

Anwendungshinweis für die Entnahme von Lebensmittelproben **(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 Lebensmittel (z.B. Rindfleisch, Apfelkuchen, Erbsensuppe) untersucht werden soll und welche Untersuchungen gemacht werden sollen (z.B. auf Salmonellen, E. coli, Pseudomonaden).

Vorgehen:

1. Den Probenbegleitzettel an den vorgesehenen Stellen vollständig ausfüllen.
Name des Betriebes, Datum, Uhrzeit, Entnahmetemperatur,
Produktspezifikation / Art des Produktes, Herstellungsdatum,
Haltbarkeitsangaben

Eine saubere Plastiktüte, einen sauberen Becher mit Deckel oder ein anderes geeignetes sauberes Gefäß zur Probennahme bereitlegen. Dieses Gefäß mit der auf dem Probenbegleitzettel befindlichen Probennummer beschriften.
2. In der Produktion durch den jeweiligen Mitarbeiter vom zu beprobenden Produkt eine Probe (ca. faustgroßes Stück/ mind. 100g) in das entsprechende Probengefäß füllen lassen.
3. Probengefäß gut und dicht verschließen.
4. Proben unmittelbar nach Entnahme kühl lagern, ggf. einfrieren, wenn Probe nicht am gleichen Tag ins Labor geht.
5. Bei Abholung der Proben übergeben Sie bitte die gekühlten Proben inklusive Probenbegleitzettel an den Fahrdienst.

Wichtiger Hinweis:

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.

Wichtig!! Für jede neue Probe ein neues Entnahmewerkzeug benutzen oder das Werkzeug gründlich abwaschen und desinfizieren!!

Zur Vereinbarung eines Abholtermins rufen Sie uns bitte an.