

AP 3 SÅDAN REDUCERER DU DIT KIMTAL – 5 GODE RÅD

Den Europæiske Landbrugsfond for Udvikling af Landdistrikterne:
Danmark og Europa investerer i landdistrikterne



Miljø- og Fødevareministeriet
Landbrugsstyrelsen



Den Europæiske Landbrugsfond
for Udvikling af Landdistrikterne

LDP 2020



Se 'EU-kommissionen, Den Europæiske Landbrugsfond for Udvikling af Landdistrikterne'

Underside til alarmsiden om kimtal.

Hvis rengøringen ikke er optimal, er det umuligt at holde kimtallet lavt. Der opbygges belægninger i anlægget og i køletanken, som frigiver bakterier til mælken – og så er det højere kimtal en realitet.

Heldigvis kan man sikre en god rengøringsstandard ved at indarbejde fem simple rutiner:

1. FORSKYL

Spring ikke det lunkne forskylt over. Forskyllet fjerner op til 90 pct. af løstsiddende mælkerester. Optimal temperatur til forskyllet er 35 – 38°C. Hvis vandet bliver for koldt, vil det ikke kunne fjerne fedtet, og bliver det for varmt, vil det brænde proteinerne fast på overfladen, så de bliver sværere at vaske af.

Det kan du gøre:

- Tjek, at forskyllevandet er klart, når det har cirkuleret igennem. Hvis det stadig er lidt "mælkethvidt", er vandmængden ikke tilstrækkelig

2. TIDEN

Rengøringstiden skal tilpasses, så alle belægnings fjernes. Anlæg er forskellige i størrelse og udformning, så tiden vil variere fra anlæg til anlæg. Den forventede rengøringstid bør angives fra udstyrsproducenten.

Det kan du gøre:

- Følg med i tankvagten, om rengøringstiden er som forventet. Et stopur kan også måle rengøringstiden. Kig også altid efter, om malkeanlægget rent faktisk ser rent ud – også de hygiejnisk kritiske steder fx. samlinger, udløb, røreværk mv.

3. TEMPERATUREN

80 pct. af mælke kvalitetsrådgivernes besøg om højt kimental skyldes manglende varmt vand. Vandet skal være så varmt, at temperaturen i rengøringsprocessen er minimum 60°C i 5 minutter ved returløbet ved cirkulationsvask. Det betyder, at fremløbstemperaturen på rengøringsvæsken skal være min. 80°C. Derudover er det vigtigt, at rengøringen afsluttes, inden temperaturen kommer under 42°C. Ellers vil det skidt, der er opløst i rengøringsvæsken, aflejres på udstyrets overflader igen.

Det kan du gøre:

- Følg med i tankvagten, eller brug et termometer til at kontrollere, at ovenstående overholdes
- Tjek varmtvandsforsyningen, hvis kimentallet ligeså stille stiger.

4. RENGØRINGSMIDDEL OG - KONCENTRATION

Vælg et rengøringsmiddel, der er velegnet til at fjerne mælkerester/belægnings af mælk og mælkesten. Der er mange mærker på markedet, og din udstyrsleverandør vil kunne vejlede dig. Tjek også, at alle dele af udstyret, dvs. samtlige pakninger, forskellige plastmaterialer og rustfrit stål, kan tåle rengøringsmidlet og koncentrationen – også ved den høje rengøringstemperatur.

Tjek derudover jævnligt, om der er rengøringsmiddel i dunken, og at der tilsættes den forventede mængde.

Det kan du gøre:

- Sæt tuschmærker på dunken/tønden, der indikerer det forventede forbrug af rengøringsmiddel i løbet af 1 eller 2 uger. Tjek, at niveauet er faldet som forventet. Tjek også, at pumpe slangen ikke er tilstoppet.

5. MEKANISK BEHANDLING

Ved rengøring med en børste er det børsten og dine kræfter, der giver den mekaniske behandling. I lukket udstyr (rør, tanke mv.) er det væskeflowet mod anlæggets sider, der giver den mekaniske behandling.

Det er overordentligt vigtigt, at den mekaniske behandling er tilpasset anlægget. Ved både for høj og for lav mekanisk behandling vil rengøringseffekten forringes. En af forudsætningerne for effekt er, at rengøringsvandet kommer alle steder. Det betyder, at der fx ikke må være blinde vinkler, skyggesider eller tilstoppede huller i cip-dysen. Den mekaniske behandling kan være svær at eftervise – udover at du visuelt vurderer, at det bliver rent, og at du holder øje med kimtallet.

Det kan du gøre:

- Malkeanlæg: Tjek jævnligt, at vaskeautomaten gennemfører alle vaskeprocedurerne. Tjek også forbruget af vand, rengørings- og desinfektionsmidler. Kontrollér løbende, at malkeanlægget holdes rent.
- Tanke: I tanke skal der være en god rindende væskefilm på tankens overflade. Vær derfor meget omhyggelig med projektering af mængden af det varme vand. Vælges en ny cip-dyse, er det vigtigt at rådgive sig med personer, der kan beregne den tilstrækkelige mængde til dysen.

Se også filmene:

[Bedre mælke kvalitet – Hold kimtallet nede i besætningen med konventionel malkestald](#)

[Bedre mælke kvalitet – Hold kimtallet nede i robotbesætninger - LELY](#)

[Bedre mælke kvalitet – Hold kimtallet nede i robotbesætninger – De Laval](#)