

ANALYSENAUFTRAG

Mikrobiologie in Fleisch- u. Fischprodukten



Firma	Prüfbericht / Zertifikat <input type="checkbox"/> Sammelbericht <input type="checkbox"/> Einzelbericht pro Probe
Kontaktperson	<input type="checkbox"/> per Post <input type="checkbox"/> per E-Mail
Str./Postfach	Sprache <input type="checkbox"/> Deutsch <input type="checkbox"/> Englisch <input type="checkbox"/> Französisch
PLZ, Ort	Lieferfrist <input type="checkbox"/> Standard (ca. 10 Werktage) Wunschtermin:
Tel./Fax	<input type="checkbox"/> Express (ca. 5 Werktage, Zuschlag 40%)
E-Mail	Diverses <input type="checkbox"/> Gemäss Offerte:
Rechnung <input type="checkbox"/> an andere Adresse (in Bemerkungen eintragen)	<input type="checkbox"/> Mit Eingangsbestätigung

Nr.	Probenbezeichnung, Lot-/Chargen-Nr.	Produktionsdatum	Untersuchungsdatum	Herkunftsland, Produktionsland/-art	Temp. (wird durch Interlabor ausgefüllt)
1					
2					
3					

Proben, welche nach 15 Uhr angeliefert werden, können nicht mehr am selben Tag analysiert werden.

Kategorien (Probemenge min. 100 g)	Schweizer Fleisch-Fachverband SFF
Fischereierzeugnisse, genussfertig	<input type="checkbox"/> ② ④ ⑥ ⑩
Fleisch (ausser Geflügel und Hackfleisch), roh, ganz	<input type="checkbox"/> ③
Fleischerzeugnisse, hitzebehandelt, ganz	<input type="checkbox"/> ① ⑥ ⑩
Fleischerzeugnisse, hitzebehandelt, geschnitten, portioniert	<input type="checkbox"/> ① ④ ⑥ ⑩
Fleischerzeugnisse, hitzebehandelt, in der Packung pasteurisiert	<input type="checkbox"/> ① ⑥
Fleischzubereitung, roh, fermentierte Zutaten	<input type="checkbox"/> ⑥
Fleischzubereitung, roh, mariniert oder paniert inkl. rohem Brät	<input type="checkbox"/> ① ⑥
Geflügel, roh, ganz	<input type="checkbox"/> ① ③
Hackfleisch, roh	<input type="checkbox"/> ① ③ ⑦
Jagdwild, roh, ganz	<input type="checkbox"/> ③
Rohpökel- und Rohwurstwaren, zum Rohessen	<input type="checkbox"/> ③ ④ ⑩
Rohpökelware, abgebrochene Reifung, nicht genussfertig	<input type="checkbox"/> ④ ⑦
Rohwurst, abgebrochene Reifung, genussfertig	<input type="checkbox"/> ③ ④ ⑦ ⑩
Rohwurst, abgebrochene Reifung, nicht genussfertig	<input type="checkbox"/> ③ ④
Tatar	<input type="checkbox"/> ① ③ ⑦ ⑩

- Bitte zusätzlich prüfen
- | | | | |
|--|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> Aerobe, mesophile Keime ① | <input type="checkbox"/> Koagulasepositive Staphylokokken* ④ | <input type="checkbox"/> Salmonellen* ⑦ | <input type="checkbox"/> Listeria monocytogens quantitativ* ⑩ |
| <input type="checkbox"/> Hefen / Schimmelpilze ② | <input type="checkbox"/> Pseudomonas aeruginosa* ⑤ | <input type="checkbox"/> Candida albicans ⑧ | <input type="checkbox"/> Listeria monocytogens qualitativ* ⑩ |
| <input type="checkbox"/> Escherichia coli ③ | <input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae* ⑥ | <input type="checkbox"/> Bacillus cereus ⑨ | |

*bei verdächtigem Befund erfolgt eine obligatorische Bestätigungsprüfung, CHF 45.–

Bemerkungen	Datum und Unterschrift
.....
.....