**PROBENAHMEFORMULAR Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände**

|  |  |
| --- | --- |
| **Bitte das ausgefüllte Formular mit den Proben an obenstehende Adresse senden. Vor der Probenahme ist der gewünschte Untersuchungstermin mit dem Labor abzusprechen (Tel. 081 257 24 15).****Annahme zur mikrobiologischen Untersuchung:** Mo - Mi 08:00 - 12:00 Uhr, 13:30 - 17:00 Uhr; Do 08:00 - 12:00 UhrDie Probe muss gekühlt transportiert werden und spätestens 24 Stunden nach erfolgter Probenahme im Labor eintreffen. Die Proben können persönlich vorbeigebracht oder per Post gesendet werden. Für diesen Fall stellt das ALT isolierte Dispoboxen und Kühlelemente zur Verfügung. Für die Rücksendung ans ALT wenden Sie bitte die Adressetikette der Dispobox auf die bereits vorfrankierte Seite mit der Adresse des ALT.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.**Annahme zur chemischen Untersuchung:** Mo - Do 08:00 - 12:00 Uhr, 13:30 - 17:00 Uhr; Fr 08:00 - 12:00 Uhr |  |
|  |
|  |
|  | **ADRESSEN** |
|  | Betriebsadresse: |  | Rechnungsadresse: |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |
|  | Bericht senden an: |  | Kopie des Berichts senden an: |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |
|  | Mailadresse für Vorab-Bericht (nur Untersuchungsresultate): |  |
|  |  |  |
|  |
|  | Auftraggeber: | [ ]  | Lebensmittelbetrieb | [ ]  | Gebrauchsgegenständebetrieb |
|  |[ ]  Privat | [ ]  | Andere |  |  |
|  |  |  |
|  |
|  |
|  | **PROBEDATEN** |
|  | Datum Probenahme: |  | Uhrzeit: |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |
|  |
| Unterschrift Probenehmer: |  | Probenehmer (Blockschrift): |  |
|  |  |  |
|  |
| Telefon Probenehmer: |  | Betriebsverantwortlicher (Blockschrift): |
|  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Analysenprogramme (AP):** |  |  | **Lebensmitteleigenschaften (LE) zu AP 1 (Mikrobiologie):** |  |
| **1** |  | Mikrobiologie | gemäss Lebensmittelgesetz oder Guter Hygienepraxis |  |  | **1** |  | Naturbelassen genussfertig oder roh, in den genussfertigen Zustand gebracht |  |
| **2** |  | Radioaktivität | gemäss Lebensmittelgesetz |  |  | **2** |  | Hitzebehandelt, kalt oder aufgewärmt genussfertig |  |
| **3** |  | Ethylalkohol | gemäss Lebensmittelgesetz |  |  | **3** |  | Mischprodukt aus 1 und 2 |  |
| **4** |  | Nitrit/Nitrat | gemäss Lebensmittelgesetz |  |  | **4** |  | Fermentierte Zutaten verwendet |  |
| **5** |  | Schwermetalle | Absprache mit Labor erforderlich |  |  | **5** |  | Aus rohen Zutaten hergestellt |  |
| **6** |  | Fremdstoffe | Absprache mit Labor erforderlich |  |  | **6** |  | Aus thermisierten Zutaten hergestellt |  |
| **7** |  | Inhaltsstoffe | Absprache mit Labor erforderlich |  |  | **7** |  | Aus pasteurisierten Zutaten hergestellt |  |
| **8** |  | Allergene | Absprache mit Labor erforderlich |  |  | **8** |  | Erzeugnis angesäuert |  |
| **9** |  | Andere | Absprache mit Labor erforderlich |  |  | **9** |  | Erzeugnis mit abgebrochener Reifung |  |
|  |
| **LEBENSMITTELPROBEN** |
| **Bezeichnung** | **Nummer** | **Produktions-datum** | **AP** | **LE** | **Untersuchungsparameter****(AP 5 - 9: Absprache mit Labor erforderlich)** | **Wird vom ALT ausgefüllt!Probennummer** |
| **1** |  |  |  |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |  |  |  |  |
| **3** |  |  |  |  |  |  |  |
| **4** |  |  |  |  |  |  |  |
| **5** |  |  |  |  |  |  |  |
| **6** |  |  |  |  |  |  |  |
|

|  |
| --- |
| Bemerkungen: |
|  |

 | **Probeneingang: Datum / Zeit** |  |
|  |  |
|  | Box versendet |  | ALT-Nr. |  |  |  |
| **Probeneingang:** |
|  | per Post |  | ALT-Box |  | andere Box |
|  | persönlich |
|  | Drittperson:  |  |  |
|  | gekühlt |  | ungekühlt |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Probenahme:** |  | privat |  |  | amtlich |