

Anwendungshinweis für die Entnahme von Hackfleischproben **(Mikrobiologische Untersuchungen)**

Bitte vor der Probennahme gründlich durchlesen und den Hinweisen entsprechend verfahren.

Einen Probenbegleitzettel bekommen Sie von uns (Tel. 02361 937 0637).

Hierzu benötigen wir die Information, welches Hackfleisch (z.B. Rind, Lamm, Geflügel) untersucht werden soll und welche Untersuchungen gemacht werden sollen (z.B. auf Salmonellen, E. coli, Gesamtkeimzahl).

1. Den Probenbegleitzettel an den vorgesehenen Stellen vollständig ausfüllen. Den Probenbehälter mit der auf dem Probenbegleitzettel befindlichen Probennummer beschriften bzw. Probennummer aufkleben.
2. In der Produktion durch den jeweiligen Mitarbeiter vom zu beprobenden Produkt eine Probe (ca. faustgroße Portion/ mind. 150g) in den entsprechenden Probenbeutel stecken bzw. füllen lassen.
3. Probenbehälter gut verschließen.
4. Proben unmittelbar nach Entnahme kühl lagern.
5. Bei Abholung der Proben durch das Labor übergeben Sie bitte die gekühlten Proben **inklusive Probenbegleitzettel** an den Fahrdienst des Labors.

Wichtige Hinweise:

Die Hackfleischprobe muss am gleichen Tag dem Labor übergeben haben.

Der Umgang mit Probenbehälter und Lebensmittelprobe muss unbedingt hygienisch einwandfrei erfolgen.

Hände reinigen und desinfizieren. Nicht in das Probengefäß fassen, Probe mit sauberen Arbeitsgeräten abfüllen.

Für die Herstellung von Hackfleisch müssen alle Arbeitsgeräte wie Schneidbretter, Messer, Fleischwolf etc. sorgfältig gereinigt und desinfiziert werden.

Zur Vereinbarung eines Abholtermins rufen Sie uns bitte an.