

# 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 Käsevereiverbandes 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
Enterobacteriaceen	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												

# 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 Käsevereiverbandes. 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-bakteriellen	E. coli	Koagulase-positive Staphylokokken	Listeria monocytogenes	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

# Probenplan

## Schritt 1 - A

Kriterium	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
<b>Grund für Untersuchung</b>												
Entero-bacteriacen												
E. coli		FK			FK			FK			FK	
Koagulase Positive Staphylokokken		FK			FK			FK			FK	
Listeria monocytogenes		FK										
Salmonellen												

Schritte	Produkte	Entero-bacteriacen	E. coli	Koagulase-positive Staphylokokken	Listeria monocytogenes	Salmonellen
Schritt 1	Käse aus Säuregerinnung (ungereift, pasteurisierte Milch, auch mit Kräutern und Gewürzen)		4	4	1	
	Jogurt	4			1	
	Weichkäse (pasteurisierte Milch, Rotschmiere)		4	4	1	
	Schnittkäse (Rohmilch, Rotschmiere)			4	1	1

# Probenplan

## Schritt 2 - A

Kriterium	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
<b>Grund für Untersuchung</b>												
Entero-bacteriacen		JO			JO			JO			JO	
E. coli		FK			FK			FK			FK	
Koagulase Positive Staphylokokken		FK			FK			FK			FK	
Listeria monocytogenes		FK						JO				
Salmonellen												

Schritte	Produkte	Enterobakteriaceen	E. coli	Koagulase-positive Staphylokokken	Listeria monocytogenes	Salmonellen
Schritt 2	Käse aus Säuregerinnung (ungereift, pasteurisierte Milch, auch mit Kräutern und Gewürzen)		4	4	1	
	Jogurt	4			1	
	Weichkäse (pasteurisierte Milch, Rotschmiere)		4	4	1	
	Schnittkäse (Rohmilch, Rotschmiere)	SK		4	1	1

# Probenplan

## Schritt 2 - B

Kriterium	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
<b>Grund für Untersuchung</b>												
Entero-bacteriacen		JO			JO			JO			JO	
E. coli		FK			FK			FK			FK	
Koagulase Positive Staphylokokken		FK			FK			FK			FK	
Listeria monocytogenes		FK oder JO						JO				
Salmonellen												

Schritte	Produkte	Enterobacteriaceen	E. coli	Koagulase-positive Staphylokokken	Listeria monocytogenes	Salmonellen
<b>Schritt 2</b>	Käse aus Säuregerinnung (ungereift, pasteurisierte Milch, auch mit Kräutern und Gewürzen)		4	4	1	
	Jogurt	4			1	
	Weichkäse (pasteurisierte Milch, Rotschmiere)	WK	4	4	1	
	Schnittkäse (Rohmilch, Rotschmiere)	SK		4	1	1

# Probenplan

## Schritt 2 - C

Kriterium	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
<b>Grund für Untersuchung</b>												
Entero-bacteriacen					JO						JO	
E. coli		FK						FK				
Koagulase Positive Staphylokokken		FK			FK			FK			FK	
Listeria monocytogenes		FK oder JO										
Salmonellen												

Schritte	Produkte	Enterobacteriaceen	E. coli	Koagulase-positive Staphylokokken	Listeria monocytogenes	Salmonellen
<b>Schritt 2</b>	Käse aus Säuregerinnung (ungereift, pasteurisierte Milch, auch mit Kräutern und Gewürzen)		4	4	1	
	Jogurt	4			1	
	Weichkäse (pasteurisierte Milch, Rotschmiere)	WK	4	4	1	
	Schnittkäse (Rohmilch, Rotschmiere)	SK		4	1	1

# Probenplan

## Schritt 3 - A

Kriterium	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
<b>Grund für Untersuchung</b>												
Entero-bacteriacen					JO						JO	
E. coli		FK	WK			WK		FK	WK			WK
Koagulase Positive Staphylokokken		FK	WK		FK	WK		FK	WK		FK	WK
Listeria monocytogenes		FK oder JO						WK				
Salmonellen												

Schritte	Produkte	Entero-bacteriacen	E. coli	Koagulase-positive Staphylokokken	Listeria monocytogenes	Salmonellen
Schritt 3	Käse aus Säuregerinnung (ungereift, pasteurisierte Milch, auch mit Kräutern und Gewürzen)		4	4	1	
	Jogurt	4			1	
	Weichkäse (pasteurisierte Milch, Rotschmiere)		4	4	1	
	Schnittkäse (Rohmilch, Rotschmiere)			4	1	1

# Probenplan

## Schritt 3 - B

Kriterium	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
<b>Grund für Untersuchung</b>												
Enterobacteriaceen					JO			JO			JO	
E. coli		FK	WK		WK	WK		FK	WK		WK	WK
Koagulase Positive Staphylokokken		FK	WK		FK	WK		FK	WK		FK	WK
Listeria monocytogenes		FK oder JO						WK				
Salmonellen												

Schritte	Produkte	Enterobacteriaceen	E. coli	Koagulase-positive Staphylokokken	Listeria monocytogenes	Salmonellen
Schritt 3	Käse aus Säuregerinnung (ungereift, pasteurisierte Milch, auch mit Kräutern und Gewürzen)		4	4	1	
	Jogurt	4			1	
	Weichkäse (pasteurisierte Milch, Rotschmiere)		4	4	1	
	Schnittkäse (Rohmilch, Rotschmiere)			4	1	1



# Probenplan

## Schritt 3 - C

Kriterium	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
<b>Grund für Untersuchung</b>												
Enterobacteriaceen								JO				
E. coli		FK			WK						WK	
Koagulase Positive Staphylokokken		FK	WK		FK	WK		FK	WK		FK	WK
Listeria monocytogenes		FK oder JO	WK (Schmierwasser)		WK (Schmierwasser)			WK (Schmierwasser)			WK (Schmierwasser)	
Salmonellen												

Schritte	Produkte		Enterobacteriaceen	E. coli	Koagulase-positive Staphylokokken	Listeria monocytogenes	Salmonellen
	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	
<b>Schritt 3</b>	Schnittkäse (Rohmilch, Rotschmiere)	SK			4	1	1

# Probenplan

## Schritt 3 - D

Kriterium	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
<b>Grund für Untersuchung</b>												
Enterobacteriaceen								JO				
E. coli		FK			WK						WK	
Koagulase Positive Staphylokokken		FK			WK			FK			WK	
Listeria monocytogenes		FK oder JO WK (Schmierwasser)			WK (Schmierwasser)			WK (Schmierwasser)			WK (Schmierwasser)	
Salmonellen												

Schritte	Produkte		Enterobacteriaceen	E. coli	Koagulase positive Staphylokokken	Listeria monocytogenes	Salmonellen
	Käse aus Säuregärung (ungereift, pasteurisierte Milch, auch mit Kräutern und Gewürzen)	FK		4	4	1	
	Joghurt	JO	4			1	
	Weichkäse (pasteurisierte Milch, Rotschmiere)	WK		4	4	1	
	Schnittkäse (Rohmilch, Rotschmiere)	SK			4	1	1

Schritt 3

# Probenplan

## Schritt 4 - A

Kriterium	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
<b>Grund für Untersuchung</b>												
Enterobacteriaceen								JO				
E. coli		FK			WK						WK	
Koagulase Positive Staphylokokken		FK	SK		WK	SK		FK	SK		WK	SK
Listeria monocytogenes		FK oder JO WK (Schmierwasser)			WK (Schmierwasser)			WK (Schmierwasser)			WK (Schmierwasser)	SK
Salmonellen					SK							

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

# Probenplan

## Schritt 4 - B

Kriterium	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
<b>Grund für Untersuchung</b>												
Enterobacteriaceen								JO				
E. coli		FK			WK						WK	
Koagulase Positive Staphylokokken		FK			WK			FK			WK	
Listeria monocytogenes		SK			SK			SK			SK	
		FK oder JO			SK (Schmierwasser)			WK (Schmierwasser)			SK (Schmierwasser)	
		WK (Schmierwasser)										
Salmonellen					SK							

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

# Probenplan

## Schritt 4 - C

Kriterium	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
<b>Grund für Untersuchung</b>												
Enterobacteriaceen								JO				
E. coli		FK			WK						WK	
Koagulase Positive Staphylokokken		FK			WK			FK			WK	
		SK (Rohmilch)			SK (Käse)			SK (Rohmilch)			SK (Käse)	
Listeria monocytogenes		FK oder JO			SK (Schmierwasser)			WK (Schmierwasser)			SK (Schmierwasser)	
		WK (Schmierwasser)										
Salmonellen					SK							

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

# Probenplan

## Schritt 4 - D

Kriterium	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
<b>Grund für Untersuchung</b>												
Enterobacteriaceen								JO				
E. coli		FK			WK						WK	
Koagulase Positive Staphylokokken		FK			WK			FK (Zeitpunkt der Probe verschoben auf Nov)	↔		WK (Zeitpunkt der Probe verschoben auf Aug)	
		SK (Rohmilch)			SK (Käse)			SK (Rohmilch)			SK (Käse)	
Listeria monocytogenes		FK oder JO WK (Schmierwasser)			SK (Schmierwasser)			WK (Schmierwasser)			SK (Schmierwasser)	
Salmonellen					SK							

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

# Probenplan

## Schritt 4 - E

Kriterium	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
<b>Grund für Untersuchung</b>												
Enterobacteriaceen								JO				
E. coli		FK			WK						WK	
Koagulase Positive Staphylokokken		FK			WK			WK			FK	
Listeria monocytogenes		SK (Rohmilch)			SK (Käse)			SK (Rohmilch)			SK (Käse)	
		FK oder JO			SK (Schmierwasser)			WK (Schmierwasser)			SK (Schmierwasser)	
Salmonellen					SK							

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

# Probenplan

## Schritt 4 - F

Kriterium	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
<b>Grund für Untersuchung</b>												
Enterobacteriaceen								JO				
E. coli		FK			WK						WK	
Koagulase Positive Staphylokokken		FK			WK			WK			FK	
		SK (Rohmilch)			SK (Käse)			SK (Rohmilch)			SK (Käse)	
Listeria monocytogenes		FK oder JO			SK			WK (Schmierwasser)			SK (Schmierwasser)	
		WK (Schmierwasser)			SK (Schmierwasser)							
Salmonellen					SK							

Schritte	Produkte	Enterobacteriaceen	E. coli	Koagulase-positive Staphylokokken	Listeria monocytogenes	Salmonellen
	Käse aus Säuregerinnung (ungereift, pasteurisierte Milch, auch mit Kräutern und Gewürzen)		4	4	1	
	Joghurt	4			1	
	Weichkäse (pasteurisierte Milch, Rotschmiere)		4	4	1	
	Schnittkäse (Rohmilch, Rotschmiere)			4	1	1



# Probenplan

## Schritt 4 - G

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

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