

Checkliste für Melkanlagen



Täglich:

- Vakuumbreite kontrollieren, am besten durch den Einsatz von zwei Manometern
- Lufteinlass am Sammelstück kontrollieren
- Absperrung des Vakuums zum Melkzeug kontrollieren
- Undichte Gummiteile an Schläuchen und Zitzengummis sofort entfernen
- Automatische Reinigung aller milchführenden Teile überprüfen

Wöchentlich:

- Sichtkontrolle aller Gummiteile auf Risse und Sauberkeit, besonders im Zitzengummikopfbereich
- Vergleich der zwei Manometer
- Ölstand der Vakuumpumpe kontrollieren
- Verbrauch des Spülmittels überwachen

Monatlich:

- Regelventil reinigen
- Pulsatoren äußerlich reinigen: Frischluftfilter und Siebchen reinigen
- Spannung und Zustand der Keilriemen der Vakuumpumpe prüfen

Halbjährlich:

- Vakuumbauweise auf Verschmutzung und Undichtigkeit kontrollieren
- Milchleistung auf Verschmutzung kontrollieren
- Milchabscheider kontrollieren, inklusive Rückschlagklappe
- Entwässerung der Leitungen kontrollieren
- Spülautomat kontrollieren: Verbrauch Spülmittel, Reinigungstemperatur
- Kontrolle Tankreinigung und Kühlung: Verbrauch Spülmittel, Reinigungs- und Lagertemperatur, Auslitern des Hauptspülganges

Jährlich:

- Grundreinigung der Anlage
- Melkanlagenüberprüfung nach DIN ISO 6690 und 5707
- Wechsel der kurzen Pulsschläuche

Spätestens alle 2 Jahre:

- Austausch der gesamten milchführenden Gummiteile