



03.04.01 VO Probenbegleitschein



Version 03

Erstellt am @March 13, 2024 von QMA

Geprüft am @March 13, 2024 von QMB

Freigegeben am @March 14, 2024 von MAN

Working ID (WID):*

Proben-Nr.:

Standarduntersuchung (lt. Untersuchungsliste):* JA NEIN (Machbarkeitsprüfung)

Auftragsprüfung:*

- Unparteilichkeit
- Kundenanforderung
- technische Ressourcen
- wirtschaftlich sinnvoll
- zeitlich machbar

Persönliche Angaben *Pflichtfelder

Stammkunde* JA NEIN → Stammdatenblatt

Vorname:*

Nachname:*

Adresse:*

Postleitzahl, Ort:*

Telefonnummer:*

E-Mail-Adresse:*

Probendaten

Probenzustand* gekühlt TK Raumtemp.

Eingangstemperatur:

Verpackung unversehrt → JA NEIN

Eingangsprüfung bestanden → JA NEIN

Produktbezeichnung:*

Ort der Probenahme:*

Gebinde:*

- PET-Flasche PE-Sack
- Sterile Flasche vakuumiert
- Glasflasche PE-Becher
-

Gewicht:

Charge:

MHD:

Prod.-Datum:

Lebensmittel (max. 8°C)

Milch/Milchprodukte → roh therm. past.

Rohmilch

Eiprodukte

	<input type="checkbox"/> Fleisch und Fleischprodukte <input type="checkbox"/>
Trinkwasser (max. 25°C)	<input type="checkbox"/> Mikrobiologie <input type="checkbox"/> Chemie
Abwasser	<input type="checkbox"/> NH4N <input type="checkbox"/> CSB <input type="checkbox"/> BSB5 <input type="checkbox"/> ABS. <input type="checkbox"/>
Schlachtkörper (max. 8°C)	<input type="checkbox"/> Schwein <input type="checkbox"/> Rind <input type="checkbox"/> Geflügel <input type="checkbox"/>
Hygiene (RT)	<input type="checkbox"/> Kratzschwamm: <input type="checkbox"/> Abstrich: <input type="checkbox"/> Abklatsche:

Lebensmittel im akkreditierten Bereich

Matrix	Analyt
<input type="checkbox"/> Milchprodukte, fest	<input type="checkbox"/> E.coli <input type="checkbox"/> Hefen und Schimmel <input type="checkbox"/> koagulase positive Staphylokokken <input type="checkbox"/> Listeria monocytogenes <input type="checkbox"/> Salmonella spp.
<input type="checkbox"/> Milchprodukte, flüssig	<input type="checkbox"/> Enterobakterien <input type="checkbox"/> Listeria monocytogenes <input type="checkbox"/> Coliforme
<input type="checkbox"/> Rohmilch	<input type="checkbox"/> Gesamtkeimzahl (GKZ) <input type="checkbox"/> Zellzahl (ZZ)
<input type="checkbox"/> Eiprodukte, flüssig	<input type="checkbox"/> E.coli <input type="checkbox"/> Enterobakterien <input type="checkbox"/> Gesamtkeimzahl <input type="checkbox"/> koagulase positive Staphylokokken <input type="checkbox"/> Salmonella spp. <input type="checkbox"/> Bacillus cereus <input type="checkbox"/> Listeria monocytogenes <input type="checkbox"/> pH-Wert <input type="checkbox"/> Trockenmasse
<input type="checkbox"/> Speiseeis	<input type="checkbox"/> Enterobakterien <input type="checkbox"/> Listeria monocytogenes <input type="checkbox"/> Salmonella spp.
<input type="checkbox"/> Fleisch- und Fleischprodukte	<input type="checkbox"/> Enterobakterien <input type="checkbox"/> GKZ
<input type="checkbox"/> Fertigprodukte	<input type="checkbox"/> Gesamtkeimzahl <input type="checkbox"/> Listeria monocytogenes <input type="checkbox"/> Hefen und Schimmel <input type="checkbox"/> koagulase positive Staphylokokken <input type="checkbox"/> Salmonella spp.

Trinkwasser im akkreditierten Bereich

Matrix	Analyt
<input type="checkbox"/> Wasser	<input type="checkbox"/> E.coli <input type="checkbox"/> Enterokokken <input type="checkbox"/> Gesamtkeimzahl <input type="checkbox"/> Pseudomonaden

Untersuchungsumfang:

- 2073
- Leitlinie
- einzelne Parameter
-

Ende des Dokumentes