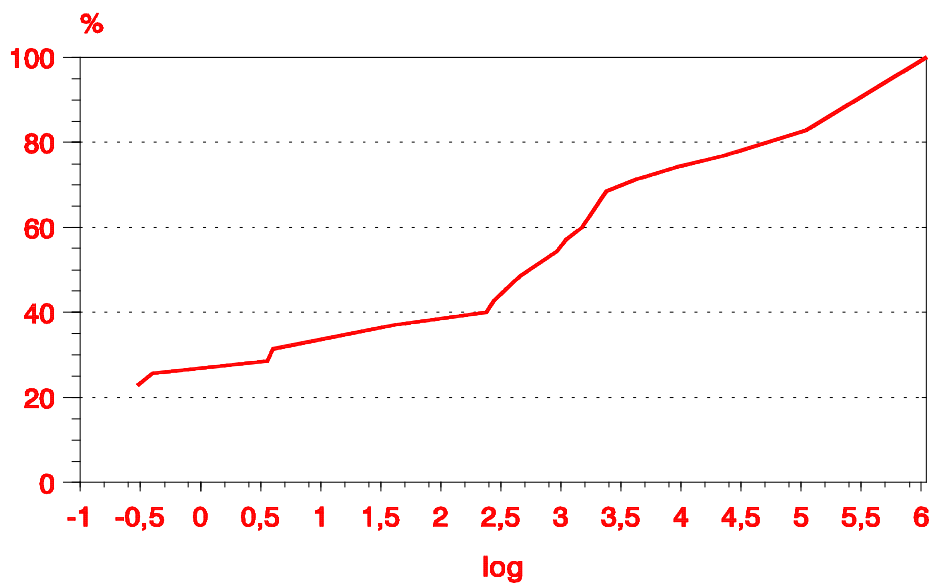


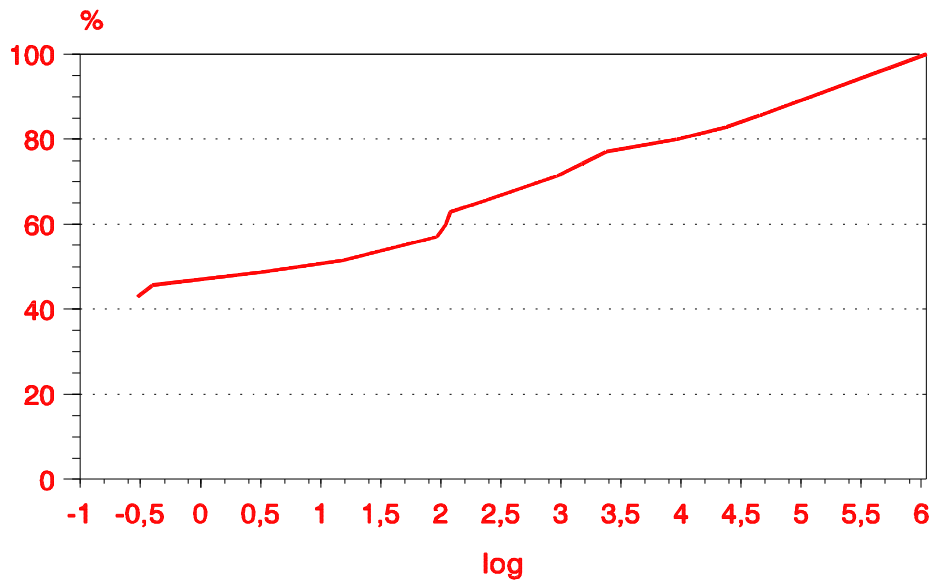
Tab. 29: Quantitative Parameter zu Frischkäse: <i>S. aureus</i> /ml, <i>E. coli</i> /ml, Coliforme/ml			
Parameter	<i>S. aureus</i>	<i>E. coli</i>	Coliforme
Anzahl	35	35	35
Positiv	8 (22,8 %)	30 (85,7 %)	31 (88,6 %)
M (cfu/g)	100	M (-)	M (-)
> M	20 %		
Min	0	0	0
5 %	0	0	0
25 %	0	$3,0 \times 10^{-1}$	$4,0 \times 10^{-1}$
Median	0	$1,5 \times 10^1$	$9,3 \times 10^2$
Mittelwert <sup>1</sup>	$9,6 \times 10^{-4}$	$1,2 \times 10^1$	$1,2 \times 10^2$
75 %	$1,0 \times 10^{-5}$	$2,4 \times 10^3$	$2,4 \times 10^4$
95 %	$1,2 \times 10^5$	$1,1 \times 10^6$	$1,1 \times 10^6$
Max	$1,2 \times 10^5$	$1,1 \times 10^6$	$1,1 \times 10^6$

<sup>1</sup> geometrisches Mittel ( $X_G$ ), M (-): Höchstwert gesetzlich nicht festgelegt

**Abb. 16: Produktgruppe: Frischkäse (n=35)**  
**Summenprozent: Coliforme/g (log)**

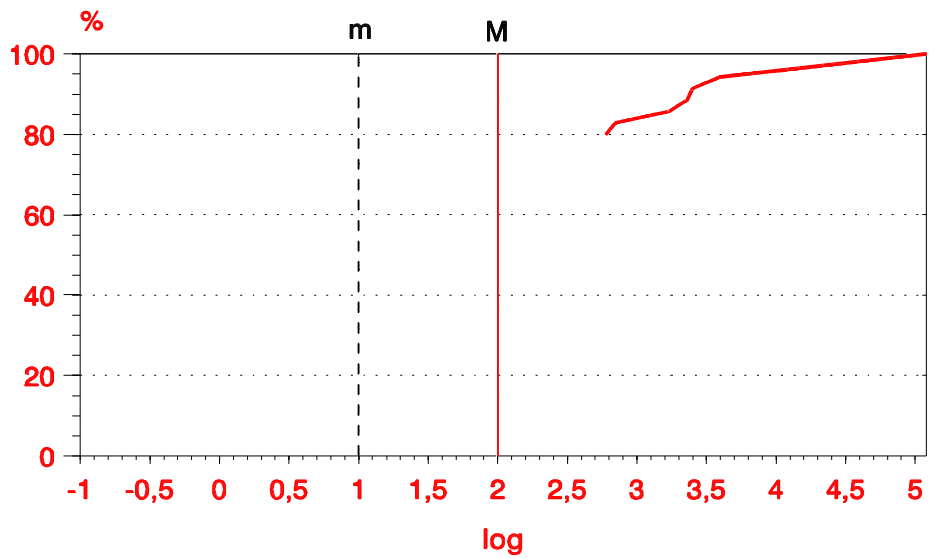


**Abb. 17: Produktgruppe: Frischkäse (n=35)**  
**Summenprozent: E. coli/g (log)**



6\_01299J

**Abb. 18: Produktgruppe: Frischkäse (n=35)**  
**Summenprozent: S. aureus/g (log)**



m = Schwellenwert, M = Höchstwert

6\_01399J

### 3.3.4 Rohmilchweichkäse

89 Rohmilchweichkäse (Weichkäse) wurden untersucht.

Die Proben stammten aus mindestens 26 verschiedenen Betrieben. Da die Produkte z.T. auf dem Markt erworben wurden, war der Betrieb nicht in jedem Fall festzustellen.

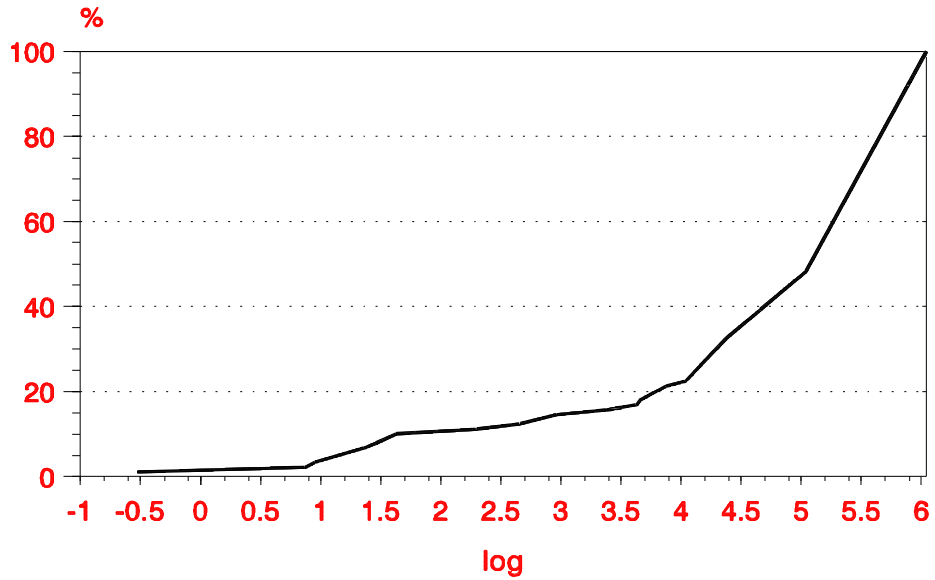
Die qualitativen und quantitativen Ergebnisse zu den einzelnen Parametern sind in den Tabellen 30-31 und den Abbildungen 19-21 dargestellt.

<b>Tab. 30: Krankheitserreger in Weichkäse</b>			
Krankheitserreger	Anzahl/Proben	positive Proben	Prozent
<i>L. monocytogenes</i>	89	2	2,2
<i>B. cereus</i>	89	5	5,6
VTEC	82	2	2,4
<i>Salmonella spp.</i>	89	0	0
<i>C. jejuni</i>	89	0	0

<b>Tab. 31: Quantitative Parameter zu Weichkäse: <i>S. aureus</i>/ml, <i>E. coli</i>/ml, Coliforme/ml</b>			
Parameter	<i>S. aureus</i>	<i>E. coli</i>	Coliforme
Anzahl	89	89	89
Positiv	25 (28,1 %)	83 (93,3 %)	89 (100 %)
M (cfu/g)	10.000	100.000	M (-)
> M	17 %	10 %	
Min	0	0	$3,0 \times 10^{-1}$
5 %	0	0	$2,3 \times 10^1$
25 %	0	$3,0 \times 10^{-1}$	$2,4 \times 10^4$
Median	0	$2,3 \times 10^1$	$1,1 \times 10^6$
Mittelwert <sup>1</sup>	$4,5 \times 10^{-3}$	$6,6 \times 10^1$	$7,3 \times 10^4$
75 %	$7,0 \times 10^2$	$9,3 \times 10^3$	$1,1 \times 10^6$
95 %	$5,0 \times 10^5$	$1,1 \times 10^6$	$1,1 \times 10^6$
Max	$1,4 \times 10^6$	$1,1 \times 10^6$	$1,1 \times 10^6$

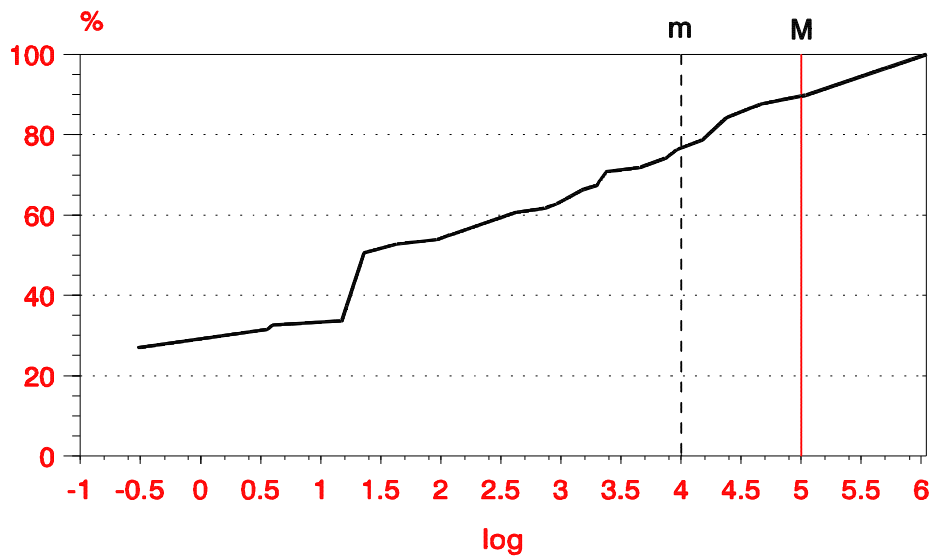
<sup>1</sup> geometrisches Mittel ( $X_G$ ), M (-): Höchstwert gesetzlich nicht festgelegt

Abb. 19: Produktgruppe: Weichkäse (n=89)  
Summenprozent: Coliforme/g (log)



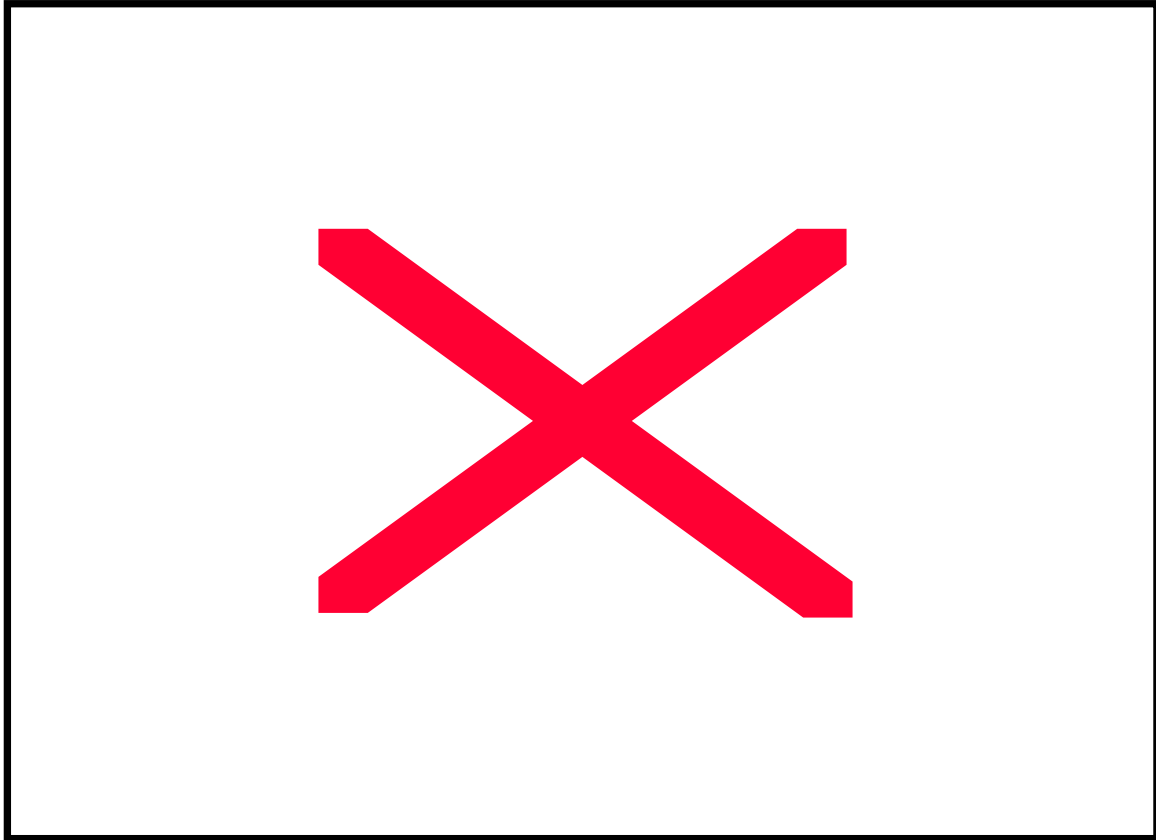
6\_01499J

Abb. 20: Produktgruppe: Weichkäse (n=89)  
Summenprozent: E. coli/g (log)



m = Schwellenwert, M = Höchstwert

6\_01599J



### 3.3.5 Rohmilchschnittkäse und -hartkäse

245 Rohmilchschnittkäse und -hartkäse (Schnitt-, Hartkäse) wurden untersucht.

Die Proben stammten aus mindestens 39 verschiedenen Betrieben. Da die Produkte z.T. auf dem Markt erworben wurden, war der Betrieb nicht in jedem Fall festzustellen.

Die qualitativen und quantitativen Ergebnisse zu den einzelnen Parametern sind in den Tabellen 32-33 und den Abbildungen 22-24 dargestellt.

<b>Tab. 32: Krankheitserreger in Schnitt-, Hartkäse</b>			
Krankheitserreger	Anzahl/Proben	positive Proben	Prozent
<i>L. monocytogenes</i>	245	5	2,0
<i>B. cereus</i>	245	37	15,1
VTEC	217	3	1,4
<i>Salmonella spp.</i>	245	0	0
<i>C. jejuni</i>	245	0	0