



8.2

Mögliche Kontaminationsquellen in der Käserei

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



Erkennen von Kontaminationsquellen



Die Tabellen auf den folgenden Seiten können genutzt werden, um mögliche Kontaminationsquellen zu identifizieren, **nachdem eine Abweichung aufgetreten ist.** (siehe auch: 7.6a und 7.6b)

Legende zu den Tabellen:



- X Nicht zutreffend
- * Unwahrscheinlichste Quelle
- *** Wahrscheinlichste Quelle (als erste zu untersuchen)



Listeria monocytogenes

Mögliche Quellen	Pasteurisierte Produkte	Rohmilchprodukte
Milcherzeugung, Transport & Lagerung		
Mastitis & Tiergesundheit	X	*
Fäkale Kontamination	X	**
Umweltkontamination & Reinigungsmängel	X	**
Verarbeitung		
Kontamination nach der Pasteurisierung	*	X
Personalhygiene	X	X
Umweltkontamination & Reinigungsmängel	***	***



Listeria monocytogenes

Hauptbereiche, in denen nach einer Kontaminationsquelle zu suchen ist:

- Rohmilch oder Kontamination nach der Pasteurisierung
- Fäkale Kontamination aus dem Futter (z.B. Silage)
- Zeitweilige Ausscheidung durch Milchtiere in Betracht ziehen

- Biofilme / Reinigungsprobleme
- Stehendes Wasser, Böden und Abflüsse
- Staub oder Erdkontamination von draußen
- Schädlingskontrolle



Salmonellen

Mögliche Quellen	Pasteurisierte Produkte	Rohmilchprodukte
Milcherzeugung, Transport & Lagerung		
Mastitis & Tiergesundheit	X	*
Fäkale Kontamination	X	***
Umweltkontamination & Reinigungsprobleme	X	**
Verarbeitung		
Kontamination nach der Pasteurisierung	*	X
Personalhygiene	*	*
Umweltkontamination & Reinigungsprobleme	**	**



Salmonella

Hauptbereiche, in denen nach einer Kontaminationsquelle zu suchen ist:

- Rohmilch oder Kontamination nach der Pasteurisierung
- Zeitweilige Ausscheidung durch Milchtiere in Betracht ziehen
- Erkranktes Personals oder stille Ausscheider ohne Erkrankungssymptome
- Schädlingskontrolle
- Kontaminiertes Wasser
- Unversehrtheit der Gebäude (z.B. undichtes Dach mit darüber nistenden Vögeln)



E. Coli & Coliforme (Hygieneindikatoren)

Mögliche Quellen	Pasteurisierte Produkte	Rohmilchprodukte
Milcherzeugung, Transport & Lagerung		
Mastitis & Tiergesundheit	X	*
Fäkale Kontamination	X	**
Umweltkontamination & Reinigungsprobleme	X	**
Verarbeitung		
Kontamination nach der Pasteurisierung	*	X
Personalhygiene	*	*
Umweltkontamination & Reinigungsprobleme	***	***



E. Coli & Coliforme

Hauptbereiche, in denen nach einer Kontaminationsquelle zu suchen ist:

- Kontamination nach der Pasteurisierung
- Fäkale Kontamination der Rohmilch*
- Kontaminiertes Wasser
- Reinigung der Gebäude oder Arbeitsgeräte

* Beachte: Es gibt kein Kriterium in der Europäischen Verordnung zu *E. coli* oder Coliformen in Rohmilchkäse.

Geringe Mengen in der Milch können während des KäSENS wachsen und zeigen nicht zwangsläufig ein Hygieneproblem an.

E. coli und Coliforme werden manchmal als **fäkale Hygieneindikatoren für die Rohmilchversorgung** genutzt. Für diesen Fall kann die Tabelle genutzt werden.



Koagulase-positive Staphylokokken

Mögliche Quellen	Pasteurisierte Produkte	Rohmilchprodukte
Milcherzeugung, Transport & Lagerung		
Mastitis & Tiergesundheit	X	***
Fäkale Kontamination	X	X
Umweltkontamination & Reinigungsprobleme	X	*
Verarbeitung		
Kontamination nach der Pasteurisierung	*	X
Personalhygiene	**	**
Umweltkontamination & Reinigungsprobleme	X	X



Koagulase-positive Staphylokokken

Hauptbereiche, in denen nach einer Kontaminationsquelle zu suchen ist:

- Mastitis
- Kontamination durch Melkmaschine
- Personalhygiene (offene oder infizierte Haut)