

**Tabelle 3a: Untersuchungskriterien und Häufigkeiten für Produkte mit hohem Hygienerisiko**

Produkt (Reihung nach Risiko in absteigender Reihenfolge)	verpflichtende Untersuchungen						empfohlene Untersuchungen
	Lebensmittelsicherheit		Prozesshygiene				
	L.m.	S.spp.	Staph.	E.coli	Entb.	Colif.	Hefen
Labtopfen ohne Säuerung aus Rohmilch	4	1	4	4			•
Süßrahmbuttermilch aus Rohmilch	4	1	Keimzahl 6x				
Süßrahmbutter aus Rohmilch	4	1		4			•

L.m.: *Listeria monocytogenes*

S.spp.: Salmonellen

Staph.: Staphylokokken (Koagulase-positive)

E.coli: *Escherichia coli*

Colif.: Coliforme

Entb.: Enterobacteriaceae