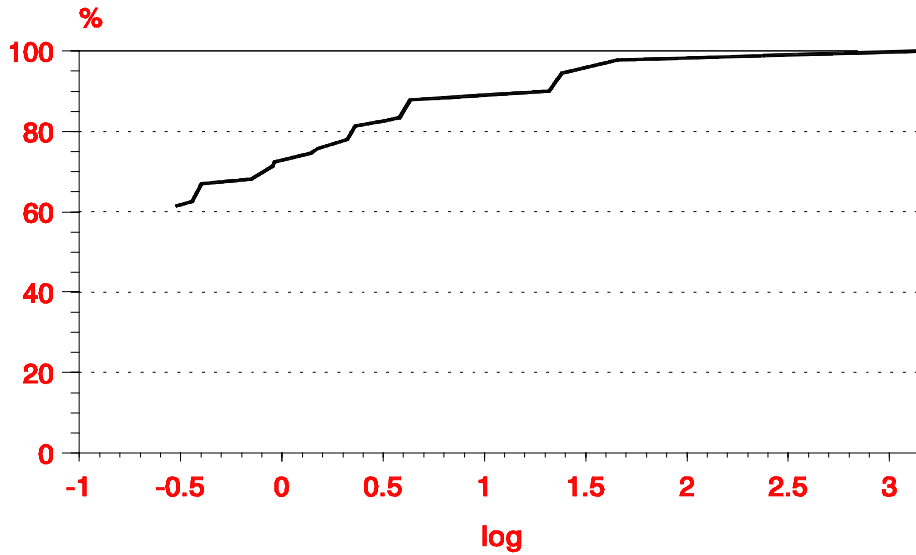


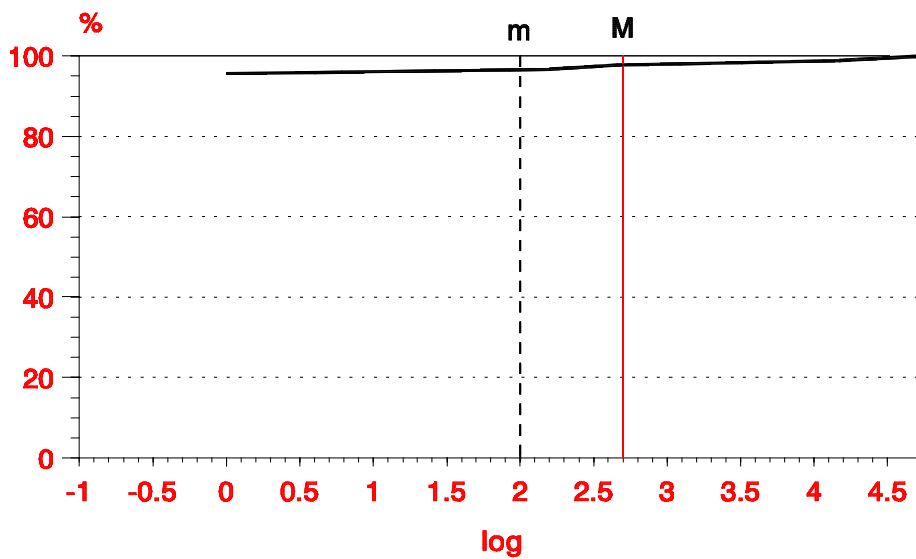
Abb. 9: Produktgruppe: Vorzugsmilch-Einzelgemelke (n=91)
Summenprozent: E. coli/ml (log)



Keine Reglementierung, Empfehlung 0/ml

6_02699J

Abb. 10: Produktgruppe: Vorzugsmilch-Einzelgemelke (n=91)
Summenprozent: S. aureus/ml (log)



m = Schwellenwert, M = Höchstwert

6_02799J

3.3.2 Milch-ab-Hof

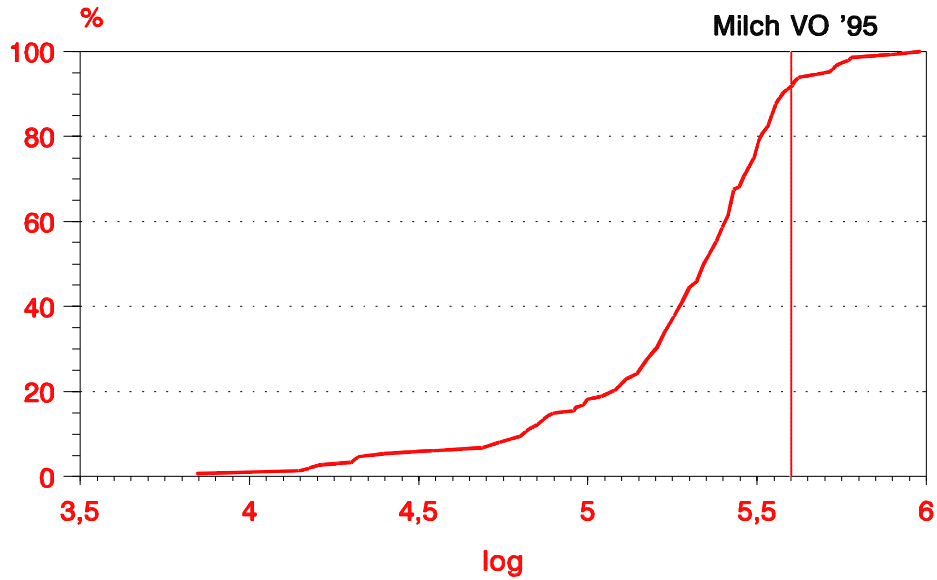
Insgesamt 149 Bestandsmilchproben aus 115 Betrieben mit Milch-ab-Hof-Verkauf wurden untersucht. Einige Betriebe wurden zu unterschiedlichen Zeitpunkten wiederholt beprobt.

Die qualitativen und quantitativen Ergebnisse zu den einzelnen Parametern sind in den Tabellen 26-27 und den Abbildungen 11-15 dargestellt.

Tab. 26: Krankheitserreger in Milch-ab-Hof			
Krankheitserreger	Anzahl/Proben	positive Proben	Prozent
<i>L. monocytogenes</i>	149	15	10
<i>B. cereus</i>	149	12	8
VTEC	134	1	0,7
<i>Salmonella spp.</i>	149	0	0
<i>C. jejuni</i>	149	1	0,7

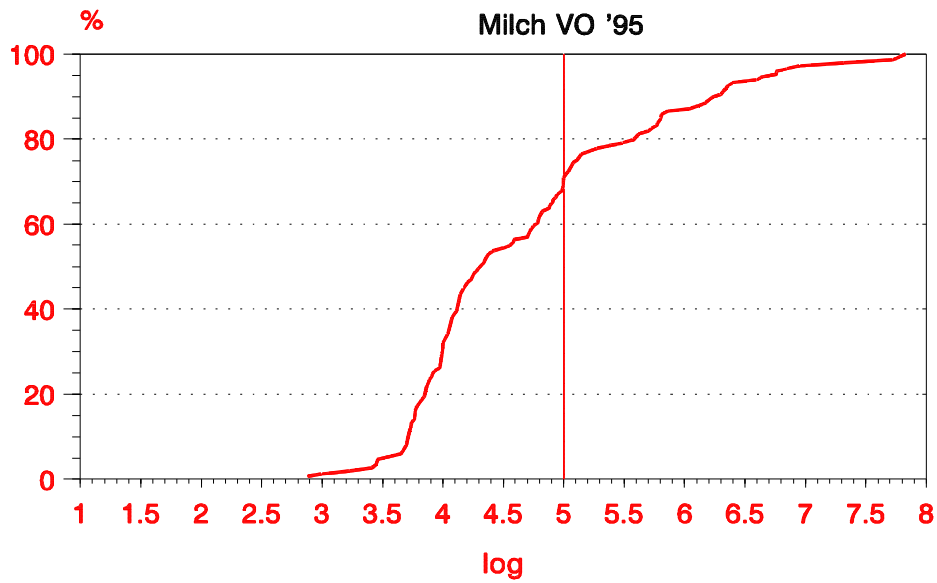
Tab. 27: Quantitative Parameter zur Milch-ab-Hof: Keimzahl/ml, Zellzahl/ml, <i>S. aureus</i>/ml, <i>E. coli</i>/ml, Coliforme/ml					
Parameter	Keimzahl	Zellzahl	<i>S. aureus</i>	<i>E. coli</i>	Coliforme
Anzahl	149	148	149	149	149
Positiv	149	148	70 (46,9 %)	121 (81,2 %)	146 (98,0 %)
M (cfu bzw. Zellen/ml)	100.000	400.000	2.000 ²	M (-)	M (-)
> M	29 %	8 %	4 %		
Min	7,6 x 10 ²	7,0 x 10 ³	0	0	0
5 %	4,5 x 10 ³	2,5 x 10 ⁴	0	0	1,5 x 10 ⁰
25 %	8,6 x 10 ³	1,5 x 10 ⁵	0	9,0 x 10 ⁻¹	1,5 x 10 ¹
Median	2,2 x 10 ⁴	2,2 x 10 ⁵	0	4,3 x 10 ⁰	9,3 x 10 ¹
Mittelwert ¹	4,9 x 10 ⁴	1,9 x 10 ⁵	2,1 x 10 ⁻²	1,1 x 10 ⁰	1,1 x 10 ²
75 %	1,3 x 10 ⁵	3,1 x 10 ⁵	1,4 x 10 ²	2,3 x 10 ¹	1,1 x 10 ³
95 %	5,7 x 10 ⁶	5,2 x 10 ⁵	1,4 x 10 ³	2,4 x 10 ²	1,1 x 10 ⁵
Max	6,6 x 10 ⁷	9,6 x 10 ⁵	9,7 x 10 ³	1,1 x 10 ⁴	1,1 x 10 ⁵
¹ geometrisches Mittel (X_G)					
² analog zu Anl. 4.1.3 MilchVO, M (-): Höchstwert gesetzlich nicht festgelegt					

Abb. 11: Produktgruppe: Milch ab Hof (n=148)
Summenprozent: Zellzahl/ml (log)



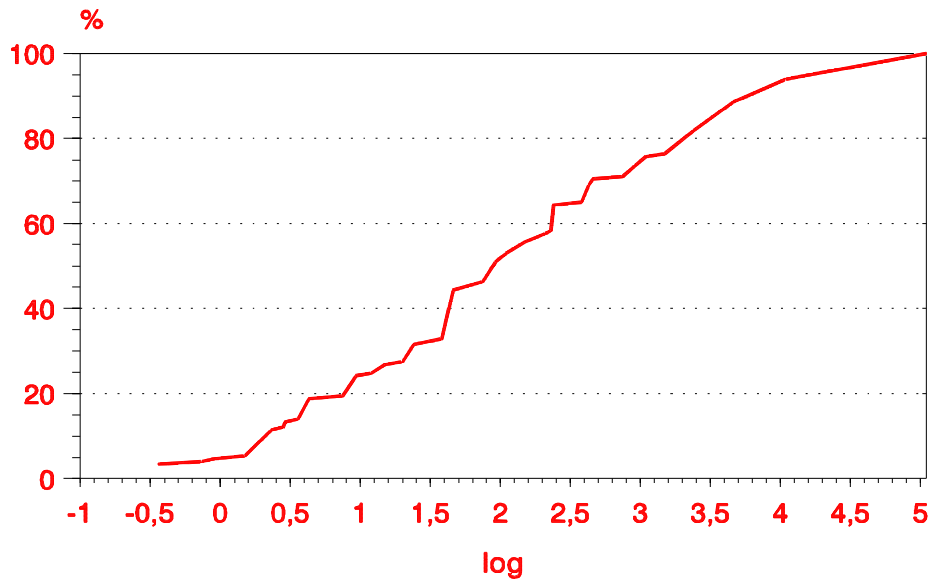
6_00699J

Abb. 12: Produktgruppe: Milch ab Hof (n=149)
Summenprozent: Keimzahl/ml (log)

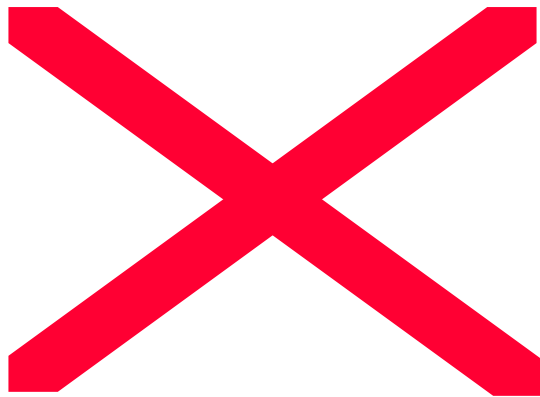


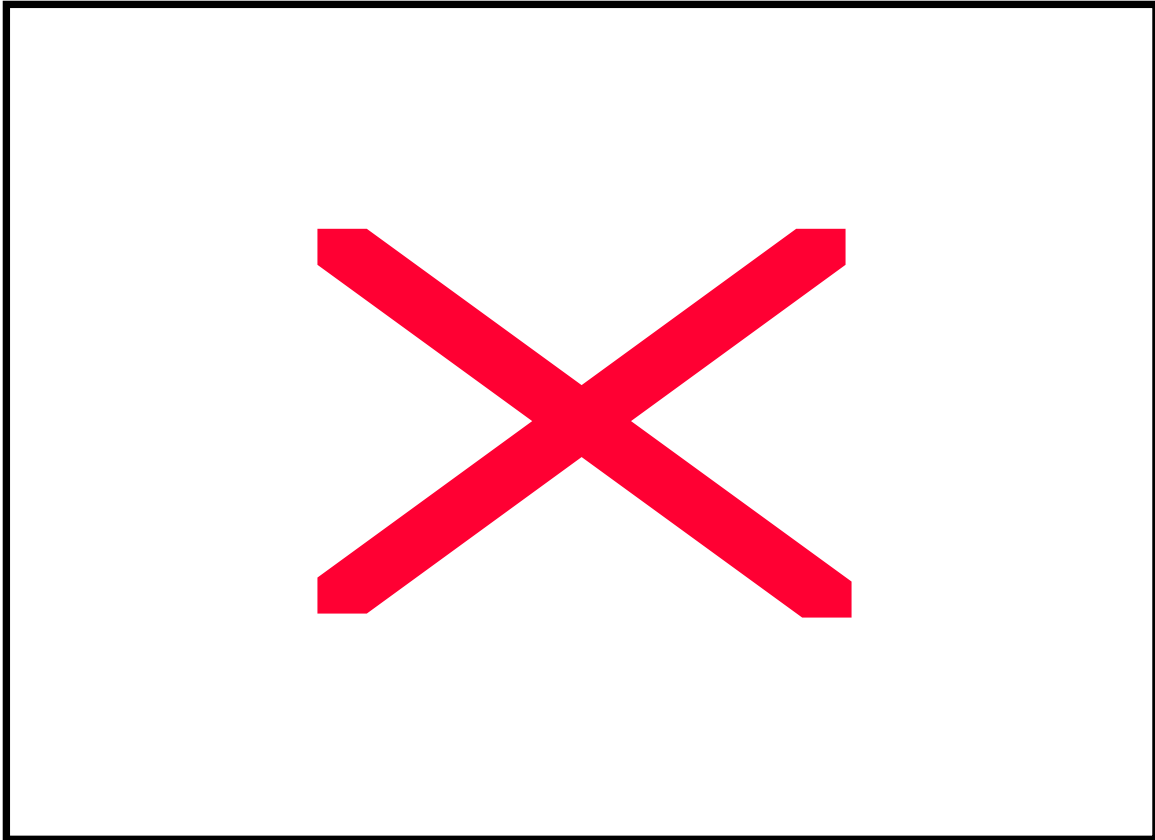
6_00799J

Abb. 13: Produktgruppe: Milch ab Hof (n=149)
Summenprozent: Coliforme/ml (log)



6_00899J





3.3.3 Rohmilchfrischkäse

Die 35 Rohmilchfrischkäseproben (Frischkäse) stammten aus 17 verschiedenen Betrieben. Einige Betriebe wurden zu unterschiedlichen Zeitpunkten wiederholt beprobt.

Die qualitativen und quantitativen Ergebnisse zu den einzelnen Parametern sind in den Tabellen 28-29 und den Abbildungen 16-18 dargestellt.

Tab. 28: Krankheitserreger in Frischkäse			
Krankheitserreger	Anzahl/Proben	positive Proben	Prozent
<i>L. monocytogenes</i>	35	0	0
<i>B. cereus</i>	35	0	0
VTEC	29	0	0
<i>Salmonella spp.</i>	35	0	0
<i>C. jejuni</i>	35	0	0