	Checkliste	Dok.-Nr: 0108
	Auftragsformular Lebensmittelanalysen	Version 8

Auftraggeber:

Auftragsnummer:

Adresse:

PLZ/Ort:

Kontaktperson:

Abteilung:

Tel. od. Natel:

Fax:

E-Mail:

Probenahme:

Datum:

Zeit:

Unterschrift:

Bericht per:

A-Post E-Mail

Fax

Kopie an:

(leer lassen)

Probenannahme: Post Berater Kunde Datum: _____ Zeit: _____ h Oberfl.-Temp: _____ °C Visum: _____

Analysen:


nach schweiz. Hygieneverordnung gemäss Absprache _____

HyV-Gruppe (nicht ausfüllen)	Nr.	Lebensmittelproben Genauere Probenbezeichnung und Beschreibung (inkl. Verbrauchsdatum, Auftaudatum, etc.)	Entnahme- temperatur °C	Zutaten	
				Roh	Fermentiert
	1	Herstelldatum: _____		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2	Herstelldatum: _____		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	3	Herstelldatum: _____		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	4	Herstelldatum: _____		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	5	Herstelldatum: _____		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	6	Herstelldatum: _____		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	7	Herstelldatum: _____		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	8	Herstelldatum: _____		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	9	Herstelldatum: _____		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	10	Herstelldatum: _____		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkung:

LaBeCo GmbH, Burgrain 8, 6248 Alberswil, Tel: 041 925 79 80, Fax: 041 925 79 81, E-Mail: admin@labeco.ch, www.labeco.ch

Erstellt: 20.12.2016 BH	Geprüft/Freigabe: 22.12.2016 BH	Seite 1 von 2	0108 Auftragsformular Lebensmittelanalysen
-------------------------	---------------------------------	---------------	---

	Checkliste	Dok.-Nr: 0108
	Auftragsformular Lebensmittelanalysen	Version 8

Wichtige Hinweise

Probenentnahme

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 Probenentnahme-Instrumente.

Ausnahme

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

Probenmengen

Bei festen Proben soll die Probenmenge nach Möglichkeit min. 100 g betragen. Bei loser Ware soll eine Mischprobe aus mehreren Portionen von jeweils ca. 10-20 g entnommen werden (Gesamtmenge min. ca. 100 g)

Probenkennzeichnung

Die Proben müssen eindeutig mit einem wasserfesten Stift gekennzeichnet werden.

Probentransport, Probenverarbeitung und Probenaufbewahrung

Nach der Entnahme müssen die Proben unverzüglich kühl (0-10°C) gelagert und möglichst rasch (gleichentags oder per Nachtexpress), z.B. in einer Kühlbox mit Kühlelement ins Labor transportiert werden. Getrocknete Produkte können bei Raumtemperatur transportiert werden. Eine Tiefkühlung der Proben soll wegen einer möglichen Keimschädigung nur in Ausnahmefällen durchgeführt werden.

Hinweise zum Auftragsformular (Vorderseite)

Damit die Proben korrekt untersucht und deren Ergebnisse sinnvoll interpretiert werden können, muss das Auftragsformular möglichst vollständig und korrekt ausgefüllt werden.

Rohe und fermentierte Zutaten

Bitte unbedingt angeben, falls die Proben rohe Komponenten (z.B. Beeren, Salat) oder Zutaten wie Joghurt, Sauerrahm, Käse, Salami, Sauerkraut etc. enthalten und das Produkt nach deren Zugabe nicht mehr erhitzt worden ist.

Erstellt: 20.12.2016 BH	Gepüft/Freigabe: 22.12.2016 BH	Seite 2 von 2	0108 Auftragsformular Lebensmittelanalysen
-------------------------	--------------------------------	---------------	---