben (Räume und Einrichtungen; Verhalten) • Tiere, die nach Behandlung Fremdstoffe in die Milch übertragen können, sind nicht gekennzeichnet • Milchablieferung von behandelten Tieren vor Ablauf der Absetzfrist • Milchablieferung von Tieren mit Verdacht oder Anzeichen einer auf den Mensch übertragbaren Krankheit
	Bemerkung	Milchliefersperre bei unmittelbarer Gesundheitsgefährdung von Mensch und Tier

Milchhygiene (MHy)

- *Zusammenfassung:*
 - *Schalmtest gemacht und dokumentiert*
 - *Keine Tücher im Milchraum, sondern Papier in einem Spender*
 - *Vormelkbecher*
 - *Melkmaschinenservice jährlich gemacht*
 - *Reinigen*
 - *Trinkwasserqualität*
 - *Ordentlicher Milchraum*
 - *Funktionale Räumlichkeiten*
 - *Milchkühlung*
 - *Verbotene Milchablieferung*

Milchhygiene (MHy)

Fragen?

