

Labore und Termine Sammelstellen für Staphylokokkenprobe

| | Was kann untersucht werden | Welches Labor | Wenn Probe über Grenzwert |
|---|---|---|---|
| 1 | <p>Käsebruch vor dem Brennen:</p> <p>Gekühlt</p> <p>Koagulasepositive Staphylokokken (KPS)</p> | <p>Probe gekühlt selber abgeben: Labor: Wasserlabor Thun nach Absprache: 033 225 88 20</p> <p>Probe gekühlt über Sammelstelle: Labor: LAAF Grangeneuve Route de Grangeneuve 31 1725 Posieux Tel : 026 305 55 00</p> <p>Auftragsformular: https://www.fr.ch/sites/default/files/2024-01/formular-fur-untersuchungsauftrag.pdf</p> <p>Probefläschli: 50 ml über Bichsel und Winkler</p> <p>Termine Sammelstellen Sommer 2024 Eigermilch Grindelwald: Mo 17.06., Mo 29.07., Mo 26.08.: 09 – 11 Uhr Molki Meiringen: Mo 17.06., Mo 29.07., Mo 26.08.: bis 17 Uhr Molkerei Schönried: Mi 05.06., Mi 03.07., Mi 14.08.: bis 18 Uhr Molkerei Gstaad: Mi 05.06., Mi 03.07., Mi 14.08.: bis 17 Uhr Lenk-Milch: Do 06.06., Do 04.07., Do 15.08.: bis 09:30 Uhr oder Vortag INFORAMA Hondrich: Jeden Mittwoch im Sekretariat bis 16:00 Uhr</p> | <p>Käsereiberatung kontaktieren, Betriebsabläufe verbessern, Nachprobe machen</p> |
| 2 | <p>Kessimilchprobe:</p> <p>Chemisch konserviert</p> <p>Ungekühlt per Post</p> <p>Staphylococcus aureus</p> | <p>Labor: laboRvet AG Wiggermatte 16 6260 Reiden Tel: 062 749 1199 welcome@laborvet.ch</p> <p>Probefläschli mit Konservierung und Auftragsformular: INFORAMA Hondrich: 031 636 04 00</p> | <p>Bruchprobe machen</p> |
| 3 | <p>Teigprobe vom Halbhartkäse:</p> <p>Ungekühlt</p> <p>Koagulasepositive Staphylokokken (KPS)</p> | <p>Wenn Halbhartkäse aus gleicher Mischmilch und gleiches Schmierwasser wie Hartkäse: Halbhartkäse zwischen 4. und 7. Reifungstag, Proben auf koagulasepositive Staph, E. coli und Listerien gilt für Hartkäse und Halbhartkäse</p> <p>Labore: Wasserlabor Thun, Interlabor Belp, LAAF Grangeneuve</p> | <p>Käsereiberatung kontaktieren</p> |

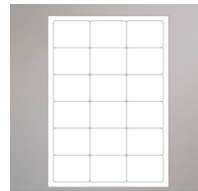
Labore für Listerienprobe Hartkäse

Wasserlabor Thun, Interlabor Belp oder LAAF Grangeneuve (Schmierwasser oder Käserinde)

Probenahme

Bei Alpfahrt mit dabei

- Probetuben 40 oder 50 ml → Bichsel/Winkler
- Klebeetiketten
- mehrere Formulare ausdrucken (Reserve)
- Gefrierbeutel mit Verschluss



Abgabe an Sammelstelle

- ✓ Auftragsformular LAAF vollständig ausfüllen

Vorderseite

- **Zulassungsnummer mit korrekter Adresse** (Person der Zulassungsnummer)
- **Was wird beprobt** (z.B. Käsebruch)
- **Datum** der Probenahme
- **Alpprodukt** «ja»
- Analyse am MHD (Mindesthaltbarkeitsdatum) «ja» nur bei Butterprobe
- **Welche Art Teig** (Halbhart oder Hart)
- **Hitzebehandlung Milch** (Rohmilch, Thermisiert oder Pasteurisiert)

Rückseite

- Welche Analysen sollen gemacht werden
- Bei mehreren Proben: Spalte 1 für Probe 1
 Spalte 2 für Probe 2 usw.

