



Fréquence pour la surveillance minimale 2016

Lait de producteur	F/O	Fréquenz
Germes en germes (CQ)	O	24/an
Substances inhibitrices (CQ)	O	24/an
Cellules somatique (CQ)	O	24/an

Lait de chaudière avant l'emprésurage	F/O	Fréquenz
Réductase	O	chaque fabrication pour fromage au lait cru
Epreuve de lactofermentateur	O	chaque fabrication pour fromage au lait cru
Acidité du lactocoagulateur (Sérum)	O	chaque fabrication pour fromage dure

Fromages à pâte dure, extra-dure

Staph.coagulase positive	O	2/an
Staphylocoques-entérotoxine	O	si Scp après chauffage > 100`000 UFC/g
Listeria monocytogenes	O	2an

Fromage à pâte mi-dure au lait cru

Staph.coagulase positive	O	3/an
Staphylocoques-entérotoxine	O	si Scp après chauffage > 100`000 UFC/g
Listeria monocytogenes	O	6/an
Salmonella spp.	O	2/an

Fromage à pâte mi-dure au lait thermisé

Staph.coagulase positive	O	3/an
Staphylocoques-entérotoxine	O	si Scp après chauffage > 100`000 UFC/g
Listeria monocytogenes	O	6/an
Salmonella spp.	O	2/an

Fromage à pâte mi-dure au lait pasteurisé

Staph.coagulase positive	O	2/an
Staphylocoques-entérotoxine	O	si Scp après chauffage > 100`000 UFC/g
Listeria monocytogenes	O	4/an
E.Coli	O	2/an

Fromage à pâte molle au lait cru

Staph.coagulase positive	O	chaque semaine
Staphylocoques-entérotoxine	O	si Scp après chauffage > 100`000 UFC/g
Listeria monocytogenes	O	chaque semaine
Salmonella spp.	O	chaque semaine
E.Coli	O	chaque semaine

Fromage à pâte molle au lait thermisé

Staph.coagulase positive	O	6/an
Staphylocoques-entérotoxine	O	si Scp après chauffage > 100`000 UFC/g
Listeria monocytogenes	O	tous les mois
Salmonella spp.	O	6/an
E.Coli	O	6/an

Fromage à pâte molle au lait pasteurisé

Staph.coagulase positive	O	4/an
Staphylocoques-entérotoxine	O	si Scp après chauffage > 100`000 UFC/g
Listeria monocytogenes	O	4/an
E.Coli	O	4/an

Fromage rapé à partir de fromage à pâte dure

Listeria monocytogenes	O	2/an
Salmonella spp.	O	2/an

Fromage rapé à partir de fromage à pâte mi-dure

Listeria monocytogenes	O	2/an
Salmonella spp.	O	2/an

Fromage frais/ Séré past.

E.Coli	O	3/an
Staph.coagulase positive	O	3/an

Lait pasteurisé

Entérobactéries	O	3/an
-----------------	---	------

Babeurre, Petit-lait boissons, past

Entérobactéries	O	3/an
-----------------	---	------

Beurre de crème crue acidulée

E.Coli	O	tous les mois
Listeria monocytogenes	O	6/an
Salmonella spp.	O	tous les mois

Beurre de crème therm. acidulée

Staph.coagulase positive	O	3/an
E.Coli	O	3/an
Salmonella spp.	O	3/an
Listeria monocytogenes	O	3/an

Beurre à partir de crème thermisée

Staph.coagulase positive	O	6/an
E.Coli	O	6/an
Salmonella spp.	O	6/an
Listeria monocytogenes	O	6/an

Crème liquide past.

Entérobactéries	O	3/an
-----------------	---	------

Produits mélangés (mélanges fondue)

Listeria monocytogenes	O	1/an
Salmonella spp.	O	1/an
Germes totaux aérobies mésophiles	O	1/an
Staph.coagulase positive	O	1/an
E.Coli	O	1/an

Eau des conduites de l`exploitation en cas d`approvisionnement en eau publique

Germes totaux aérobies mésophiles	O	1/an
E.Coli	O	1/an
Entérocoques	O	1/an

Eau des conduites de l`exploitation en cas de source propre

Germes totaux aérobies mésophiles	O	4/an
E.Coli	O	4/an
Entérocoques	O	4/an