

**Tabelle 1:** Untersuchungskriterien nach Produktrisiko

Produkt (Reihung nach Risiko in absteigender Reihenfolge)	verpflichtende Untersuchungen						empfohle Untersuchungen
	Lebensmittelsicherheit		Prozesshygiene				
	L.m.	S.spp.	Staph.	E.coli	Entb.	Colif.	Hefen
Labtopfen ohne Säuerung aus Rohmilch	4	1	4	4			•
Süßrahmbuttermilch aus Rohrahm	4	1	Keimzahl 6x				
Süßrahmbutter aus Rohrahm	4	1		4			•
Weichkäse aus Rohmilch	•	•	•	•			
Schnittkäse mit Oberflächenreifung – Rot-schmiere oder Schimmel – aus Rohmilch <sup>1</sup>	•	•	•	•			
Innenschimmelkäse aus Rohmilch	•	•	•	•			
Lab-Säuretopfen aus Rohmilch	•	•	•	•			•
Sauerrahmbuttermilch aus Rohrahm	•					•	•
Sauerrahmbutter aus Rohrahm	•	•		•			•
Sauermilchkäse aus Rohmilch	•	•	•	•			
Labtopfen ohne Säuerung aus thermisierter Milch	•	•	•	•			•
Weichkäse aus thermisierter Milch	•	•	•	•			
Schnittkäse mit Oberflächenreifung aus thermisierter Milch <sup>1</sup>	•	•	•	•			
Innenschimmelkäse aus thermisierter Milch	•	•	•	•			
Weichkäse mit Oberflächenreifung – Rot-schmiere / Schimmel – aus pasteurisierter Milch <sup>1</sup>	•		•	•			
Lab-Säuretopfen aus thermisierter Milch	•	•	•	•			•
Sauermilchkäse aus thermisierter Milch	•	•	•	•			
Sauermilchtopfen aus Rohmilch	•	•	•	•			•
Sauermilchprodukte aus Rohmilch	•					•	•
Schnittkäse mit Naturrinde oder Überzug aus roher Milch	•	•	•	•			
Halbhartkäse aus Rohmilch mindestens 60 Tage gereift	•	•	•	•			
Schnittkäse mit Oberflächenreifung aus pasteurisierter Milch <sup>1</sup>	•		•	•			
Hartkäse aus Rohmilch	•	•	•				
Süßrahmbuttermilch aus pasteurisiertem Rahm	•				•		
Sauerrahmbuttermilch aus pasteurisiertem Rahm	•				•		
Sauerrahmbutter aus pasteurisiertem Rahm	•					•	•
Süßrahmbutter aus pasteurisiertem Rahm	•					•	•
Kakao, Trinkmilch, Vanillemilch, etc. aus pasteurisierter Milch	•				4 (2) <sup>2</sup>		
Lab-Säuretopfen aus pasteurisierter Milch	•		•	•			•
Sauertopfen aus pasteurisierter Milch	•		•	•			•
Sauermilchprodukte aus pasteurisierter Milch	•					•	•

L.m.: Listeria monocytogenes

S.spp.: Salmonellen

Staph.: Staphylokokken (Koagulase-positive)

E.coli: Escherichia coli

Colif.: Coliforme

Entb.: Enterobacteriaceae

<sup>1</sup> Zu berücksichtigen ist, dass im Hinblick auf das Listerienrisiko oberflächengereifter Käse das risikoreichste Produkt ist.

<sup>2</sup> Bei einwandfreien Vorergebnissen und funktionierender Eigenkontrolle, Rückgang auf 2x pro Jahr akzeptabel.