



# MILCHPROBEN- ENTNAHME



## Vorbereitung

- **Einzelproben-Protokoll vorbereiten**
- **Probenröhrchen anschreiben:** Laufende Nummern (nach Protokoll) oder Kuhname und Viertel
- **Hände gut waschen**

## Probenentnahme



- **Grobreinigung** von stark verschmutztem Euter und Zitzen
- **Schalmtest** durchführen und aufschreiben!
- **Zitzenkuppen mit Alkohol reinigen:** Für jede Zitze neues Material benutzen. Mit **entferntester Zitze beginnen**, Reinigung von innen (Zitzenöffnung) nach aussen. Zitzenkuppe nicht mehr berühren (auch nicht mit Röhrchen!).
- **Proben nehmen:** Röhrchen schräg halten und erst unter dem Euter öffnen, Deckelinnenseite nicht berühren. Mit **nächstliegender Zitze beginnen** (umgekehrt zum Reinigen). **Erste 2-3 Milchstrahlen verwerfen!** Röhrchen mindestens zu 2/3 füllen und unter dem Euter wieder verschliessen.

## Fertigstellen

- **Proben sofort kühlen** (4-6°C, besonders im Sommer. NIEMALS einfrieren).
- Das **Einzelproben-Protokoll fertig ausfüllen** und in die Probenkiste legen.