

## ÜBERSICHT PROBEN ALP-PRODUKTE

Details bitte im Probenplan der Branchenleitlinie Kapitel A5 nachschlagen

Was	Wie oft	Untersuchen auf	Beachten
<b>Wasser</b>	1 x	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aerobe mesophile Keime</li> <li>▪ E. coli</li> <li>▪ Enterokokken</li> </ul>	Probe kühlen ❄
<b>Butter süss</b>	1 x	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ E. coli</li> <li>▪ Aerobe mesophile Keime</li> </ul>	Probe kühlen ❄
<b>Butter sauer</b>	1 x	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ E. coli</li> <li>▪ Aerobe mesophile Fremdkeime</li> </ul>	Probe kühlen ❄
<b>Ziger</b>	1 x	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aerobe mesophile Keime</li> <li>▪ E coli</li> </ul>	Probe kühlen ❄
<b>Joghurt</b>	1 x	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hefen</li> </ul>	
<b>Halbhartkäse Rohmilch</b>	2 x	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ E. coli</li> <li>▪ Staphylokokken</li> <li>▪ Listerien</li> </ul>	
		Wenn weniger als 30 Produktionen: alles nur 1 x	
		Wenn weniger als 60 Tage gereift: zusätzlich 1 x E. coli	
<b>Halbhartkäse Pastmilch</b>	1 x	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ E. coli</li> <li>▪ Listerien</li> </ul>	
<b>Hartkäse</b>	1 x	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Staphylokokken</li> <li>▪ Listerien</li> </ul>	→ siehe unten: «3 mögliche Varianten für Staphylokokkenprobe Hartkäse»
		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Histaminbildende Keime</li> </ul>	Auf Verdacht, wenn Käse scharf

### 3 mögliche Varianten für die Staphylokokkenprobe Hartkäse

Gemäss Branchenleitlinie Kapitel A5 (Abweichungen von der Hygieneverordnung des EDI – Hart- und Extrahartkäse aus Rohmilch)

	Was kann untersucht werden	Beachten	Vorteil	Nachteil
1	<b>Käsebruch vor dem Brennen:</b> Koagulasepositive Staphylokokken (KPS)	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Möglichst viele Bruchkörner</li><li>▪ Möglichst wenig Molke in Probe</li><li>▪ Kühlkette unbedingt einhalten ❄</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Probe mit Grenzwert</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Kühlkette von der Alp bis ins Labor muss zwingend eingehalten werden</li></ul>
2	<b>Kessimilchprobe:</b> Staphylococcus aureus	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Milch chemisch konservieren (wie bei Milchleistungsprüfung)</li><li>▪ Nicht jedes Labor macht diese Untersuchung</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Keine Kühlkette (normaler Postversand)</li><li>▪ Gleichzeitig Staph. aureus Kontrolle</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Ergebnis muss «negativ» sein: weniger Spielraum als bei Grenzwert</li></ul>
3	<b>Teigprobe vom Halbhartkäse:</b> Koagulasepositive Staphylokokken (KPS)	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Aus der gleichen Mischmilch muss auch Hartkäse hergestellt werden</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Keine Kühlkette</li><li>▪ Probe mit Grenzwert</li><li>▪ Ergebnis gilt für Halbhartkäse und Hartkäse</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Nur für Alpen geeignet, die auch Halbhartkäse herstellen</li></ul>

#### Wie wird die Staphylokokkenprobe richtig genommen?

Link Video: Wie nehme ich eine Bruchprobe: <https://youtu.be/x-EsAQRDTYw>

#### Wie wird die Listerienprobe richtig genommen?

Link Video: wie nehme ich eine Listerienprobe: <https://youtu.be/B9q0NyYm9Fc>

Die Videos sind auch auf folgenden Websites:

[www.inforama.ch/alpkaeserei](http://www.inforama.ch/alpkaeserei)

[www.casalp.ch/de/](http://www.casalp.ch/de/)



#### Was machen bei positiver Listerienprobe?

- Sofort Keller sperren (kein Käse darf mehr raus)
- Anrufen: Maike Oestreich, Leiterin Alpkäsereiberatung 079 453 42 10