



# ANALYSENAUFTRAG

## Mikrobiologie in Fleisch- u. Fischprodukten

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

Nr.	Probenbezeichnung	Produktionsdatum	Untersuchungsdatum	Lot-/ Chargen-Nr./ Herkunftsland, Produktionsland/-art	Temp. (wird durch Interlabor ausgefüllt)
1					
2					
3					
4					
5					

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"/> ①⑥
Fischereierzeugnisse <input type="checkbox"/> kalt oder <input type="checkbox"/> heiss geräuchert	<input type="checkbox"/> ①⑥
Fleisch (ausser Geflügel und Hackfleisch), roh, ganz	<input type="checkbox"/> ③
Fleischerzeugnisse, hitzebehandelt, ganz	<input type="checkbox"/> ①⑥
Fleischerzeugnisse, hitzebehandelt, geschnitten, portioniert	<input type="checkbox"/> ①⑥
Fleischerzeugnisse, hitzebehandelt, in der Packung pasteurisiert	<input type="checkbox"/> ①⑥
Fleischzubereitung, roh, fermentierte Zutaten / gewürzt, mariniert	<input type="checkbox"/> ③
Fleischzubereitung, roh	<input type="checkbox"/> ①③
Geflügel, roh, ganz	<input type="checkbox"/> ①③
Hackfleisch, roh	<input type="checkbox"/> ①③
Jagdwild, roh, ganz	<input type="checkbox"/> ③
Rohpökel- u. Rohwurstwaren, zum Rohessen	<input type="checkbox"/> ③④
Rohpökel- u. Rohwurstwaren, abgebrochene Reifung, nicht genussfertig	<input type="checkbox"/> ③④
Tatar	<input type="checkbox"/> ①③
Streichfähige Rohwurstwaren, genussfertig zum Rohessen	<input type="checkbox"/> ③④

- 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 qualitativ* ⑩  |
| <input type="checkbox"/> Hefen/Schimmelpilze ②     | <input type="checkbox"/> Pseudomonas aeruginosa* ⑤           | <input type="checkbox"/> Candida albicans ⑧ | <input type="checkbox"/> Listeria monocytogens quantitativ* ⑪ |
| <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.-

<b>Weitere Analysen/Bemerkungen</b>	<b>Datum und Unterschrift</b>
.....	.....