

Merkblatt: Zu hohe Werte bei Staph. aureus

Staph. aureus kommt fast überall in der Natur und auch bei vielen Menschen auf der Haut und in den oberen Atemwegen vor. Bei 25-30% aller Menschen findet man das Bakterium in der Nase.

Die Gruppe unter den Staphylokokken, die die meisten Erkrankungen hervorruft, ist der Staphylokokkus aureus und ist in vielen Fällen verantwortlich für Euterentzündungen; somit kann dieser Erreger mit der Milch ausgeschieden werden.

Des Weiteren produzieren die Staphylokokken Toxine (Gifte) die zu zwei wesentlichen Syndromen führen

- TSS (Toxic-Shock-Syndrom) mit Fieber, Kreislaufkollaps und starker Hautschuppung.
- Nahrungsmittelvergiftungen durch Staphylokokken

Prozessorientierte Überwachungen

Gemäss der Hygieneverordnung und mit der Umsetzung von Qualitätssicherungssystemen, müssen im Zusammenhang mit dem Qualitätsmonitoring prozessorientierte Überwachungen durchgeführt werden.

Toleranzwert: 10'000 / darf in fünf Proben 2 x überschritten werden

Grenzwert: 100'000 / wenn überschritten sind im Endprodukt die Toxine nachzuweisen; wenn Toxine nachgewiesen werden muss das Produkt vernichtet werden.



Ursachen:

- Kühe mit Euterkrankheiten und – Entzündungen
- mangelnde Stallhygiene
- ungenügende Melkhygiene
- schlechte Reinigung des Milchgeschirrs und der Melkanlage
- ungenügende Kühlung der Milch
- offene Wunden und Euterverletzungen

Massnahmen:

- Hände- und Kleiderhygiene überprüfen und optimieren
- Kühe mit kranken Eutern zuletzt melken und deren Milch nicht in Verkehr bringen
- Eutergesundheit der Tiere regelmässig mit dem Schalmtest kontrollieren
- Tiere sauber halten
- Infektionen über Hände und Gegenstände vermeiden
- Läger und Tränke sauber halten
- für gute Luftqualität im Stall sorgen
- Staubentwicklung während des Melkens vermeiden
- gute Euterreinigung
- Zitzenreinigung mit desinfizierenden Feuchttüchern (im Handel erhältlich)
- rasche Kühlung der Milch
- gute Reinigung der Melkanlage und des Milchgeschirrs
- wöchentlich zwei bis dreimal saure Reinigung durchführen
- Gerätschaften sauber halten (Infektion über Hände)
- sofortige Reinigung des Lagers, wenn Kühe Milch laufen lassen
- Ablieferungsdisziplin bewahren
- Eigenverantwortung leben