

# ANALYSENAUFTRAG

## Mikrobiologie in Fleisch- u. Fischprodukten



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

Nr.	Probenbezeichnung	Produktionsdatum	Untersuchungsdatum	Lot- / Chargen-Nr. / Herkunftsland /-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"/> ① ⑥
Fischereierzeugnisse, kalt oder heiss geräuchert	<input type="checkbox"/> ① ⑥
Fleisch (ausser Geflügel und Hackfleisch), roh, ganz	<input type="checkbox"/> ③
Fleischerzeugnisse, hitzebehandelt, ganz	<input type="checkbox"/> ① ⑥
Fleischerzeugnisse, hitzebehandelt, geschnitten, portioniert	<input type="checkbox"/> ① ⑥
Fleischerzeugnisse, hitzebehandelt, in der Packung pasteurisiert	<input type="checkbox"/> ① ⑥
Fleischzubereitung, roh, fermentierte Zutaten	<input type="checkbox"/> ③
Fleischzubereitung, roh, mariniert oder paniert inkl. rohem Brät	<input type="checkbox"/> ① ③
Geflügel, roh, ganz	<input type="checkbox"/> ① ③
Hackfleisch, roh	<input type="checkbox"/> ① ③
Jagdwild, roh, ganz	<input type="checkbox"/> ③
Rohpökel- und Rohwurstwaren, zum Rohessen	<input type="checkbox"/> ③ ④
Rohpökel- und Rohwurstwaren, abgebrochene Reifung, nicht genussfertig	<input type="checkbox"/> ③ ④
Tatar	<input type="checkbox"/> ① ③

- 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 monocytogenes qualitativ* ⑩  |
| <input type="checkbox"/> Hefen / Schimmelpilze ②   | <input type="checkbox"/> Pseudomonas aeruginosa* ⑤           | <input type="checkbox"/> Candida albicans ⑧ | <input type="checkbox"/> Listeria monocytogenes 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>Bemerkungen</b>	<b>Datum und Unterschrift</b>
.....	.....
.....	.....