

Anleitung zur Probenahme – Hygieneprobe und Schlachttierkörper

- Materialien für die Probenahme erhalten Sie von uns **kostenlos**
- Bestellung und Beratung unter 037206/87- 179 oder -187
- Bitte vereinbaren Sie **zuerst einen Abholtermin** (Kurierzentrale: 037206/87133) und entnehmen **danach, am Abholtermin** ihre Proben

Kontrolle der Reinigung und Desinfektion

a) Abklatschplatten- Kontrolle der Reinigung und Desinfektion von Oberflächen



→ zur Bestimmung der **Gesamtkeimzahl**
(ACHTUNG! Bitte **keine Tupfer verwenden!**)

→ bis zur Verwendung bitte im **Kühlschrank lagern**

→ Probenbegleitschein „**Lebensmittel- Hygiene**“

1. Reinigung und Desinfektion der Probenahmestellen
2. Deckel der Abklatschplatte abnehmen; Innenseite nicht berühren
3. Abklatschplatte sanft auf die Probenahmefläche drücken
4. Deckel wieder aufsetzen und entsprechend der Probennummer auf dem Begleitschein beschriften
5. Probenahmestelle auf dem Begleitschein notieren

b) Tupferproben



→ zur Bestimmung von **Salmonellen, Listerien** u.a. Bakterien
= „**Positiv/negativ**“- Nachweis

→ Probenbegleitschein „**Lebensmittel- Hygiene**“

→ Bitte **je Parameter** (Salmonellen, Listerien, usw.) **jeweils einen Tupfer** nehmen

1. Reinigung und Desinfektion der Probenahmestellen
2. Probenahmestellen festlegen: für **Listerien** z.B. Gullys, Abflüsse, Bodenfliesen, u.a.
3. Tupfer aus der Verpackung entnehmen
4. Tupfer an der Probenahmestelle mehrfach abrollen
5. Tupfer in das Röhrchen stecken und dieses entsprechend der Probennummer auf dem Begleitschein beschriften
6. Probenahmestelle auf dem Begleitschein notieren

Entnahme von Schlachttierkörperproben

Entnahmestellen

- a) **Rind:** Kamm, Unterbrust, Flanke, Keule
- b) **Schaf, Ziege:** Dünnung, Flanke, Unterbrust, Brust
- c) **Schwein:** Rücken, Backe, Keule (Schinken), Bauch

Probenahme

→ Je Schlachtkörper sind an 4 Stellen Einzelproben (**Größe je 5 cm²**) zu nehmen
→ Probenbegleitschein „**Lebensmittel- Fleisch**“

1. Hände waschen und desinfizieren, ggf. Handschuhe anziehen
2. saubere Gefriertüten oder sterile Beutel bereithalten
3. Stanze oder Messer, Pinzette in Alkohol tauchen und abflammen
4. **Stanze** an vorgesehenen Stellen einstecken und drehen, Bohrstück (Schwarte mit anteiligem Speck/Fleisch) etwa 0,5-0,8 cm dick mit Pinzette festhalten und mit Messer abtrennen **ODER** mit einem **Messer** ein entsprechend großes Stück ausschneiden
5. Schlachttierkörperprobe in Beutel geben und diesen beschriften
6. Entnahmestelle auch auf dem Begleitschein vermerken
7. **Vor** jeder weiteren Entnahme: Stanze oder Messer, Pinzette jeweils neu abflammen

