

- Saubere Kleidung
- Hände waschen
- Problemkühe am Schluss melken
- QS-Milch einhalten

9
Zitronenkontrolle und evtl. desinfizierende Zitronenpflege



8
Melkung ohne Luft-einstreich in die Hand geben lassen



7
Vakuum untersuchen



6
Euter und Ausschnittgrad kontrollieren (auch bei Automatikmelk)



RUND UMS RICHTIGE MELKEN



Ruhige Melkatmosphäre schaffen

1
Vormelken in den Vormelkbecher



2
Zitronen mit Essigsäurematerial reinigen



3
Euter garziehen bis Milch einströmt



4
Melkung ohne Luft-einstreich sofort ansetzen



5
Maschine in richtiger Position ansetzen lassen, auf Milchfluss achten

