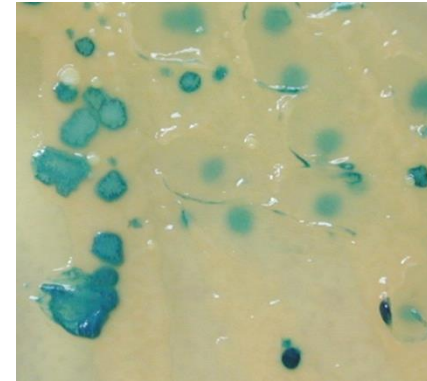
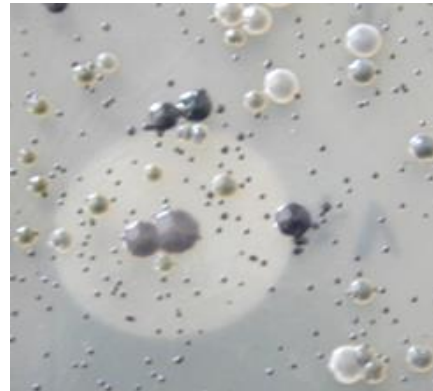


Vertiefungsmodul LÖVG



**Lebensmittelsicherheit und
lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche**

Beatrix Stessl

Institut für Milchhygiene, Veterinärmedizinische Universität Wien

GRUNDSTUDIUM

FOCUS



EU VO 853/2004
Hygienevorschriften für Lebensmittel
tierischen Ursprungs

EU VO 2073/2005
Mikrobiologische Kriterien
für Lebensmittel

PRIMÄRPRODUKTION

Euterhygiene
Überprüfung der Melkhygiene
Hygiene der Milchammer

Probennahme von Hygieneproben
Untersuchung der Rohmilch auf hygienische
und technologische Wertigkeit

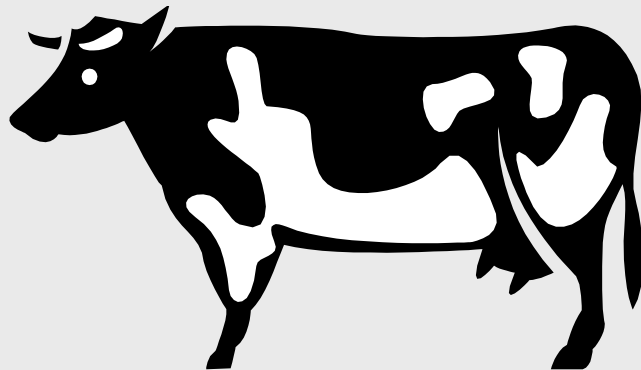


Leitlinien



FAKTOREN DIE MILCHHYGIENE BEEINFLUSSEN

ZIEL: <50 000 KBE/ml



10%



REINIGUNG UND DESINFEKTION DER MELKANLAGE

Wasserqualität/-härte, Wirksamkeit (sauer/alkalisch), Konzentration, Washtemperatur $\geq 52^{\circ}\text{C}$
Ortsfeste Melkanlage: **CIP**



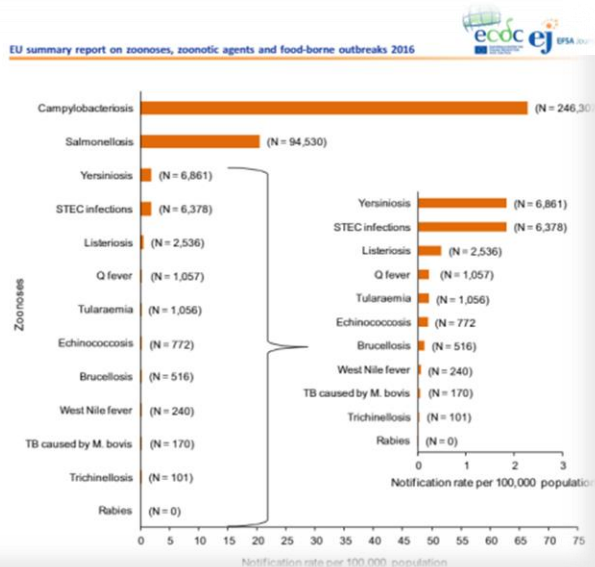
90%

TOOLBOX: für vertiefende Lehre

Lebensmitteluntersuchung und Erstellung von Gutachten

LEHRINHALT

- Allgemeine mikrobiologische Techniken
- Alternativmethoden
- US auf obligate MO, Hygieneindikatoren, opportunistisch Pathogener & Zoonoseerreger
- Oberflächenhygiene, Reinigung, Desinfektion
- Differenzierung und Subtypisierung von Bakterien



TOOLBOX: für PRAXIS

VERTIEFUNGSMODUL 9/10. Semester

Vertiefungsmodul 1 - Lebensmittelwissenschaften, öffentliches Veterinär- und Gesundheitswesen - 18W (8V10_18W)

Ankündigungen

Kursinformationen

LV - Unterlagen

Diskussionsplattform

Literaturliste

Weblinks

Kontakt

Abmelden

KURSVERWALTUNG

Steuerungsfenster

Content Collection

Kurs-Tools

Ankündigungen

Blackboard Collaborate Ultra

Blogs

Diskussionsplattform

E-Mail senden

Glossar

Kontakte

Tests, Umfragen und Pools

Unenroll Tool

Wikis

Notencenter


Benutzer und Gruppen


VPH Milch MB1

Wiki-Seite erstellen

Wiki-Inhalt bearbeiten

TAG 1 08.10.18

Erstellt von  Beatrix Stessl am Montag, 08. Oktober 2018 09:10 Uhr MESZ

zuletzt geändert von  Beatrix Stessl am

TAG 1 08.10.18

wichtige Links

- <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/en/ALL/?uri=CELEX%3A32005R2073>
- <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:02011R1169-20140219&rid=1>
- <https://www.ama.at/Fachliche-Informationen/Markt-und-Meldemassnahmen/Rohmilch-Qualitaet>
- https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/Leitlinie_mikrobiologische_Kriterien_fuer_Milch_2015.pdf?6i9f9m
- <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5182>
- https://ec.europa.eu/food/safety/rasff_en
- <https://www.ages.at/startseite/>
- <https://www.cdc.gov/foodsafety/outbreaks/multistate-outbreaks/outbreaks-list.html>
- <https://www.iso.org/committee/47920.html>
- <http://www.oxid.com/uk/blue/index.asp>
- <http://www.merckmillipore.com>

Frischkäseproduktion & Untersuchung der Rohmilch

Mikrobiologische Untersuchung der Milchproben für die Frischkäseproduktion:

Probe A Rohmilch (Kuh, Heumilch Bio) unerhitzt

Probe B Rohmilch (Kuh) thermisiert 65 ° C 15 min (Vorschrift 30 min)

siehe: https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/Leitlinie_Milchverarbeitungsbetriebe_baeuerliche.pdf?6i9f9m

Probe C Pasteurisierte Milch (Schaf, nicht homogenisiert, nicht mikrofiltriert)

Probe D Pasteurisierte Milch (Schaf, nicht homogenisiert, nicht mikrofiltriert)

Untersuchungsparameter:

I. Plattengußverfahren-quantitativ

Was möchte ich über das Thema wissen?

Vertiefungsfragen Anwendungsfragen Verständnisfragen

**negative
Erwartungen**

?

**positive
Erwartungen**

**Persönliches
Wissens-
management**

—
Komplexität
Fachbegriffe
Umsetzbarkeit

+

Aktualität
Interdisziplinarität

!

Was weiss ich schon über das Thema ?

Zeitungsbericht Website von Kollegen

World Café

Tischnummer 2