

Trop de propioniques - que faire ?

Les bactéries propioniques ne supportent pas les températures supérieures à 63°C.

- **Nettoyer les trayeuses après chaque utilisation (aussi l'extérieur).**
 - Assurer la propreté extérieure des trayeuses.
 - Contrôler l'alternance des solutions de lavage (acide/alcalin).
 - Contrôler la quantité d'eau et le dosage des produits.
 - Contrôler la température au début et en fin de nettoyage selon feuille de service.
 - Assurer un égouttage efficace sans éponge.
 - Changer les pièces en caoutchouc défectueuses
- **Propreté du réseau vacuum et du piège sanitaire**
 - Contrôler les pulsateurs, manchons, tuyaux à air, robinets de branchement et conduite à vide.
- **Contrôler la propreté des couches, des litières et des places de traite**
 - Stabulations, allées, places d'abreuvoirs, aires de promenade.
- **Barrières efficace entre étable, porcherie et poulailler**
 - Habits, bottes et outils séparés pour chaque secteur d'activité.

L'application rigoureuse de ces mesures conduit au succès.

Pour de plus amples informations : www.casei.ch

Rubrique: Conseil-Producteurs de lait-Autocontrôle Propioniques

Votre équipe de conseillers

Agence DeLaval
Pelet-Roy Sàrl 024/565.94.15
Rue du Battoir 3 076/818.46.28
1329 Bretonnières
