

Wir bieten folgende Dienstleistungen:

- **Tankmilchuntersuchung gemäß Milchgüteverordnung** (Fett- und Eiweißgehalt, Gehalt an somatischen Zellen, Laktose- und Harnstoffgehalt, Gefrierpunktbestimmung, Keimzahlgehalt, Hemmstoffuntersuchung)
- **Untersuchung im Rahmen der Milchleistungsprüfung (MLP)** (Fett-, Eiweiß-, Laktose- und Harnstoffgehalt, Gehalt an somatischen Zellen)
- **Mikrobiologische Untersuchungen** wie z.B. **Mastitiserreger**, Hygienekontrollen für **Direktvermarkter**, Untersuchung von Kolostrum und Eiprodukten
- **Molekularbiologie**
Mastitisernachweis / -monitoring
- **Serologie** (Trächtigkeitsuntersuchungen aus Milch / Blut)
- **EDV Dienstleistungen** im Bereich der MLP-Datenverarbeitung und Milchlieferantengütebewertung
- **Probentransport** und Logistik
- **Probenahme** u. Koordination
 - Nieders. Milchmonitoring
 - Leukose / Brucellose
 - BHV₁

Institut für Milchuntersuchung
 Niedersachsen Bremen GmbH

Marie-Curie-Straße 8

27283 Verden

Tel.: 04231 9895-0

Fax: 04231 9895-40

e-Mail: info@milchuntersuchung.de

Ihre Ansprechpartner:

Jörg Buermeyer

Laborleitung

Tel.: 04231 / 9895-10

joerg.buermeyer@milchuntersuchung.de

Christine Beiwinkler

Qualitätsmanagement

Tel.: 04231 / 9895-30

christine.beiwinkler@milchuntersuchung.de

Marga Tomforde

Probenahmen

Tel.: 04231 / 9895-35

marga.tomforde@milchuntersuchung.de

Petra Feldmann

Verwaltung

Tel.: 04231 / 9895-11

Petra.Feldmann@milchuntersuchung.de

Der Weg zu uns:



Aus Richtung

Bremen / Hannover

Autobahnabfahrt Verden Ost (26) abfahren

Abbiegen in Richtung Verden

nach 250 Metern nach links in das Gewerbegebiet Finkenberg (Max-Planck-Straße)

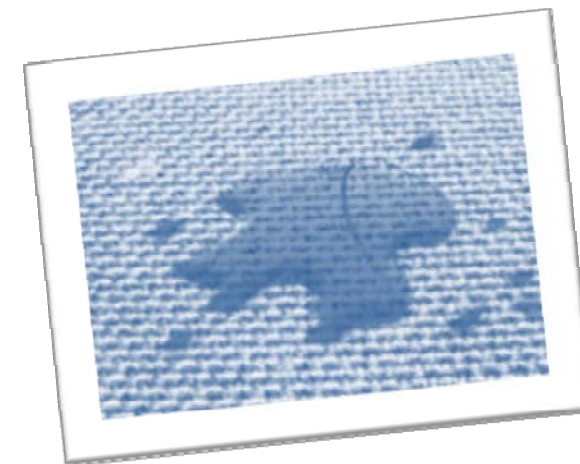
nach 1,3 km rechts in die Marie-Curie-Straße abbiegen

nach 400 Metern rechts



www.milchuntersuchung.de

Rückstände vermeiden!



Milchmonitoring in Niedersachsen

Wir helfen Ihnen weiter...

- nach ISO/IEC 17025 akkreditiertes Prüflabor
- amtlich zugelassene Untersuchungsstelle
- Zulassung nach Tierseuchenerreger-Verordnung
- Moderne Analysetechnik
- Milchgüteprüfung
- Milchleistungsprüfung
- Mastitisernachweisdiagnostik
- Serologie
- und mehr...

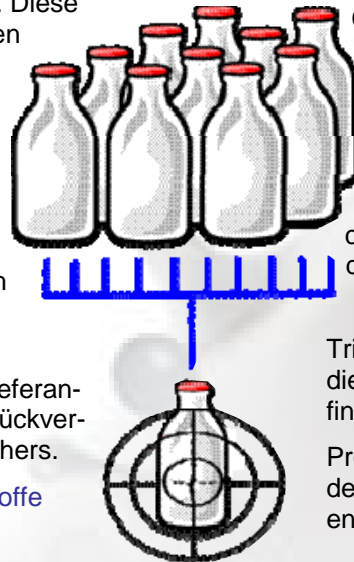
Im Rahmen des QM Milch-Monitoringprogramms der Landesvereinigung der Milchwirtschaft in Niedersachsen wird die Anlieferungsmilch aller niedersächsischen Milchlieferanten auf verschiedene Rückstände und Schadstoffe untersucht. Diese Maßnahme dient dem vorbeugenden Verbraucherschutz.

Die Probenahme auf Lieferantenebene erfolgt regelmäßig mehrmals im Jahr. Aus den Lieferantenproben werden im IfM Poolproben erstellt. Diese Proben werden durch die LUFA Nord-West in Oldenburg analysiert.

Das Einfrieren der Restmilch der Lieferantenproben garantiert die schnelle Rückverfolgbarkeit des möglichen Verursachers.

Die Proben werden auf folgende Stoffe untersucht:

- Pestizide
- Blei (temporär)
- Polychlorierte Biphenyle (PCB)
- Aflatoxin M₁
- Antibiotisch wirksame Stoffe:
 - Chloramphenicol
 - Tetracycline
 - Sulfonamide
 - β-Lactamantibiotika
 - Aminoglykoside (Streptomycin)
 - Makrolide
- Reinigungsmittel Rückstände
 - **Trichlormethan (Chloroform)**
 - **Quartäre Ammoniumverbindungen (QAV)**



Trichlormethan, auch Chloroform genannt, kann entstehen, wenn Aktivchlor mit organischen Kohlenstoffverbindungen, also z.B. Milchbestandteilen, in Berührung kommt.

Chlor ist im landwirtschaftlichen Bereich in vielen kombinierten Reinigungs- und Desinfektionsmitteln (R+D-Mitteln) für Melkanlagen und Milchtanks enthalten.

Trichlormethan kann daher bei Reinigungsvorgängen auf dem landwirtschaftlichen Betrieb entstehen und unter Umständen in den Rohmilchtank gelangen.

Trichlormethan ist fettlöslich und wenn es in die Milch gelangt, ist es daher im Milchfett zu finden.

Problematisch kann der Trichlormethangehalt deshalb in Produkten werden, die viel Fett enthalten, also insbesondere bei Butter.

Wegen der Anreicherung im Milchfett muss in der Ausgangsrohmilch ein Wert eingehalten werden, der weit unterhalb des Grenzwertes für Butter liegt.

QAV (Quartäre Ammoniumverbindungen) sind Bestandteil vieler Reinigungs- und Desinfektionsmittel für Melkanlagen und Melktanks. Bei Fehlern in der Reinigungsanlage könnte es zu Rückständen in der Milch kommen.

Gut zu wissen:
Für die Produktion von 1 kg Butter werden rund 20 Liter Milch benötigt, d.h. das Milchfett von 20 Litern Rohmilch geht in 1 kg Butter ein.

Bei korrektem Einsatz geprüfter Reinigungs- und Desinfektionsmittel (R+D) und fehlerfreier Anlage sind Rückstände vermeidbar.

DLG geprüfte Reinigungsmittel sind im Internet gelistet: www.guetezeichen.de

www.guetezeichen.de/cgi-bin/gz_melkanlage.cgi?sort=Firma

Mögliche Fehlerquellen

- das R+D-Mittel wird überdosiert
- der Vorspülgang der Melkanlage und/oder des Milchtanks läuft nicht ordnungsgemäß ab bzw. die Vorspülmenge ist nicht ausreichend (das Wasser bei Beendigung des Vorspülgangs muss klar sein).
- die Melkanlage und/oder der Milchtank werden nach dem Reinigen nicht ausreichend nachgespült (z.B. durch verstopfte Siebe vor dem Spülautomat)
- es befinden sich Spülrreste in Melkanlage und/oder Tank. Anlage und Tank müssen nach dem Reinigen entwässern (Entwässerungsventile / Gefälle der Anlage und des Tanks in Ordnung?)
- Das Wasser des Nachspülgangs muss klar und möglichst geruchsfrei sein.

Rückstände von R+D-Mitteln sind vermeidbar bzw. lassen sich leicht abstellen.

Bitte lassen Sie die Funktion der Reinigung Ihrer Melkanlage und Ihres Milchtanks bei Bedarf überprüfen.