

Auftraggeber:

Adresse:

PLZ/Ort:

Kontaktperson:

Abteilung:

Tel.:

Fax:

E-Mail:

Probenahme

Datum:

Zeit:

Unterschrift:

Zustellung Prüfbericht(e): A-Post B-Post E-Mail Fax Prüfbericht(e) auf Englisch

Referenz/Bestell-Nr. (Angabe auf Rechnung):

Proben (Hinweise siehe Rückseite)

Nr.	Probenbezeichnung / Chargen-Nr. / Entnahmetemperatur	gewünschte Analyse(n) (Nr. eintragen)	Labor-Nr. (leer lassen)
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			

Analysen

1	Aerobe, mesophile Keime (GKZ)		
2	Aerobe, mesophile Fremdkeime		
3	Aerobe Bakteriensporen		
4	Anaerobe, mesophile Keime		
5	Anaerobe Bakteriensporen		
6	Bacillus cereus, präsumtive (quant.)	7	/ ____ g (qual.)
8	Bifidobakterien		
9	Campylobacter spp. (thermotolerante) /25 g (qual.)		
10	Clostridien, sulfitreduzierend		
11	Clostridium perfringens		
12	Coliforme Keime (quant.)	13	/ ____ g (qual.)
14	Cronobacter spp. /10 g (qual.)	15	/ ____ g (qual.)

16	Enterobacteriaceen (quant.)	17	/ ____ g (qual.)
18	Enterokokken		
19	Escherichia coli (quant.)	20	/ ____ g (qual.)
21	Hefen und Schimmelpilze		
22	Koagulase-pos. Staphylokokken		
23	Mesophile Milchsäurebakterien		
24	Listeria monocytogenes (quant.)	25	/25 g (qual.)
26	Pseudomonaden		
27	Salmonellen /25 g (qual.)	28	/ ____ g (qual.)
29			
30			
31			

Trinkwasser: siehe Analysenauftrag „Wasser“

Bemerkungen:

(leer lassen)

Probeneingang: Datum: _____ Zeit: _____ h Temp.: _____ °C Visum: _____



Akkreditierung
ISO/IEC 17025
GMP-zertifiziert

Bioexam AG • Labor für Lebensmittel, Heilmittel und Hygiene • Maihofstrasse 95a • Postfach 6858 • 6000 Luzern 6
Tel 041 429 31 33 • Fax 041 429 31 30 • mail@bioexam.ch • www.bioexam.ch

LMDV03

Wichtige Hinweise

Probenahme

Es müssen saubere, wenn möglich sterile und trockene Entnahme-Instrumente und Behälter verwendet werden. Beim Öffnen und Schliessen der Sterilbehälter dürfen Verschluss und Rand nicht durch Berühren mit Händen oder Gegenständen kontaminiert werden. Dasselbe gilt für die Probenahme-Instrumente.

Ausnahme: Wenn beurteilt werden soll, ob ein zum direkten Verkauf oder zur Abgabe bestimmtes, nicht vorverpacktes Lebensmittel „so wie es der Konsument erhält“ hygienisch in Ordnung ist, kann es zweckmässig sein, die Probe nach üblicher Praxis mit betriebseigenem Besteck zu entnehmen.

Probenmenge

Bei festen Proben soll die Probenmenge nach Möglichkeit 100 g betragen.

Bei loser Ware soll eine Mischprobe aus mehreren Portionen von jeweils ca. 10-20 g entnommen werden (Gesamtmenge ca. 100 g).

Bei Lebensmitteln, die aus mehreren Einzelkomponenten zusammengesetzt sind (z.B. Menüs), sollen

nach Möglichkeit die einzelnen Komponenten getrennt erhoben, einzeln verpackt und analysiert werden.

Bei flüssigen Proben soll ca. 200 ml entnommen werden (bei Trink- und Mineralwasser ca. 500 ml).

Kennzeichnung

Die Proben müssen eindeutig mit einem wasserfesten Stift oder einer beschrifteten Etikette gekennzeichnet werden.

Versand

Nach der Entnahme müssen leicht verderbliche Proben unverzüglich kühl (2-8°C) gelagert und möglichst rasch (gleichentags oder per „Mondexpress“), idealerweise in einer Kühlbox mit Kühlelementen, ins Labor transportiert werden. Proben von Produkten, welche bei Raumtemperatur gelagert werden, können ungekühlt transportiert werden. Eine Tiefkühlung der Proben soll wegen einer möglichen Schädigung der Mikroorganismen nur in Ausnahmefällen durchgeführt werden.