

Produktuntersuchungen bäuerliche Milchverarbeitung

Grundlage [Leitlinie](#) für bäuerliche Milchverarbeitungsbetriebe, ausgenommen Produkte laut Tabelle 3a

Untersuchungsparameter	Mindestuntersuchungshäufigkeit			
	Milchverarbeitungs- menge bis 20.000 kg pro Jahr		Milchverarbeitungs- menge über 20.000 kg pro Jahr	
Lebensmittelsicherheitskriterien: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Listeria monocytogenes</i> • Salmonellen (entfällt bei Produkten aus pasteurisierter Milch) 	1x/Jahr das risikoreichste Produkt (Reihung laut Tabelle 3 b der Leitlinie für bäuerliche Milchverarbeitungsbetriebe)		1x/Jahr das risikoreichste und 1x/Jahr das mengenmäßig bedeutendste Produkt ¹	
Prozesshygienekriterien: laut Leitlinie über mikrobiologische Kriterien für Milch und Milchprodukte	Geringes Hygienerisiko	Erhöhtes Hygienerisiko²	Geringes Hygienerisiko	Erhöhtes Hygienerisiko²
	1x/Jahr das risikoreichste Produkt	1x/Jahr das risikoreichste und 1x/Jahr das mengenmäßig bedeutendste Produkt ¹	1x/Jahr das risikoreichste und 1x/Jahr das mengenmäßig bedeutendste Produkt ¹	1x/Jahr das risikoreichste Produkt je Produktgruppe ³
Prozesshygienekriterien für pasteurisierte Trinkmilch und nicht fermentierte Milchmischerzeugnisse aus pasteurisierter Milch laut Leitlinie über mikrobiologische Kriterien für Milch und Milchprodukte	4x/Jahr	4x/Jahr	4x/Jahr	4x/Jahr
Listerienmonitoring bei der Herstellung von oberflächengereiften Käsen	1x/Jahr	2x/Jahr	4x/Jahr	4x/Jahr

¹Wird nur ein Produkt hergestellt, ist dieses zwei Mal pro Jahr zu untersuchen. Wenn das risikoreichste Produkt auch das mengenmäßig bedeutendste ist, ist auch ein zweites Produkt zu untersuchen, und zwar das nächste in der Reihung der Produkte nach Risiko in absteigender Reihenfolge (Tabelle 3b der [Leitlinie](#))

²Ein erhöhtes Hygienerisiko am Betrieb bezüglich Herstellungsbedingungen besteht z.B. bei nicht gut abwaschbaren Böden bzw. Wänden, rohem Betonboden, Naturkeller, Einsatz von Ausrüstungen aus Holz, wenn keine Hitzedesinfektion möglich ist, Zukauf von Rohmilch

³Produktgruppen: Sauer Milchprodukte, Butter, Frischkäse und ungeriefte Käse, gereifte Käse