

## Trop de germes- Que faire ?

**Important : 95% des germes viennent d'un nettoyage défectueux**

**Conséquence** d'un trop grand nombre de **germes** :

- Le lait ne correspond pas aux exigences sur l'hygiène en production laitière !
- Défaut de conservation
- Défaut de goût

**Point à contrôler :**

- Le service de l'installation date de moins d'une année
- Alternier les solutions acide/alcalin, contrôler la température, le dosage des solutions et la durée du nettoyage selon la feuille de service et assurer un égouttage efficace.
- Le tank/les boilles sont aussi correctement nettoyés
- Contrôler le serrage des raccords ainsi que les joints
- L'hygiène de traite est correcte, les trayons sont désinfectés avant la traite
- Il n'y a pas de vache avec des verrues
- Les couches sont sèches, les abreuvoirs ainsi que les mangeoires sont propres

**L'application rigoureuse de ces mesures conduit au succès.**

**Pour de plus amples informations: Check Liste <http://www.casei.ch>**

Votre équipe de conseillers **CASEi**:

Benoît Genoud

079 774 75 67

Andreas Salzmann

078 890 36 35