



## 9.4 – Präsentation

# Beispiel für die Erstellung eines Probenplanes (DE)

*This work is licensed under the Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> or send a letter to Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA*



# Beispiel 1: Jahresprobenplan

Produkte: Frischkäse (aus Rohmilch) und Jogurt (aus pasteurisierter Milch)

Milch: Ziegenmilch

Menge: 36.000 Liter / Jahr

Produktionszeit: Mai bis November

JAHRESPROBENPLAN (Probenzahl pro Charge: n=1)						
Parameter	Zeitpunkt der Untersuchung	Grenzwerte	1. Quartal	2. Quartal	3. Quartal	4. Quartal
<i>Escherichia coli</i>	Im Verkehr befindliche Produkte innerhalb der Mindesthaltbarkeit	Siehe « Abschnitt VIII » oder Unterlagen des Produzenten	keine Produktion	Jogurt		Jogurt
Koagulase-positive Staphylokokken	Während der Herstellung, zu dem der höchste Wert an Staphylokokken erwartet wird.		keine Produktion	Frischkäse	Jogurt	Frischkäse
<i>Listeria monocytogenes</i>	Bevor das Lebensmittel die unmittelbare Kontrolle des Herstellers verlässt		keine Produktion	Frischkäse		Frischkäse
<i>Salmonella</i>	Im Verkehr befindliche Produkte innerhalb der Mindesthaltbarkeit		Keine Produktion	Frischkäse		



## Beispiel 2: Jahresprobenplan

Produkte: Hartkäse mit geschmierter Rinde

Milch: Kuhmilch (Rohmilch)

Menge: 100.000 Liter / Jahr

Produktionszeit: Januar bis Dezember

JAHRESPROBENPLAN (Probenzahl pro Charge: n=1)						
Parameter	Zeitpunkt der Untersuchung	Grenzwerte	1. Quartal	2. Quartal	3. Quartal	4. Quartal
<i>Escherichia coli</i>	Im Verkehr befindliche Produkte innerhalb der Mindesthaltbarkeit	Siehe « Abschnitt VIII » oder Unterlagen des Produzenten	-	-	-	-
Koagulase-positive Staphylokokken	Während der Herstellung, zu dem der höchste Wert an Staphylokokken erwartet wird.		Hartkäse	Kesselmilch	Hartkäse	Kesselmilch
<i>Listeria monocytogenes</i>	Bevor das Lebensmittel die unmittelbare Kontrolle des Herstellers verlässt		analysis of smear water after rind washing	analysis of smear water after rind washing	analysis of smear water after rind washing	analysis of smear water after rind washing
<i>Salmonella</i>	Im Verkehr befindliche Produkte innerhalb der Mindesthaltbarkeit		stool samples of the employees			



## Beispiel 3: Jahresprobenplan

Produkte: Frischkäse mit Kräutern und Gewürzen, Joghurt mit Früchten

Milch: Kuhmilch (pasteurisierte Milch)

Menge: 50.000 Liter / Jahr

Produktionszeit: Januar bis Dezember

JAHRESPROBENPLAN (Probenzahl pro Charge: n=1)						
Parameter	Zeitpunkt der Untersuchung	Grenzwerte	1. Quartal	2. Quartal	3. Quartal	4. Quartal
<i>Escherichia coli</i>	Im Verkehr befindliche Produkte innerhalb der Mindesthaltbarkeit	Siehe « Abschnitt VIII » oder Unterlagen des Produzenten	Fresh cheese with garlic	Yogurt strawberry	Fresh cheese with horseradish	Yogurt cherry
Koagulase-positive Staphylokokken	Während der Herstellung, zu dem der höchste Wert an Staphylokokken erwartet wird.		Fresh cheese with garlic	Yogurt strawberry	Fresh cheese with horseradish	Yogurt cherry
<i>Listeria monocytogenes</i>	Bevor das Lebensmittel die unmittelbare Kontrolle des Herstellers verlässt		Environmental swabs		Environmental swabs	
<i>Salmonella</i>	Im Verkehr befindliche Produkte innerhalb der Mindesthaltbarkeit		stool samples of the employees			



# Erstellung eines Jahresprobenplans

## Probenplan Start - A



### Wie erstellt man einen Probenplan

In einem jährlichen Probenplan muss die Anzahl der Routineproben für jedes Produkt festgelegt werden. Sie können hierbei den Empfehlungen Ihres Käseverbandes folgen. Wird mehr als ein Produkt hergestellt, sollten Sie versuchen Produkte auf kluge Weise zu kombinieren, um mehrere Untersuchungen mit dem gleichen Ziel zu vermeiden (siehe Gründe für Untersuchungen).

Kriterium	Grund für Untersuchung	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Entero-bacteriacen	Überprüfen der Pasteurisation, der Reinigung und des Hygienezustandes												
E. coli	Überprüfen der Pasteurisation, der Reinigung und des Hygienezustandes												
Koagulase Positive Staphylokokken	Überprüfen der Rohmilchqualität oder der Personalhygiene												
Listeria monocytogenes	(Lebensmittelsicherheit) Reduzieren des Risikos für eine lebensmittelverursachte Listerieninfektion												
Salmonellen	(Lebensmittelsicherheit) Reduzieren des Risikos für eine lebensmittelverursachte Salmonelleninfektion												

1



# Erstellung eines Jahresprobenplans

## Probenplan Start - B



### Wie erstellt man einen Probenplan

In diesem Beispiel produziert ein Käser vier verschiedene Milchprodukte. Drei dieser Milchprodukte werden mit pasteurisierter Milch hergestellt, eines mit Rohmilch. Tragen Sie die Häufigkeit der Untersuchungen in der folgenden Tabelle ein oder nutzen Sie die Empfehlungen Ihres Käsereiverbandes. Um die Anzahl an Untersuchungen zu reduzieren, können Sie Produkte auf kluge Weise kombinieren. So vermeiden Sie mehrere Tests mit demselben Aussagegehalt (Überprüfen der Reinigung, Überprüfen der Rohmilchqualität, etc.).

Produkte	Zeitpunkt der Probennahme		Entero- bakteriaceen	E. coli	Koagulase- positive Staphylokokken	Listeria mono- cytogenes	Salmonellen
Käse aus Säuregerinnung (ungereift, pasteurisierte Milch, auch mit Kräutern und Gewürzen)		FK		4	4	1	
Jogurt (pasteurisierte Milch, auch in verschiedenen Geschmacksrichtungen)		JO	4			1	
Weichkäse (pasteurisierte Milch, Rotschmiere)		WK		4	4	1	
Schnittkäse (Rohmilch, Rotschmiere)		SK			4	1	1

2



# Erstellung eines Jahresprobenplans

## Probenplan Schritt 1 - A



Kriterium	Grund für Untersuchung	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Enterobacteriaceen	Überprüfen der Pasteurisation, der Reinigung und des Hygienezustandes												
E. coli	Überprüfen der Pasteurisation, der Reinigung und des Hygienezustandes		FK			FK			FK			FK	
Koagulase Positive Staphylokokken	Überprüfen der Rohmilchqualität oder der Personalhygiene		FK			FK			FK			FK	
Listeria monocytogenes	(Lebensmittelsicherheit) Reduzieren des Risikos für eine lebensmittelverursachte Listerieninfektion		FK										
Salmonellen	(Lebensmittelsicherheit) Reduzieren des Risikos für eine lebensmittelverursachte Salmonelleninfektion												

Schritte	Produkte		Enterobacteriaceen	E. coli	Koagulase-positive Staphylokokken	Listeria monocytogenes	Salmonellen
<b>Schritt 1</b>	Käse aus Säuregerinnung (ungereift, pasteurisierte Milch, auch mit Kräutern und Gewürzen)	FK		4	4	1	
	Jogurt	JO	4			1	
	Weichkäse (pasteurisierte Milch, Rotschmiere)	WK		4	4	1	
	Schnittkäse (Rohmilch, Rotschmiere)	SK			4	1	1

3