

Hygienische-mikrobiologische Untersuchungen für Lebensmittelbetriebe

Kundennummer		Interne Labor-ID/Etikett	
Angaben zur Probenahme*		Achtung! Die Zeitdifferenz zwischen Probennahme und Untersuchungsbeginn sollte 24 h nicht überschreiten. Daher bitte keinen Versand am Wochenende oder direkt vor Feiertagen. Es werden die gemäß EG-Verordnung 2073/2005 vorgeschriebenen Untersuchungsmethoden mit ggf. validierten Modifikationen eingesetzt.	
Probennahme erfolgte durch Herr/Frau:			
Probenahmeort/Filiale:		Angaben zum Versand**	
Datum*:	Uhrzeit*:	mit Porto	Probeneingangstemperatur [°C]
Zuständiges Veterinäramt*:		ohne Porto	
		Debitorennummer:	

Untersuchungsparameter	
<u>Allgemeine Untersuchungen</u> 1. Geschirrspülmaschinen <input type="checkbox"/> Eintank-/Mehrtankgeschirrspülmaschinen, periodische Prüfung <input type="checkbox"/> Mehrtankgeschirrspülmaschinen, Aufstellprüfung <input type="checkbox"/> 2. Oberflächenabklatsche Keimzahl/Enterobakterien <input type="checkbox"/> 3. Oberflächenabklatsche Hefen/Schimmelpilze <input type="checkbox"/> 4. Oberflächenabstriche/Tupferproben <input type="checkbox"/> 5. Kratzschwammproben von Oberflächen <u>quantitativer Nachweis</u> (zu Punkt 4. und 5., bitte ausfüllen) <input type="checkbox"/> Gesamtkeimzahl <input type="checkbox"/> E. coli <input type="checkbox"/> Enterobakterien <input type="checkbox"/> koag. pos. Staphylokokken	<u>Wasseruntersuchungen</u> <input type="checkbox"/> 6. orientierende Wasseruntersuchung 7. Wasser (nach Trinkwasserverordnung) <input type="checkbox"/> Produktionswasser (Trinkwasserqualität) <input type="checkbox"/> Prozesswasser <input type="checkbox"/> Wasser (nicht näher definiert) <input type="checkbox"/> 8. Wasser auf Listerien <u>qualitativer Nachweis</u> (zu Punkt 4. und 5., bitte ausfüllen) <input type="checkbox"/> Enterobakterien <input type="checkbox"/> koag. pos. Staphylokokken <input type="checkbox"/> E. coli <input type="checkbox"/> Salmonellen <input type="checkbox"/> Listerien (separater Tupfer nötig!)

Sonstige Anforderungen (z.B. Hefen-/Schimmelpilzdifferenzierung):

Bei Oberflächenabstrichen/Tupfern bzw. Kratzschwämmen bitte die zu untersuchenden Parameter wählen. Jeder Parameter wird separat berechnet!

Laufende Nummer	Genauere Bezeichnung der Probe/Entnahmestelle*	Größe der beprobten Oberfläche in cm ² [i.d.R. 100-1000 cm ²]	Bemerkungen des Einsenders zur Probe (z.B. Wassertemperatur bei Abnahme)
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

Anmerkungen des Laborpersonals zur Probe**:

Datenschutzhinweis: Im Rahmen einer einheitlichen Kundenstammdatenpflege werden notwendige Daten an weitere Unternehmen der amedes-Gruppe weitergeleitet. Es gelten die Regelungen der DSGVO in der jeweils aktuellen Fassung. Das Einverständnis hierzu ist freiwillig und kann jederzeit widerrufen werden.

* Pflichtfeld	**vom Laborpersonal auszufüllen	Datum Unterschrift des Kunden
Anmerkung: Aus Gründen der Lesbarkeit ist im Text bei Personengruppen/-bezeichnungen nur die männliche Form gewählt worden, die Angaben beziehen sich allerdings stets auf Angehörige aller Geschlechter.		

Materialbestellung und Leistungsumfang

1. Geschirrspülmaschinen

Untersuchung/Beurteilung gemäß DIN 10512:2008-07/DIN 10510:2013-10

Eintank-/Mehrtankgeschirrspülmaschinen, Routinebeprobung:

10 Abklatsche (DipSlides®) von hygiene relevanten Geschirrgutteilen, Angabe der Keime pro cm².
Überprüfung der Reinigerlösung (1x Probengefäß 125 ml), Angabe der Keime pro ml.

Mehrtankgeschirrspülmaschinen, Prüfung nach Aufstellung:

10 Abklatsche (DipSlides®) von hygiene relevanten Geschirrgutteilen, Angabe der Keime pro cm².
Überprüfung der Reinigerlösung (1x Probengefäß 125 ml), Angabe der Keime pro ml.
8 Bio-Indikatoren, 2 Transportkontrollen. Angabe des Keimreduzierungsfaktors.
Die markierten Transportkontrollen **bitte nicht** mitbehandeln.

2. Oberflächenabklatsche auf GKZ/Enterobacterales

Die Probennahme sollte nach DIN EN ISO 18593 erfolgen, Untersuchung in Anlehnung an DIN 10516:2020-10 und DIN 10113-3:1997-07

DipSlides®: Anzahl der Keime pro 100 cm². Plate Count-Agar für die Gesamtkeimzahl, VRBG-Agar für die Anzahl von Enterobacterales. Eine weitergehende Keimdifferenzierung kann nicht durchgeführt werden.
Beurteilung/Einordnung der Ergebnisse erfolgt durch den Einsender anhand des eigenen HACCP-Konzeptes.

3. Oberflächenabklatsche auf Hefen/Schimmelpilze

Die Probennahme sollte nach DIN EN ISO 18593 erfolgen, Untersuchung in Anlehnung an DIN 10516:2020-10 und DIN 10113-3:1997-07

DipSlides®: Anzahl der Keime pro cm². Trypton-Soja-Agar für die Gesamtkeimzahl, Malz-Extrakt-Agar für die Anzahl von Schimmelpilzen und Hefen. Eine weitergehende Keimdifferenzierung wird nur auf Anfrage durchgeführt.
Beurteilung/Einordnung der Ergebnisse erfolgt durch den Einsender anhand des eigenen HACCP-Konzeptes.

4./5. Oberflächenabstriche/Tupferproben und Kratzschwammproben

Die Probennahme sollte nach DIN EN ISO 18593 erfolgen, Untersuchung in Anlehnung an DIN 10516:2020-10 und DIN 10113-3:1997-07

Je Probenahmestelle: 1 x Abstrichtupfer mit Kunststoffstab und Transportmedium oder 1x Kratzschwamm im Transportbeutel.
Es ist möglich, mehrere verschiedenen Keime aus einem Tupfer/Kratzschwamm zu bestimmen. Ist allerdings eine zusätzliche Untersuchung auf Listerien gewünscht, wird immer ein zweiter Tupfer/Kratzschwamm benötigt. Es sollten nach Möglichkeit fest definierte Flächen abgestrichen werden. Die Größe der abgestrichenen Fläche ist auf dem Auftragschein zu notieren. Die Verwendung einer Schablone wird empfohlen. Beurteilung/Einordnung der Ergebnisse erfolgt durch den Einsender anhand des eigenen HACCP-Konzeptes.

quantitativer Nachweis: ermöglicht die genaue Angabe der tatsächlichen Keimzahl auf der zu untersuchenden Fläche.

qualitativer Nachweis: beschränkt sich auf den allgemeinen Nachweis eines Keimes, ohne Bestimmungen dessen Anzahl.

6. orientierende Wasseruntersuchung

Probennahme und Untersuchung nach Herstellervorgaben

DipSlides®: Anzahl der Keime pro ml. Plate Count-Agar für die Gesamtkeimzahl, VRBG-Agar für die Anzahl von Enterobacterales und Pseudomonaden. Eine weitergehende Keimdifferenzierung kann nicht durchgeführt werden. Beurteilung/Einordnung der Ergebnisse erfolgt durch den Einsender anhand des eigenen HACCP-Konzeptes.
Diese Methode dient nur zur groben Orientierung bei der Ermittlung der Keimlast im Wasser.

7. Wasseruntersuchung

Die Probennahme sollte nach DIN EN ISO 19458 erfolgen, die Untersuchungen werden gemäß der in der TrinkwV vorgeschriebenen Normen durchgeführt

Produktionswasser (Trinkwasserqualität): Wasser, welches direkt zur Herstellung von Lebensmitteln verwendet wird (z.B. Crused Ice).

Prozesswasser: Wasser, welches z.B. zur Reinigung von Gebrauchsgegenständen zur Herstellung von Lebensmitteln verwendet wird.

Wasser (nicht näher definiert): Wasser aus dem Herstellungs-/Verarbeitungsprozess, welches sich nicht in eine der vorher genannten Gruppen einsortieren lässt.

Für die Probenahme werden, entsprechend der Anzahl der Entnahmestellen, je eine Probenahmeflasche versandt. Abhängig von der Anzahl der Entnahmestellen, werden eine oder mehrere Styroporboxen mitgeschickt. Ein gekühlter Rücktransport ist empfehlenswert.

Die Analyse der Proben erfolgt gemäß TrinkwV, die Einordnung der Werte erfolgt durch den jeweiligen Betrieb anhand des eigenen HACCP-Konzeptes.

8. Wasser auf Listerien

Die Probennahme sollte nach DIN EN ISO 19458 erfolgen, Untersuchung in Anlehnung DIN EN ISO 11290-1 u. 2:2017-09

Für die Probenahme werden, entsprechend der Anzahl der Entnahmestellen, je eine Probenahmeflasche versandt. Abhängig von der Anzahl der Entnahmestellen, werden eine oder mehrere Styroporboxen mitgeschickt. Ein gekühlter Rücktransport wird empfohlen.

Die Einordnung der Werte erfolgt durch den jeweiligen Betrieb anhand des eigenen HACCP-Konzeptes.

Die einzelnen Mikroorganismen werden nur dem Auftrag entsprechend maximal bis zur Speziesebene differenziert. Eine Resistenzbestimmung wird **nicht** durchgeführt. Auf Kundenwunsch kann ein Screening auf weitere Keime durchgeführt werden. Bitte sprechen Sie uns dahingehend an. Unter "sonstige Anforderungen" können auch weitere Angaben z.B. zur Prüfberichtsübermittlung angegeben werden.

