



Merkblatt Probenahme zur Einsendung an das Lebensmitteluntersuchungslabor der fzmb GmbH

Allgemeines zur Probenahme

Die Einsendung von Proben an Untersuchungslabore erfolgt:

- zur Verifikation der Prozesse nach dem HACCP-Konzept
- zur Qualitätskontrolle (In-Prozess-Kontrolle, Produktpässe)
- zur Überprüfung auf Konformität mit geltenden Rechtsnormen
- bei Verdacht auf Störungen im Produktionsprozess, bei Qualitätsabweichungen, Reklamationen und
- als Gegenprobe (amtlich entnommene und zurückgelassene Probe nach § 43 LFGB)

Bei der Probenahme ist der Untersuchungsgrund zu beachten:

- Lebensmittelproben zur mikrobiologischen Untersuchung
- Trinkwasserproben zur mikrobiologischen Untersuchung
- Proben zur Bestimmung der Oberflächenkeimzahl auf Schlachttierkörpern
- Proben zur Kontrolle der Reinigung und Desinfektion
- Lebensmittelproben zur chemischen Untersuchung
- sonstige Proben (Materialien im Produktionsprozess / Verpackungen)

Der Untersuchungsauftrag für die Proben sollte nachfolgende Angaben enthalten:

- Name und Anschrift des Auftraggebers (evtl. Telefonnummer)
- Angaben zur Untersuchungsprobe
 - o Probenart, Entnahmedatum, Mindesthaltbarkeitsdatum, Charge, Anzahl, ggf. zusätzliche Angaben
 - o bei Tupfern: Probenahmestelle und Angabe der getupferten Fläche (z.B. 100 cm²)
- Untersuchungszeitpunkt
 - o sofort, zum Mindesthaltbarkeitsdatum, oder ein anderer Zeitpunkt
- gewünschte Untersuchungsparameter
 - o Hinweis auf Angebot (Untersuchungspakete)
 - o oder Angabe der Einzelparameter
- Ort, Datum (evtl. Zeit) der Probenahme
- gewünschte Übermittlungsform des Prüfberichtes
 - o per Post, E-Mail oder Telefax
- Ort, Datum und Unterschrift des Auftraggebers

➔ Bevorzugt sollten die von der fzmb GmbH zur Verfügung gestellten Untersuchungsaufträge verwendet werden.



Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen

Alle Probenarten müssen so entnommen, verpackt und transportiert werden, dass sich der mikrobiologische Ist-Zustand von der Entnahme bis zum Eintreffen im Labor nicht verändert. Besonders wichtig ist die Einhaltung der Kühlkette.

Hinweise, welche Proben bei welcher Temperatur gelagert/transportiert werden müssen, erhalten Sie vom Labor.

Entnahme:

- abgepackte Ware eine Packung bzw. mehrere Packungen mit mindestens 200 g bzw. 200 ml
- lose Ware mindestens 200 g bzw. 200 ml

Verpackung:

- lose Ware möglichst keimfrei in handelsübliches sauberes Verpackungsmaterial abpacken
- abgepackte Ware im Originalzustand belassen
- für Waren mit sehr strengen mikrobiologischen Anforderungen, wie Speiseeis, werden auf Anforderung sterile Gefäße zur Verfügung gestellt

Transport:

- gekühlt bei 0 - 5°C / tiefgefroren bei -18°C
- Zeitdauer so kurz wie möglich, um Kühlkette zu gewährleisten

Probenahme für lebensmittelchemische Untersuchungen

Die Proben sind so zu entnehmen und zu transportieren, dass die chemischen Inhaltsstoffe sich nicht verändern und die Probe repräsentativ ist.

Probemenge:

- mindestens 300 g
- bei Untersuchungen zur Bestimmung von Gewichtsanteilen mindestens 600 g bzw. eine OVP/Fertigpackung mit entsprechender Menge

Verpackung/Transport:

in sauberer und neutraler Umhüllung

Bei speziellen Fragestellungen, Unklarheiten der Entnahme u.a.m. sollte eine Rücksprache mit dem Labor erfolgen.

Trinkwasserprobenahme für mikrobiologische Untersuchungen

Die Trinkwasserprobenahme für die mikrobiologische Untersuchung erfolgt nach Terminabsprache durch einen geschulten Probenehmer der fzmb GmbH.



Probenahme zur Feststellung der Oberflächenkeimzahl auf Schlachttierkörpern nach VO (EG) Nr. 2073/2005

Kurzbeschreibung

Mittels normierter Stanze werden aus der Oberfläche des Schlachttierkörpers Gewebestücke mit einer Fläche von 20 cm² entnommen. Die Entnahmepunkte sind für Schlachttierkörper in der Entscheidung 2001/471/EG vorgegeben.

Die Stanzproben werden unter sterilen Bedingungen in einen Stomacherbeutel gegeben. Die Proben sind bei <4 °C zu lagern und sollten nach max. 24 Stunden zur Aufarbeitung im Labor sein (Probenbeutel und Clips werden vom Labor bereitgestellt).

Durchführung (siehe Entscheidung 2001/471/EG)

- Die Probenahme in Schlachthöfen sollte nach Ablauf der Hälfte eines Schlachttages und vor der Kühlung erfolgen.
- Die Prüfhäufigkeit und die Auswahl der Tierkörper erfolgt in Abstimmung mit der zuständigen Behörde.
- Probenahme: Gewebestücke max. 5 mm stark an den vorgegebenen Punkten des Schlachttierkörpers mit der Stanze vorschneiden, anschließend mittels Pinzette und Messer bzw. Skalpell abschneiden.
- Die Stansen eines Schlachttierkörpers/Teilstücks in den Probebeutel geben und mit einem Clip verschließen.
- Für jede Probe sollte die Schlachtkörperkennzeichnung sowie das Datum und die Uhrzeit der Probenahme auf dem Entnahmeprotokoll aufgezeichnet werden.
- Entnommene Proben werden sowohl auf dem Beutel wie auf dem Untersuchungsauftrag mit der gleichen Nummer gekennzeichnet.
- Vor der Beprobung der nächsten Schlachttierkörperhälfte müssen die Entnahmegerätschaften gereinigt und abgeflammt werden.
- Proben bei <4 °C lagern und bis spätestens 24 Stunden nach der Probenahme in das Labor bringen.

Bei der Beprobung zur Untersuchung auf **Salmonella spp.** ist die Probenahme mit Hilfe eines Kratzschwamms durchzuführen.

- Probenbeutel des Sets an der markierten Linie öffnen und Kratzschwamm am Griff entnehmen, ohne das Innere des Probenbeutels zu berühren.
- Die abgestrichene Probefläche muss mindestens 100 cm² betragen.
- Den Kratzschwamm wieder in den Probenbeutel verbringen, dabei den Griff abstreifen und Beutel verschließen.
- Probenbeutel mit Nummer des Schlachtkörpers und Probenahmestelle kennzeichnen.



Probenahme zur Kontrolle der Reinigung und Desinfektion nach DIN 10113-2 (semiquantitatives Tupfverfahren)

Verwenden Sie bitte nur die bereitgestellten sterilen Wattetupfer.

Vor der Tupfentnahme:

- Die zu beprobende Oberfläche muss gereinigt, desinfiziert und trocken sein.
- Die Fläche darf zudem keinen sichtbaren Schmutz-, Desinfektions- oder Reinigungsmittelfilm aufweisen.
- Legen Sie auf dem beigefügten Untersuchungsauftrag die Probenahmestellen fest, die Sie kontrollieren möchten und beschriften die Tupferröhrchen (nach laufenden Nummern).
 - Es sollten vordringlich Stellen ausgewählt werden,
 - die mit Rohprodukten ständig Kontakt haben, wie Schneidbretter, Hackklotz, Wolf, oder
 - die häufig mit der Hand berührt werden, wie Messergriffe und Türklinken.
 - Die Anzahl der Kontrollstellen sollte je nach Betriebsgröße mindestens 5 bis 10 Probenahmestellen umfassen.
- Auf die zu untersuchende Oberfläche wird, sofern möglich, eine sterile Schablone aufgelegt, die gegen Lageveränderung durch Andrücken fixiert wird. Falls die Verwendung einer Schablone nicht möglich ist, ist ein anderer Flächenbezug, z.B. durch Markierung mit einem Stift herzustellen.
 - Die zu beprobende Oberfläche sollte eine Fläche von 10 x 10 cm haben.

Durchführung der Tupfentnahme:

- Entnehmen Sie den Tupfer am Stopfen aus dem Röhrchen. Hierbei darf der Wattetupfer nicht berührt werden.
- Befeuchten Sie den Tupfer mit der Tupferlösung, so dass der nicht tropft.
- Streichen Sie mit dem Wattetupfer gründlich über die markierte Fläche.
- Geben Sie den Tupfer in das Röhrchen zurück.
- Zur Untersuchung auf *Salmonella* spp. und/oder *Listeria monocytogenes* wird jeweils ein separater Tupfer benötigt, welcher wie oben beschrieben genommen wird.

Die Tupferproben (inkl. des Röhrchens mit der Tupferlösung) müssen nach der Probenahme innerhalb von 24 Stunden (gekühlt auf 0 °C bis 10 °C) in unser Labor gebracht werden.

Bitte senden Sie die Proben an unser Labor:

Forschungszentrum für Medizintechnik und Biotechnologie
fzmb GmbH
Abteilung Lebensmitteluntersuchung

Geranienweg 7
99947 Bad Langensalza