

# Muster zur WBO 2019

## Musterfälle zum Leistungskatalog „Milchhygiene“<sup>1</sup>:

### 1 Analytik/Sensorik (Gesamtzahl ≥ 30):

LK-Nr.	Lfd. Nr.	Datum	Labor-Nr. (ggf.)	Material	Methode(n)	Befund (e)	Ergebnis
1.1	1	03.01.2018	2/18	Ziegen-H-Milch (MHD noch 35 Tage)	Sensorische Prüfung	Fäkaler Geruch, Klumpenbildung	verdorben
1.1	2						
u.s.w.							

### 2 Mikrobiologie (Gesamtzahl ≥ 50):

LK-Nr.	Lfd. Nr.	Datum.	Labor-Nr. (ggf.)	Material	Methode(n)	Befund (e)	Ergebnis
2.1	1	03.01.2018	3/18	Weichkäse	Anreicherung mit (halbkonzentrierter) Fraser- Bouillon; Ausstrich auf ALOA- Agar und zweites Medium freier Wahl; Differenzierung mit Hämolyse- und CAMP-Test	<i>Listeria monocytogenes</i>	Positiver, qualitativer Nachweis eines pathogenen Keimes
2.1	2	13.07.2019	1008/19	Viertelgemelksprobe	Anzucht auf Blutagar Beurteilung der Kolonieform und Hämolyse, ggf. Klumpungs- bzw. Koagulasetest und Katalasetest	koagulase-positive Staphylokokken	Positiver Nachweis eines Mastitiserregers
u.s.w.							

<sup>1</sup> Die fachlichen und rechtlichen Angaben entsprechen dem Stand zum Zeitpunkt der Erstellung des Musters.

### 3 Leistungen im Rahmen der Befunderstellung und -interpretation (Gesamtzahl ≥ 15):

LK-Nr.	Lfd. Nr.	Datum	Labor-Nr. (ggf.)	Vorbericht / Auftrag	Material	Methoden	Befund(e)	Interpretation / Befundung
3.1	1	13.07.2019	1008/19	Kuh mit erhöhtem Zellgehalt in einem Euterviertel; keine weiteren Symptome	Viertelgemelksprobe	DVG-Leitlinien: Isolierung und Identifizierung von Mastitiserregern	<i>S. aureus</i> (koagulase-positive Staphylokokken)	Subklinische <i>S. aureus</i> -Mastitis; Befundbericht an einsendenden Tierarzt mit Antibiotogrammresultat
3.1	2	03.01.2018	3/18	Routineprobe gezogen im Einzelhandel	Weichkäse aus Rohmilch (MHD noch 24 Tage)	DIN EN ISO 11290-1:2005	<i>Listeria monocytogenes</i> (qualitativer Nachweis)	Nicht verkehrsfähig (gesundheitsschädlich entspr. Art. 14 VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002 in Verbindung mit VERORDNUNG (EG) Nr. 1441/2007) Meldepflicht nach §§44/44a LFGB beachten
u.s.w.								
3.2	1	01.03.2019	-	QS: MHK-Best.	<i>S. aureus</i> DSMZ <sup>2</sup>	MHK-Bestimmung nach CLSI-Standards	Werte entspr. Vorgaben	Methodik: OK
3.2	2							
u.s.w.								

### 4 Leistungen im Rahmen der Eigenkontrolltätigkeit/Überwachungstätigkeit (Gesamtzahl ≥ 5):

LK-Nr.	Lfd. Nr.	Datum	Art der Verrichtung	Ergebnis / Dokumentation
4.1	1	17.03.2019	Überprüfung des HACCP-Konzeptes einer mittelgroßen Molkerei im Bayerischen Wald; 4-stündige Begehung mit dem HACCP-Beauftragten und dem Betriebsleiter; Dokumentation	keine Mängel festgestellt; ausführlicher Bericht an HACCP-Beauftragten und Betriebsleiter
4.1	2			
u.s.w.	2			
4.2	1	28.02.2019	Überprüfung des Hygienekonzeptes einer kleinen Käserei im Allgäu; zweistündige Besichtigung / Gespräch mit Inhaber; Oberflächenproben, Milchproben und Käseproben für BU	Geringgradiger Keimgehalt auf einzelnen Oberflächenproben; ausführlicher Bericht an Inhaber mit detaillierten Anweisungen zur Oberflächendesinfektion; Kopie an zuständiges Veterinäramt
u.s.w.	2			

<sup>1</sup> Die fachlichen und rechtlichen Angaben entsprechen dem Stand zum Zeitpunkt der Erstellung des Musters.

<sup>2</sup> DSMZ: Deutsche Sammlung von Mikroorganismen und Zellkulturen

