

Mælkeproducentens styring af mælkeproduktionen

Kapitel	Styringspunkt	Krav	Kontrolfrekvens	Daglige rutiner	Korrigerende handlinger
1.1	Tilsyn med køernes sundhed	Mælk, der leveres til mejeri eller forhandles direkte til forbruger, skal komme fra køer, der er fri for smitsomme sygdomme og zoonoser	Dagligt tilsyn med alle køers sundhedstilstand	Tilse køerne dagligt. Isolere syge køer, malk dem separat og hold mælken fra dem tilbage. Mærk køerne, hvis det ikke er muligt at isolere dem	Kontakt mejeriet og tilkald dyrlæge ved behov
1.2	Tilbagehold mælk fra behandlede køer	Der må ikke leveres mælk fra køer, der er under behandling med tilbageholdelsespligtige lægemidler	Før hver malkning	Mærk køer under behandling tydeligt. Følg i øvrigt Dansk Kvægs rutiner for sikker malkning	Kontakt mejeriet. Gennemgå procedurer for sikker malkning af behandlede dyr og ret mulige fejlkilder
1.3	Tilbagehold synligt forandret mælk For AMS gælder særlige krav – se bilag	Synligt forandret mælk skal tilbageholdes fra levering	Vurdér formælkens udseende før hver malkning	Formalk hver enkelt ko og vurdér visuelt, om mælken er egnet til levering. Hold forandret mælk tilbage	Gennemgå procedurer for malkning
2.1	Personalets helbred og hygiejne	Personer, der lider af sygdomme, der kan overføres til mennesker via mælken, må ikke håndtere mælk. Forholdene skal indrettes så malkningen gennemføres hygiejnisk	Ved ansættelse af nyt personale og inden hver malkning påbegyndes	Sikre god personlig hygiejne under malkning med vask af hænder, rent tøj mm. Instruér nye medarbejdere	Afvis om nødvendigt personale. Gennemgå de daglige rutiner, og ret rutinerne efter behov
2.2	Hygiejnisk malkning	Malkningen skal udføres hygiejnisk, bl.a. ved rengøring af patter, så mælken ikke forurenes under eller	Inden malkning af hver ko	Aftør patter med en ren klud pr. ko eller desinficér flættøringsstykker mellem hver ko. Skift malkefilter efter hver	Gennemgå de anvendte procedurer, og ret dem efter behov. Søg rådgivning

		efter malkning		malkning eller i forbindelse med hver vask ved AMS	
2.3	Køling af mælk	Mælken skal straks nedkøles, så den 2 timer efter malkning er max. 6°C / 4°C afhængig af mejeriets krav. Mælken skal opbevares ved denne temperatur indtil levering. Utilstrækkeligt nedkølet mælk må ikke leveres	Temperaturen overvåges efter hver malkning og ved indvejning af mælken	Vurdér funktion af køling efter hver malkning. Tilbagehold mælk, der ikke er korrekt nedkølet	Kontakt mejeriet ved kølebrist og følg beredskabsplan for kølebrist; Tilkald servicemontør og rekvirer nødgenerator ved længerevarende strømsvigt
3.1	Rengøring af malkeudstyr og køletank	Køletank, rekvisitter, tilbehør, udstyr og lignende, der anvendes ved mælkens behandling, skal vedligeholdes og rengøres	Umiddelbart inden opstart af malkning, altid efter malkning af behandlede dyr eller mindst 2 gange dagligt. Køletanken rengøres efter tømning	Gennemfør den anbefalede og nødvendige rengøring og desinfektion efter hver malkning	Gennemgå de anvendte procedurer, og ret de konstaterede fejl efter behov. Søg rådgivning og tilkald en servicemontør
3.2	Rengøring af stald og malkestald	Køernes renhed samt staldens hygiejne og renholdelse skal sikre, at malkning kan foretages uden risiko for, at mælken kan forurennes	I forbindelse med hver malkning. Ved AMS mindst 2 gange dagligt	Gennemfør daglige rutiner med håndtering af gødning og strøelse	Ret rengørings- og indretningsmæssige fejl
3.3	Rengøring af mælkeopbevaringsrum	Rengøring og vedligehold skal sikre en god hygiejne under mælkens håndtering og opbevaring	Mindst 2 gange dagligt	Sikre rengøring af rum og udstyr	Gennemgå de gennemførte rutiner