

ÜBERSICHT PROBEN ALP-PRODUKTE

Details bitte im Probenplan der Branchenleitlinie Kapitel A5 nachschlagen

Was	Wie oft	Untersuchen auf	Beachten
Wasser	1 x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aerobe mesophile Keime ▪ E. coli ▪ Enterokokken 	Probe kühlen ❄
Butter süss	1 x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ E. coli ▪ Aerobe mesophile Keime 	Probe kühlen ❄
Butter sauer	1 x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ E. coli ▪ Aerobe mesophile Fremdkeime 	Probe kühlen ❄
Ziger	1 x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aerobe mesophile Keime ▪ E coli 	Probe kühlen ❄
Joghurt	1 x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hefen 	
Halbhartkäse Rohmilch	2 x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ E. coli ▪ Staphylokokken ▪ Listerien 	
	Wenn weniger als 30 Produktionen: alles nur 1 x		
	Wenn weniger als 60 Tage gereift: zusätzlich 1 x E. coli		
Halbhartkäse Pastmilch	1 x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ E. coli ▪ Listerien 	
Hartkäse	1 x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Staphylokokken ▪ Listerien 	→ siehe unten: «3 mögliche Varianten für Staphylokokkenprobe Hartkäse»
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Histaminbildende Keime 	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	Käsebruch vor dem Brennen: Koagulasepositive Staphylokokken (KPS)	<ul style="list-style-type: none"> Möglichst viele Bruchkörner Möglichst wenig Molke in Probe Kühlkette unbedingt einhalten ❄ 	<ul style="list-style-type: none"> Probe mit Grenzwert 	<ul style="list-style-type: none"> Kühlkette von der Alp bis ins Labor muss zwingend eingehalten werden
2	Kessimilchprobe: Staphylococcus aureus	<ul style="list-style-type: none"> Milch chemisch konservieren (wie bei Milchleistungsprüfung) * Nicht jedes Labor macht diese Untersuchung Laborempfehlung: LaboRvet AG 6260 Reiden 	<ul style="list-style-type: none"> Keine Kühlkette (normaler Postversand) Gleichzeitig Staph. aureus Kontrolle 	<ul style="list-style-type: none"> Ergebnis muss «negativ» sein: weniger Spielraum als bei Grenzwert
3	Teigprobe vom Halbhartkäse: Koagulasepositive Staphylokokken (KPS)	<ul style="list-style-type: none"> Aus der gleichen Mischmilch muss auch Hartkäse hergestellt werden 	<ul style="list-style-type: none"> Keine Kühlkette Probe mit Grenzwert Ergebnis gilt für Halbhartkäse und Hartkäse 	<ul style="list-style-type: none"> Nur für Alpen geeignet, die auch Halbhartkäse herstellen

* Proberöhrli mit Bronopol-Tablette können beim INFORAMA bezogen werden

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

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