

## Häufigkeit für die minimale Überwachung 2016



**O = Obligatorisch**

Lieferantenmilch	F/O	Häufigkeit
Keimzahl (MiP)	O	24/Jahr
Hemmstoffe (MiP)	O	24/Jahr
Somatische Zellen (MiP)	O	24/Jahr

Kessmilch vor dem Einlaben	F/O	
vorbebrütete oder normale Reduktase	O	jede Fabrikation bei Rohmilchkäse
Gärprobe	O	jede Fabrikation bei Rohmilchkäse
Labgärprobe nach 22 Std.	O	jede Fabrikation bei Hartkäse

Extrahart- und Hartkäse		
Koagulasepositive Staphylokokken	O	2/Jahr
Staphylokokken Enterotoxine	O	wenn kpS>100'000 KBE/g nach Brennen
Listeria monocytogenes	O	2/Jahr

Halbhartkäse aus Rohmilch		
Koagulasepositive Staphylokokken	O	3/Jahr
Staphylokokken Enterotoxine	O	wenn kpS>100'000 KBE/g nach Produkt.
Listeria monocytogenes	O	6/Jahr
Salmonella ssp.	O	2/Jahr

Halbhartkäse aus thermisierter Milch		
Koagulasepositive Staphylokokken	O	3/Jahr
Staphylokokken Enterotoxine	O	wenn kpS>100'000 KBE/g nach Produkt.
Listeria monocytogenes	O	6/Jahr
Salmonella ssp.	O	2/Jahr

Halbhartkäse aus pasteurisierter Milch		
Koagulasepositive Staphylokokken	O	2/Jahr
Staphylokokken Enterotoxine	O	wenn kpS>100'000 KBE/g nach Produkt.
Listeria monocytogenes	O	4/Jahr
E.Coli	O	2/Jahr

Weichkäse aus Rohmilch		
Koagulasepositive Staphylokokken	O	jede Woche
Staphylokokken Enterotoxine	O	wenn kpS>100'000 KBE/g nach Abtropfen
Listeria monocytogenes	O	jede Woche
Salmonella ssp.	O	jede Woche
E.Coli	O	jede Woche

Weichkäse aus thermisierter Milch		
Koagulasepositive Staphylokokken	O	6/Jahr
Staphylokokken Enterotoxine	O	wenn kpS>100'000 KBE/g nach Abtropfen
Listeria monocytogenes	O	jeden Monat
Salmonella ssp.	O	6/Jahr
E.Coli	O	6/Jahr

**Weichkäse aus pasteurisierter Milch**

Koagulasepositive Staphylokokken	0	4/Jahr
Staphylokokken Enterotoxine	0	wenn kpS>100'000 KBE/g nach Abtropfen
Listeria monocytogenes	0	4/Jahr
E.Coli	0	4/Jahr

**Reibkäse aus Hartkäse**

Listeria monocytogenes	0	2/Jahr
Salmonella ssp.	0	2/Jahr

**Reibkäse aus Halbhartkäse**

Listeria monocytogenes	0	2/Jahr
Salmonella ssp.	0	2/Jahr

**Frischkäse / Quark past. / Ziger**

E.Coli	0	3/Jahr
Koagulasepositive Staphylokokken	0	3/Jahr

**Pastmilch**

Enterobakterien	0	3/Jahr
-----------------	---	--------

**Buttermilch / Molkegetränke pasteurisiert**

Enterobakterien	0	3/Jahr
-----------------	---	--------

**Butter angesäuert aus Rohrahm**

E.Coli	0	jeden Monat
Listeria monocytogenes	0	6/Jahr
Salmonella ssp.	0	jeden Monat

**Butter angesäuert aus thermisiertem Rahm**

Koagulasepositive Staphylokokken	0	3/Jahr
E.Coli	0	3/Jahr
Salmonella ssp.	0	3/Jahr
Listeria monocytogenes	0	3/Jahr

**Butter aus thermisiertem Rahm**

Koagulasepositive Staphylokokken	0	6/Jahr
E.Coli	0	6/Jahr
Salmonella ssp.	0	6/Jahr
Listeria monocytogenes	0	6/Jahr

**Rahm pasteurisiert, flüssig**

Enterobakterien	0	3/Jahr
-----------------	---	--------

**Mischprodukte (Fonduemischung)**

Listeria monocytogenes	0	1/Jahr
Salmonella ssp.	0	1/Jahr
Aerobe mesophile Keime	0	1/Jahr
Koagulasepositive Staphylokokken	0	1/Jahr
E.Coli	0	1/Jahr

**Wasser öffentliche Versorgung, ab Hahnen im Betrieb**

Aerobe mesophile Keime	0	1/Jahr
E.Coli	0	1/Jahr
Enterokokken	0	1/Jahr

**Wasser eigene Quelle, ab Hahnen im Betrieb**

Aerobe mesophile Keime	0	4/Jahr
E.Coli	0	4/Jahr
Enterokokken	0	4/Jahr