

Her finder du din kvalitetsrådgiver

Rengøring af malkeudstyr



Både malkeanlæg og kølesystem/køletank bliver større og mere komplekse, hvilket stiller højere krav til de daglige rutiner omkring rengøring og hygiejne.

Mejeriforeningens lokale kvalitetsrådgivere vil altid kunne give en professionel rådgivning samt foreslå relevante checklister for netop dit anlæg.

Men det er dig selv, der har det endelige ansvar for, at råvaren forbliver intakt, indtil mejeriet afhenter mælken.



Hold mælken ren – fra yver til tankbil

Hold mælken ren

Ødelæg ikke den rene vare

Høj hygiejnisk kvalitet er et af de vigtigste krav, mejerierne stiller til mælken. Dette forudsætter en god hygiejne hele vejen fra koen til tankbilen.

Rengøringen af malkeudstyret spiller en afgørende rolle i at forhindre bakterievækst. Og med til en god rengøringsrutine hører blandt andet at forhindre belægninger samt at desinficere alle overflader.



Malkeanlægget er rent, når

- der ikke er **synlige belægninger**
- der forefindes så **få bakterier**, at det ikke har nogen betydning for mælkens kvalitet
- alle rester af **vaskemidler** er skyllet ud, og anlægget er skyllet efter med vand af drikkevandskvalitet.



3-trins eller 5-trins vask

Malkeudstyret kan vaskes med enten en 3-trins vask eller en 5-trins vask. Uanset hvilken vask man vælger, er det afgørende, at der er tilstrækkeligt meget og tilstrækkeligt varmt vand tilgængeligt.

Ved 3-trins vask vaskes der typisk hver anden gang med et surt rengørings- og desinfektionsmiddel og hver anden gang med et alkalisk rengøringsmiddel.

En 5-trins vask indeholder derimod både et surt og et alkalisk vasketrin i én og samme vask - adskilt af en skylning med rent vand.

Begge vaske afsluttes ved at skylle anlægget i vand af drikkevandskvalitet.

Uanset om man følger Mejeriforeningens anbefalinger og bruger 5-trins vask, eller 3-trins vask, vil det være en god idé at søge rådgivning hos den lokale kvalitetsrådgiver.



– fra yver til tankbil

Som en del af de faste rutiner i rengøringen kan du bruge følgende checkliste:



D a g l i g t

- Sikre dig, at hele anlægget bliver vasket, og at alle vasketrin gennemføres.
- Lytte efter, om sprinklerne kører rundt under rengøringen.
- Inspicere mælkeanlægget under og efter vask for at sikre et tilfredsstillende vaskeresultat, og sikre at anlægget er tilfredsstillende drænet.
- Inspicere tanken via mandelugen efter hver vask.
- Kontrollere, at der er rengøringsmidler i dunkene (brug eventuelt flyder).

J æ v n l i g t – h v e r 1 4 . d a g

- Gennemgå relevante kontrolpunkter på mælkeanlægget for belægning – f.eks. 3-vejs-haner, luftudskiller, mælkecentral og pumpe-slange (spørg eventuelt din kvalitetsrådgiver til råds).
- Tjekke, at forbruget af rengøringsmidler er som forventet.
- Kontrollere, at skyllevandet er varmt nok, og at der er vand nok til formålet.
Det er afgørende, at vandet opnår en temperatur på 60-70°C i minimum 5 minutter under rengøring af både køletank og malkeanlæg. Mængden af vand og starttemperaturen afhænger af anlæggets udformning.
- Kontrollere om gummidelene i anlægget (slanger og pattegummi m.v.) er i en sådan kvalitet og stand, at de kan gøres tilfredsstillende rene ved vask.

Å r l i g t

- I forbindelse med den årlige service vil din lokale kvalitetsrådgiver kunne lave en hygiejneinspektion, kontrollere rengøringen samt afprøve vaskeautomat m.v.



Rengøring af køletank

– 5-trins vask



Skyl grundigt med lunkent (35-38°C) vand, til alle mælkerester er væk (klart vand).
Tid: ca. 1 minut.



Fyld varmt vand i tanken, over 75°C, og cirkulér i ca. 2 minutter for opvarmning af tanken.
Tøm tanken for vand. Er stålet i tanken ikke så varmt, at temperaturen med vaskemiddel kan holdes, bør varmt skyl gentages flere gange.



Fyld varmt vand i tanken, over 75°C.
Tilsæt alkalisk vaskemiddel, svarende til 0,3-0,5 dl pr. 10 liter vand.
Dosering af vaskemiddel kan variere for forskellige produkter - følg altid anvisningen for det specifikke produkt.



Opløsningen cirkulerer i 8-10 minutter. Vaskevandstemperaturen skal være 60-70°C (målt ved udløbet) i minimum 5 minutter under cirkulationen. Vasketiden bør altid tilpasses køletankens udformning.



Rengøringen afsluttes, inden vaskevandstemperaturen når under 42°C – målt ved udløbet (= sluttemperatur).



Mellemskyl med koldt vand i minimum 1 minut.



Fyld koldt vand i køletanken og tilsæt desinfektionsmiddel eller surt sulfat svarende til 1,0 dl pr. 10 liter vand.
Dosering af desinfektionsmiddel kan variere fra den enkelte vaskemiddelleverandør.



Opløsningen cirkulerer i 4-5 minutter.



Tanken drænes og skylles herefter grundigt med rent vand, til alt desinfektionsvæske/surt sulfat er ude af tanken. Husk at tømme tanken for vand.

Anvendt desinfektionsmiddel skal være godkendt af Fødevarestyrelsen – kontakt evt. din kemikalieleverandør ved tvivl.
Rent vand skal være af drikkevandskvalitet.

Bemærk: Under alle rengøringens faser skal rengøringsvæsken berøre alle flader incl. tank-loft, røreværk, udløbsrør m.v.

Rengøring af malkeanlæg

– 5-trins vask



Skyl og rengør malkesæt og slanger udvendigt. Herefter skylles anlægget grundigt med lunkent (35-38°C) vand, til alle mælkerester er væk (klart vand).



Fyld varmt vand i anlægget til rengøring i henhold til brugsanvisning for anlægget. Starttemperaturen skal være over 75°C.



Tilsæt alkalisk vaskemiddel, svarende til 0,3-0,5 dl pr. 10 liter vand.
Dosering af vaskemiddel kan variere for forskellige produkter – følg altid anvisningen for det specifikke produkt.



Opløsningen cirkulerer i 8-10 minutter. Det er vigtigt, at væsken kommer igennem som "propper".
Vaskevandstemperaturen skal være 60-70°C (målt ved returløb til vaskekarret) i minimum 5 minutter under cirkulationen. Vasketiden bør altid tilpasses malkeanlæggets udformning og størrelse.



Rengøringen afsluttes, inden vaskevandstemperaturen når under 42°C – målt ved returløb til vaskekarret (= sluttemperatur).



Mellemskyl med koldt vand til alt alkalisk rengøringsmiddel er ude af anlægget.



Fyld koldt vand i anlægget og tilsæt desinfektionsmiddel eller surt sulfat svarende til 1,0 dl pr. 10 liter vand.
Dosering af desinfektionsmiddel kan variere fra den enkelte kemikalieleverandør.



Opløsningen cirkulerer i 4-5 minutter. Det er vigtigt, at væsken cirkulerer som "propper".
Efter desinfektion drænes til alt vand er ude af systemet.



HUSK - anlægget skylles grundigt med rent vand umiddelbart før næste malkning for at sikre, at al desinfektionsmiddel/surt sulfat er ude af anlægget inden malkning.

Anvendt desinfektionsmiddel skal være godkendt af Fødevarestyrelsen - kontakt evt. din kemikalieleverandør ved tvivl.
Rent vand skal være af drikkevandskvalitet.

Bemærk: Under alle rengøringens faser skal rengøringsvæsken berøre alle flader.