



Sortenorganisation Berner Alp- und Hobelkäse AOP

CasAlp Geschäftsstelle
INFORAMA Berner Oberland
3702 Hondrich

Sekretariat 031 636 04 98
 Fax 031 636 04 10
 e-mail info@casalp.ch
 internet www.casalp.ch



Labore und Termine Sammelstellen für Staphylokokkenprobe

	Was	Welches Labor	Wenn über Grenzwert
1	Käsebruch vor dem Brennen: Gekühlt Koagulasepositive Staphylokokken (KPS)	Probe gekühlt selber abgeben: Labor: Wasserlabor Thun nach Absprache: 033 225 88 20 Probe gekühlt über Sammelstelle: Labor: LAAF Grangeneuve Route de Grangeneuve 31 1725 Posieux Tel : 026 305 55 00 Auftragsformular: https://www.fr.ch/sites/default/files/2025-03/formular-fur-untersuchungsauftrag.pdf Probefläschli: 50 ml über Bichsel und Winkler Termine Sammelstellen Sommer 2025 Eigermilch Grindelwald: Mo 23.06., Mo 28.07., Mo 25.08.: 09 – 11 Uhr Molki Meiringen: Mo 23.06., Mo 28.07., Mo 25.08.: bis 17 Uhr Molkerei Schönrried: Mi 04.06., Mi 02.07., Mi 13.08.: bis 18 Uhr Molkerei Gstaad: Mi 04.06., Mi 02.07., Mi 13.08.: bis 17 Uhr Lenk-Milch: Do 05.06., Do 03.07., Do 14.08.: bis 09:30 Uhr oder Vortag INFORAMA Hondrich: Jeden Mittwoch im Sekretariat bis 16:00 Uhr	Käsereiberatung kontaktieren, Betriebsabläufe verbessern, Nachprobe machen
2	Kessimilchprobe: Chemisch konserviert Ungekühlt per Post Staphylococcus aureus	Labor: laboRvet AG Wiggermatte 16 6260 Reiden Tel: 062 749 1199 welcome@laborvet.ch Probefläschli mit Konservierung und Auftragsformular: INFORAMA Hondrich: 031 636 04 00	Bruchprobe machen
3	Teigprobe vom Halbhartkäse: Ungekühlt Koagulasepositive Staphylokokken (KPS)	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 Labore: Wasserlabor Thun, Interlabor Belp, LAAF Grangeneuve	Käsereiberatung kontaktieren

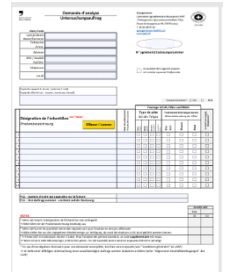
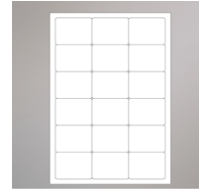
Labore für Listerienprobe Hartkäse

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



Auftragsformular ausfüllen

Vorderseite

- **Zulassungsnummer mit korrekter Adresse:** Person der Zulassungsnummer
- **Was wird beprobt:** z.B. Käsebruch
- **Datum** der Probenahme
- **Welche Art Teig:** Halbhart oder Hart
- **Hitzebehandlung Milch:** Rohmilch, Thermisiert oder Pasteurisiert

Rückseite

- **Analyse am MHD** (Mindesthaltbarkeitsdatum): «ja» nur bei Butterprobe
- **Alpprodukt:** ja
- **Welche Analysen** sollen gemacht werden
 Bei mehreren Proben: Spalte 1 für Probe 1
 Spalte 2 für Probe 2 usw.
- **Datum und Unterschrift**
- **Zulassungsnummer:** unten rechts nochmal eintragen

Abgabe an Sammelstelle

- ✓ Auftragsformular LAAF vollständig ausfüllen
- ✓ Probetube mit Etikett beschriften (Probennummer 1, 2, 3..., Material, auf was untersuchen, Name, Datum)
- ✓ Proben mit Auftragsformular in Gefrierbeutel

