

# BEST PRACTICE SMITTEBESKYTTELSE



Begræns  
smittespredning ved  
råmælksfodring af  
spædkalve.  
[Se også video](#)

## 1. RÅMÆLKSHÅNDTERING

1. Malkeudstyr til udmalkning af råmælk skal være helt rent. Det gælder både malkesættet og malkespanden. Brug helst separate malkesæt, der kun bruges til malkning af nykælvere. Det skal rengøres effektivt efter hver malkning og opbevares under hygiejniske forhold.
2. Den nykælvede ko skal forberedes godt. Yver og patter rengøres før malkesæt påsættes. Husk også pattedyr efter malkning.
3. Udmalkning af den første råmælk skal ske inden for 5-6 timer efter kælving. Undersøg, om råmælken har et tilstrækkeligt indhold af antistoffer.
4. Efter udmalkning må råmælken ikke stå utildækket.
5. Giv den nyfødte kalv 3-4 liter god råmælk så tidligt som muligt efter fødsel og altid inden for 5-6 timer.
6. Råmælk kan udfodres lige efter udmalkning. Udfodrings-temperaturen skal være mindst 40 °C.
7. Når råmælken skal opbevares til senere udfodring, skal den køles ned lige efter udmalkning, så man undgår bakterievækst. Ved opbevaring på køl kan råmælken holde sig et døgn. Ved opbevaring på frost er holdbarheden op til et år.
8. Optøning og opvarmning af råmælk skal ske skånsomt for ikke at ødelægge antistofferne. Optøning kan ske i vandbad på maks. 56 °C, og opvarmning kan ske i mikrobølgeovn ved maks. 350 W. Mælken skal opvarmes til 40-42 °C. Kontroller temperaturen med termometer.
9. Alt udstyr, der bruges til håndtering og opbevaring af råmælk (fx kassetter og fyldestation), skal konstant holdes rent ved hyppig rengøring. Skåle, suttespande og suttetflasker skal være rene ved udfodring og vaskes efter hver mælkefodring. Narresutter skal rengøres hyppigt.

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



Miljø- og Fødevareministeriet  
NaturErhvervstyrelsen

LDP 2020



Den Europæiske Landbrugsfond  
for Udvikling af Landdistrikterne

Se EU-Kommissionen, Den Europæiske Landbrugsfond for Udvikling af Landdistrikterne

Side 1/2

# BEST PRACTICE

## SMITTEBESKYTTELSE

### Pkt. Supplerende kommentarer

1. God hygiejne ved al håndtering af råmælk er vigtig for spædkalvens muligheder for at få en sund og produktiv start på livet. Spædkalve er meget modtagelige for smitte lige efter fødslen, da de fødes uden beskyttende antistoffer. Desuden er tarmen steril ved fødsel og er derfor meget modtagelig for sygdomsfremkaldende bakterier og virus.
2. Ved udmalkning, opbevaring og udfodring er det vigtigt at begrænse forurening af råmælken.
3. Jo tidligere koen malkes efter kælvning, des mere koncentreret er råmælken. 5-6 timer efter kælvning falder koncentrationen af aktive antistoffer. Brug derfor kun de bedste portioner råmælk til de nyfødte kalve. Tjek kvaliteten med fx en Brix-måler. Værdien skal helst være over 22. Typisk har op mod en tredjedel af køerne i en besætning for lavt indhold af antistoffer i mælken.
4. Hvis mælken står utildækket er der stor risiko for, at den bliver forurenet med bl.a. gødning.
5. Kalvetarmens evne til at optage antistoffer falder hurtigt efter fødsel. En time efter fødsel optages ca. 50 pct. af antistofferne og efter 5-6 timer kun ca. 30 pct.
6. Den høje temperatur sikrer, at kalvens bollerende lukker, så mælken kommer ned i løben og ikke i vommen.
7. Bakterier vokser ekstra godt i råmælk. Man kan opbevare råmælken på frost, så er holdbarheden op til et år. Man kan også opbevare den på køl ved 1-3 °C, så har den en holdbarhed på 1-3 dage.
8. Grundprincipper for rengøring af udstyr til råmælk: Afskyl med vand. Sæt udstyret i blød i en alkalisk sæbeopløsning. Vask alle skidt- og mælkerester af med en børste. Skyl med rent vand og stil til afdrypning. Udstyret neddyppes i en desinfektionsopløsning. Stil udstyret til tørre på et rent sted. Husk at vende bunden opad på skåle.
9. Rengiorte og tomme kassetter til råmælk kan eventuelt opbevares i fryseren. Narresutter skal gøres rene hyppigt, ellers kommer der mælkebelægninger på dem, som bakterier kan vokse i. Det gælder om at holde hygiejnen i top samt sikre, at kalven optager en tilstrækkelig mængde råmælk.
10. Man kan pasteurisere råmælk ved at opvarme den til 60 °C i mindst 30 minutter og op til 60 minutter. Men det kræver en meget præcis styring af temperatur og tid, ellers risikerer man at ødelægge antistofferne, og hvis den er under 60 °C, får man ikke slået bakterierne ihjel.
11. Den nyfødte kalv kan sikres en god start, når man har en god hygiejne og behandler råmælken korrekt. Betragt hele proceduren som en sammenhængende kæde fra udmalkning til udfodring og sørg for, at der ikke er et eneste svagt led i kæden.