



Checkliste Tränkehygiene

HYGIENE: VOLLMILCH UND MILCHAUSTAUSCHER



Damit die Keimbelastung nicht vor dem Vertränken in einen krankmachenden Bereich fällt, muss die Vollmilch richtig gelagert und durch Kühlung, Pasteurisierung und Ansäuerung der Keimgehalt gesenkt werden.

Milchaustauscher in einem trockenen, hitze- und schadnagergeschützten Lager aufbewahren.

HYGIENE: TRÄNKEEIMER



Tränkeimer und –automaten mit lauwarmem Wasser zur Entfernung von Milchresten einmal durchgespülen.

Bei der Hauptreinigung eine 0,5-prozentige alkalische Reinigungslösung einsetzen.

Eimer und Automaten mit klarem Wasser nachspülen.

Für jedes Kalb nur einen Nuckeleimer verwenden.

Die Tränkeimer täglich sofort nach jeder Mahlzeit gründlich reinigen. Ein flüchtiges Durchspülen reicht nicht.

Nach der Reinigung die Eimer so aufbewahren, dass sie gut austrocknen.

Mindestens einmal die Woche die Ventile und Nuckel bei der Reinigung mit ausbauen, reinigen und abkochen oder anderweitig desinfizieren.

Weiche oder zu leichtgängige Nuckel mit zu großen oder ausgefransten Öffnungen müssen ausgewechselt werden.

HYGIENE: TRÄNKEAUTOMATEN



Automatische Reinigung verwenden.

Die Milchreste täglich entfernen.

Eine automatische Spülung in regelmäßigen Abständen auf ihre Funktionstüchtigkeit kontrollieren (alle zwei bis drei Wochen).

Bauteile, die bei der automatischen Spülung nicht mit erfasst werden, täglich per Hand reinigen.

Täglichen Kontrolle und Reinigung der Saugstellen und Nuckel.

Regelmäßige Reinigung des Milchpulverauswurfs.

Alle zwei Wochen ist eine Generalreinigung der Tränkeautomaten notwendig.