



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.

Tab. 32: Krankheitserreger in Schnitt-, Hartkäse			
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