



Tel. 081 257 24 15  
Fax 081 257 21 49

Planaterrastrasse 11  
E-Mail: [info@alt.gr.ch](mailto:info@alt.gr.ch)

7001 Chur

## Fragebogen für die mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln

Bitte das Formular vollständig ausfüllen (siehe auch Rückseite).

Proben können jeweils von Montag bis Mittwoch mittag während der Öffnungszeiten am Schalter abgegeben werden. Es besteht auch die Möglichkeit, Proben am Montag oder Dienstag gekühlt per Post zu schicken. Für diesen Fall stellt das ALT sterile Probenbecher, isolierte Dispoboxen und Kühlelemente zur Verfügung (Tel. 081 257 24 15). Für die Rücksendung ans ALT wenden Sie bitte die Adressetikette der Dispobox auf die bereits vorfrankierte Seite mit der ALT Adresse.

Proben müssen mindestens 24 Stunden im voraus angemeldet werden (Tel. 081 257 24 15).

Die benötigte Probenmenge pro Lebensmittel beträgt 150 g. Füllen Sie die Probe mit einem sauberen Besteck in den Probenbecher und verschliessen Sie ihn gut. Für den Postversand bitte Leerräume in der Dispobox gut mit Zeitungspapier oder Füllmaterial auspolstern und gefrorene, in Zeitungspapier gewickelte Kühlelemente beilegen.

1) Betriebsadresse

.....  
.....  
.....

3) Rechnungsadresse

.....  
.....  
.....

2) Korrespondenzadresse

.....  
.....  
.....

4) Kopie an

.....  
.....  
.....

Datum

Zeit

Privatperson

Gewerbebetrieb

Probenahme:

Grund der Untersuchung:  
(Bitte nur einmal ankreuzen)

Routine-  
Untersuchung  
Selbstkontrolle

Nach-  
kontrolle

Andere

.....

Unterschrift Probenehmer: ..... Probenehmer (Blockschrift): .....

Telefon Probenehmer: ..... Betriebsverantwortlicher (Blockschrift): .....

# Protokoll der Probenahme für Proben Nr. 1 – 5

Protokoll der Probenahme für Proben Nr. 1 – 5																										
Nr.	Proben-gefäss-Nr.	Produktions-datum	Entnahmestelle	Produkt-temperatur [°C]	Produktbezeichnung	Zutaten																				
1																										
<input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> H <input type="checkbox"/> G <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> P <input type="checkbox"/> T <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> Ö <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> anderes: .....						Zutreffendes ankreuzen! Probennummer Wird vom ALT ausgefüllt!																				
2																										
<input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> H <input type="checkbox"/> G <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> P <input type="checkbox"/> T <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> Ö <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> anderes: .....						Zutreffendes ankreuzen! Probennummer Wird vom ALT ausgefüllt!																				
3																										
<input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> H <input type="checkbox"/> G <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> P <input type="checkbox"/> T <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> Ö <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> anderes: .....						Zutreffendes ankreuzen! Probennummer Wird vom ALT ausgefüllt!																				
4																										
<input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> H <input type="checkbox"/> G <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> P <input type="checkbox"/> T <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> Ö <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> anderes: .....						Zutreffendes ankreuzen! Probennummer Wird vom ALT ausgefüllt!																				
5																										
<input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> H <input type="checkbox"/> G <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> P <input type="checkbox"/> T <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> Ö <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> anderes: .....						Zutreffendes ankreuzen! Probennummer Wird vom ALT ausgefüllt!!																				
<p>Für Produkteigenschaften verwendete Abkürzungen:</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td>R roh</td> <td>H hitzebehandelt</td> <td>G genussfertig</td> </tr> <tr> <td>M Mischprodukt</td> <td>P pasteurisiert</td> <td>T thermisiert</td> </tr> <tr> <td>A angesäuert/fermentiert</td> <td>Ö gepökelt</td> <td>E geräuchert</td> </tr> </table> <p><b>Bemerkungen und Ergänzungen des Probenehmers</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>				R roh	H hitzebehandelt	G genussfertig	M Mischprodukt	P pasteurisiert	T thermisiert	A angesäuert/fermentiert	Ö gepökelt	E geräuchert	<p><b>Bitte gewünschtes Untersuchungspaket angeben ...</b></p> <p><input type="checkbox"/> Untersuchungspaket gemäss Hygieneverordnung</p> <p><input type="checkbox"/> Untersuchungspaket gemäss "Guter Hygienepraxis"</p> <p><b>... oder individuelle Einzeluntersuchungen:</b></p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td><input type="checkbox"/> AMK</td> <td><input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens</i></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i></td> <td><input type="checkbox"/> Salmonella spp.</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae</td> <td><input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> koag.positive Staph.</td> <td><input type="checkbox"/> Campylobacter spp.</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i></td> <td><input type="checkbox"/> .....</td> </tr> </table>		<input type="checkbox"/> AMK	<input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens</i>	<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i>	<input type="checkbox"/> Salmonella spp.	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae	<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i>	<input type="checkbox"/> koag.positive Staph.	<input type="checkbox"/> Campylobacter spp.	<input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i>	<input type="checkbox"/> .....	<p>Probeneingang: Datum / Zeit</p> <p>Wird vom ALT ausgefüllt!</p> <p><input type="checkbox"/> per Post      <input type="checkbox"/> Box vom ALT</p> <p><input type="checkbox"/> persönlich</p> <p><input type="checkbox"/> Drittperson: .....</p> <p>Temperatur bei Probeneingang:</p> <p><input type="checkbox"/> ungekühlt      <input type="checkbox"/> gekühlt      <input type="checkbox"/> gefroren</p>	
R roh	H hitzebehandelt	G genussfertig																								
M Mischprodukt	P pasteurisiert	T thermisiert																								
A angesäuert/fermentiert	Ö gepökelt	E geräuchert																								
<input type="checkbox"/> AMK	<input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens</i>																									
<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i>	<input type="checkbox"/> Salmonella spp.																									
<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae	<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i>																									
<input type="checkbox"/> koag.positive Staph.	<input type="checkbox"/> Campylobacter spp.																									
<input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i>	<input type="checkbox"/> .....																									