

Trop de germes tolérant le sel: que faire ?



Important: Le nettoyage des trayons et l'utilisation du gobelet-trayeur INDISPENSABLES.

- **Nettoyage de l'installation de traite, des ustensiles à lait et du lavage.**
 - Contrôler la quantité d'eau, le dosage des produits de nettoyage, la température et la durée de circulation de la solution.
 - Contrôler les raccords et les joints.
- **Nettoyer les couches et maintenir la litière et la place de traite propres.**
 - Les allées, les murs et les emplacements des abreuvoirs sont propres.
- **Propreté autour des tétines.**
 - Tondre les mamelles, les queues et les panses des vaches laitières.
 - Jarrets propres.
- **Qualité du lait.**
 - Écarter le lait des vaches avec des verrues aux trayons, de la variole du pis, vieilles à lait et de celles qui se traient par terre.
 - Ne pas livrer le lait des vaches souffrant de mammites.

Pour plus d'informations: www.casei.ch

Rubrique: Conseil en production laitière- Autocontrôle – Germes tolérant le sel

Votre équipe de conseillers de **CASEi**:

Hugo Baeriswyl	079 250 92 20
Noélie Chenevard	079 429 80 44
Andreas Salzmänn	078 890 36 35