

Trop de germes tolérant le sel: que faire ?

Conséquence d'une contamination aux germes **tolérant le sel** :

- Maturation trop rapide du fromage
- Défaut de goût
- Défaut de conservation

Point à contrôler :

- Le service de l'installation de traite ne date pas de plus d'une année, l'intérieur de l'automate est propre
- 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.
- Les rampes de lavages sont propres
- Le réseau de vacuum est propre et sec, aussi si une conduite va au box de vêlage
- L'hygiène de la traite est correcte
- Les vaches sont propres et tondues, les crèches et les abreuvoirs sont aussi propres, aucune vache ne se traite sur les couches.
- Aucune vache n'a de verrues aux trayons

L'application rigoureuse de ces mesures conduit au succès.

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

Votre équipe de conseillers de **CASEi**:

Benoît Genoud

079 774 75 67

Andreas Salzmann

078 890 36 35