

Probenplan für Trinkwasser, Wasser und Milchprodukte

Produkt	Empfohlener Untersuchungs- zeitpunkt	Minimale Häufigkeit	Probematerial (* Kühlkette wichtig!)	Untersuchungs- kriterium	Höchstwert	Massnahmen bei Nichterfüllung
Trinkwasser (sofern das Wasser nicht generell abgekocht oder pasteurisiert wird)	vor Beginn der Milchgewinnung und -verarbeitung	1x/Saison	500 ml Wasser ab Hahn (mind. 10 Min. vorspülen) *	Aerobe, mesophile Keime	300 kbE/g	Wasser pasteurisieren bzw. auf andere Art behandeln (z.B. UV); Nachkontrolle veranlassen; ggf. Wasserversorgung sanieren
				<i>Escherichia coli</i>	n.n. in 100 ml	
				Enterokokken	n.n. in 100 ml	

Produkt	Empfohlener Untersuchungs- zeitpunkt	Minimale Häufigkeit	Probematerial (* Kühlkette wichtig!)	Untersuchungs- kriterium	Typ *	Höchstwert	Massnahmen bei Nichterfüllung
Konsummilch pasteurisiert	früh in der Saison	1x/Saison	Produkt am Ende der Haltbarkeitsfrist *	Aerobe, mesophile Keime	GVP	100'000 kbE/g	Herstellungshygiene verbessern, ggf. Haltbarkeitsfrist verkürzen; Nachkontrollen veranlassen.
				Enterobakterien	GVP	100 kbE/g	
Konsumrahm pasteurisiert	früh in der Saison	1x/Saison	Produkt am Ende der Haltbarkeitsfrist *	Aerobe, mesophile Keime	GVP	1 Mio. kbE/g	Herstellungshygiene verbessern, ggf. Haltbarkeitsfrist verkürzen; Nachkontrollen veranlassen.
				Enterobakterien	GVP	100 kbE/g	
Butter aus pasteuri- siertem Rahm	—	1x/Saison	Produkt am Ende der Haltbarkeitsfrist *	<i>Escherichia coli</i>	GVP	10 kbE/g	Herstellungshygiene verbessern, ggf. Haltbarkeitsfrist verkürzen; Nachkontrollen veranlassen.
				<i>Süssrahmbutter:</i> aerobe, mesophile Keime	GVP	1 Mio. kbE/g	
				<i>Sauerrahmbutter:</i> aerobe, mesophile Fremdkeime	GVP	1 Mio. kbE/g	
Butter aus unpasteuri- siertem Rahm	Vor erstem Verkauf	1x/Saison	Produkt am Ende der Haltbarkeitsfrist *	<i>Süssrahmbutter:</i> aerobe, mesophile Keime	GVP	10 Mio. kbE/g	Rahmqualität und Herstellungshygiene verbessern und ggf. Haltbarkeitsfrist verkürzen; Nachkontrollen veranlassen.
				<i>Sauerrahmbutter:</i> aerobe, mesophile Fremdkeime	GVP	10 Mio. kbE/g	
				<i>Escherichia coli</i>	GVP	100 kbE/g	
Joghurt	—	1x/Saison	Produkt am Ende der Haltbarkeitsfrist *	Hefen	GVP	100'000 kbE/g	Herstellungshygiene verbessern, ggf. Fruchtzutaten überprüfen; ggf. Haltbarkeitsfrist verkürzen; Nachkontrollen veranlassen.
				Schimmelpilze (regelmässig prüfen)	GVP	nicht sichtbar	

Produkt	Empfohlener Untersuchungs- zeitpunkt	Minimale Häufigkeit	Probematerial (* Kühlkette wichtig!)	Untersuchungs- kriterium	Typ *	Höchstwert	Massnahmen bei Nichterfüllung
Hartkäse und Extrahartkäse aus Rohmilch	2. bis 4. Woche	1x/ Saison	Käsebruch vor dem Brennen (ohne Molke) *	Koagulasepos. Staphylokokken (KPS)	PHK	10'000 kbE/g	Nachkontrolle veranlassen und Eutergesundheit kontrollieren. Falls KPS > 100'000 kbE/g Untersuchung auf Staphylokokken-Toxine veranlassen.
	2 Wochen bevor die Käse abgegeben werden	1x/ Saison	Pflegewasser nach der Käsepflege oder abgeschabte Rinde	<i>Listeria monocytogenes</i>	LSK	n.n in 25 g	Käse sperren; sofort die Sennereiberatung kontaktieren
	Falls der Käse einen deutlich brennen- den Geschmack aufweist	bei Verdacht	Ein keilförmiges Stück Käse von mind. 100 g	Histamin	(LSK)	750 mg/kg	Nachkontrollen veranlassen; Käse entsorgen (gesundheitsgefährdend); Sennereiberatung kontaktieren, um die Ursachen abzuklären.
Halbhartkäse aus Rohmilch	2. bis 4. Woche und im August	2x/ Saison (1x/ Saison falls weni- ger als 30 Produktionen erfolgen)	Teigprobe vom Käse frisch ab Presse bis max. 7 Tage alt	Koagulasepos. Staphylokokken (KPS)	PHK	10'000 kbE/g	Nachkontrolle; Eutergesundheit kontrollieren; Falls KPS > 100'000 kbE/g Untersuchung auf Staphylokokken-Toxine veranlassen.
				<i>Escherichia coli</i>	(PHK)	50'000 kbE/g	Betroffene Charge mind. 60 Tage reifen oder vor Abgabe nochmals auf <i>E. coli</i> untersuchen lassen (siehe unten). Melkhygiene, Milchlagerung und Säuerung überprüfen. Nachkontrollen veranlassen.
	Spätestens 8 Tage bevor die ersten Käse abgegeben werden	2x/ Saison 1x/ Saison (falls weniger als 30 Produktionen erfolgen)	30 g Pflegewasser nach der Käsepflege oder abgeschabte Rinde oder Käsestück mit Rinde nach mindestens zweimaliger Nasspflege	<i>Listeria monocytogenes</i>	LKS	n.n in 25 g	Käse sperren und sofort die Sennereiberatung kontaktieren. 2 Wochen Mischproben von je einem Laib pro Tag untersuchen (aseptische Teigpro- ben, d.h. jähseitig einen Streifen Rinde abschneiden, Schnittfläche mit Alkohol desinfizieren und Probe mittels desinfizier- tem Bohrer fassen).
	—	1x/ Saison (falls Käse weniger als 60 Tage gereift wird)	Ein keilförmiges Stück Käse von mind. 100 g (zu untersu- chen ist der essbare Anteil)	<i>Escherichia coli</i>	GVP	100 kbE/g	Nachkontrollen vornehmen, Ursachen abklären; Käse gelenkt verwerten z.B. für Kochzwecke.
	Falls der Käse einen deutlich brennen- den Geschmack aufweist	bei Verdacht	Ein keilförmiges Stück Käse von mind. 100 g	Histamin	(LSK)	750 mg/kg (Raclette 500 mg/kg)	Nachkontrollen veranlassen; Käse entsorgen (gesundheitsgefährdend); Sennereiberatung kontaktieren, um die Ursachen abzuklären.

Produkt	Empfohlener Untersuchungzeitpunkt	Minimale Häufigkeit	Probematerial (* Kühlkette wichtig!)	Untersuchungskriterium	Typ *	Höchstwert	Massnahmen bei Nichterfüllung
Halbhartkäse aus hitzebehandelter Milch	Spätestens 8 Tage bevor die ersten Käse abgegeben werden	1x/Saison	30 g Pflegewasser nach der Käsepflege oder abgeschabte Rinde oder Käsestück mit Rinde nach mindestens zweimaliger Nasspflege	<i>Listeria monocytogenes</i>	LSK	n.n in 25 g	Käse sperren; sofort die Sennereiberatung kontaktieren, um das weitere Vorgehen zu bestimmen.
	Käse beim Erreichen der Konsumreife (vor Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten)	1x/Saison	Ein keilförmiges Stück Käse von mind. 100 g	<i>Escherichia coli</i>	GVP	100 kbE/g	Nachkontrollen vornehmen, Herstellungshygiene überprüfen und verbessern.
Weichkäse aus hitzebehandelter Milch	8 Tage bevor die Käse abgegeben werden.	Jedes Lot (gemeinsam gereifte Produktionen)	Rotschmierekäse: 1 Käse Edelschimmel: 5 Käse * (beachte «wichtige Hinweise» unten)	<i>Listeria monocytogenes</i>	LSK	n.n in 25 g	Käse sperren; sofort die Sennereiberatung und die kantonale Vollzugsbehörde kontaktieren.
	8 Tage bevor die Käse abgegeben werden.	2x/Saison	1 Käse *	<i>Escherichia coli</i>	PHK	100 kbE/g	Nachkontrollen vornehmen, Herstellungshygiene überprüfen und verbessern.
Frischkäse aus pasteurisierter Milch	—	1x/Saison	Käse konsumfertig *	Aerobe, mesophile Fremdkeime	GVP	1 Mio. kbE/g	Nachkontrolle veranlassen; Herstellungshygiene und Lagerbedingungen überprüfen und verbessern.
	—	1x/Saison	Käse konsumfertig *	<i>Escherichia coli</i>	PHK	100 kbE/g	Nachkontrolle veranlassen; Herstellungshygiene, Lagerbedingungen und Verbrauchsfrist überprüfen und verbessern.
Ziger (Ricotta)	—	1x/Saison	Käse konsumfertig *	Aerobe, mesophile Keime	GVP	1 Mio. kbE/g	Nachkontrolle veranlassen; Herstellungshygiene, Lagerbedingungen und Verbrauchsfrist überprüfen und verbessern.
	—	1x/Saison	Käse konsumfertig *	<i>Escherichia coli</i>	PHK	100 kbE/g	Nachkontrolle veranlassen; Herstellungshygiene, Lagerbedingungen und Verbrauchsfrist überprüfen und verbessern.

* **Typ:** LSK = Lebensmittelsicherheitskriterium gemäss HyV; PHK = Prozesshygienekriterium gemäss HyV;
(LSK) = Lebensmittelsicherheitskriterium SAV; (PHK) = Prozesshygienekriterium SAV; GVP = Richtwert SAV zur Überprüfung der guten Verfahrenspraxis