

Etikett

Nur vom Labor auszufüllen

Rechnungsanschrift:



MVZ Labor Ravensburg
Labor Dr. Gärtner

Hygielabor

Elisabethenstraße 11 | 88212 Ravensburg

Tel.: +49 751 502-232 | Fax: +49 751 502-828

hygiene@labor-gaertner.de | www.labor-gaertner.de

Beprobter Betrieb:

- entspricht Rechnungsempfänger
 entspricht Berichtsempfänger

Berichtsempfänger:

- entspricht Rechnungsempfänger

Datum der Probenahme:

Name des Probennehmers:

Tel.-Nr. für Rückfragen:

Berichtsübermittlung: per Post
 per E-Mail:

Begleitschein Lebensmittel Mikrobiologie

Bitte je Untersuchungsumfang einen separaten Begleitschein verwenden.

| Probenbezeichnung | hergestellt am: | haltbar bis: | Temperatur Probeneingang* | Untersuchte Menge* |
|-------------------|-----------------|--------------|---------------------------|--------------------|
| 1 | | | | |
| 2 | | | | |
| 3 | | | | |

Untersuchungspakete auf Grundlage der DGHM

Einzelparameter für Ihren individuellen Analysenumfang

- Salmonella* spp. 24 h Schnellnachweis¹
 Salmonella spp. qualitativ¹
 Listeria monocytogenes qualitativ¹
 *Bacillus cereus*²
 koagulase-positive Staphylokokken²
 Pseudomonas spp.²
- Listeria monocytogenes* quantitativ²
 *Enterobacteriaceae*²
 *Escherichia coli*²
 Gesamtkeimzahl²
 Hefen & Schimmelpilze²
- Pilze inkl. Differenzierung

Untersuchungspakete

Empfehlung entsprechend der Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie inkl. der gesetzlichen Mindestanforderungen der EU-Verordnung über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel VO (EG) 2073/2005

- Verzehrfertige Lebensmittel**
Salmonella spp. (qualitativ), *Listeria monocytogenes* (qualitativ), *Enterobacteriaceae*, *Escherichia coli*, Gesamtkeimzahl, *Bacillus cereus*, koagulase pos. Staphylokokken
- Fleisch und Fleischprodukte**
Salmonella spp. (qualitativ), *Listeria monocytogenes* (quantitativ), *Enterobacteriaceae*, *Escherichia coli*, Gesamtkeimzahl, koagulase pos. Staphylokokken, *Pseudomonas* spp.
- Milch und Milchprodukte**
Salmonella spp. (qualitativ), *Listeria monocytogenes* (qualitativ), *Enterobacteriaceae*, *Escherichia coli*, Gesamtkeimzahl, koagulase pos. Staphylokokken, *Pseudomonas* spp.
- Obst-, Gemüseprodukte/ Getreideprodukte**
Salmonella spp. (qualitativ), *Listeria monocytogenes* (quantitativ), *Enterobacteriaceae*, *Escherichia coli*, Gesamtkeimzahl, Hefen & Schimmelpilze, *Bacillus cereus*, koagulase pos. Staphylokokken
- Babynahrung**
Salmonella spp. (qualitativ), *Listeria monocytogenes* (qualitativ), *Enterobacteriaceae*, *Escherichia coli*, Gesamtkeimzahl, *Bacillus cereus*, koagulase pos. Staphylokokken
- Speiseeis mit Milch**
Salmonella spp. (qualitativ), *Listeria monocytogenes* (quantitativ), *Enterobacteriaceae*, *Escherichia coli*, Gesamtkeimzahl, *Bacillus cereus*, koagulase pos. Staphylokokken
- Feinkostprodukte**
Salmonella spp. (qualitativ), *Listeria monocytogenes* (quantitativ), *Enterobacteriaceae*, *Escherichia coli*, Gesamtkeimzahl, Hefen & Schimmelpilze, *Bacillus cereus*, koagulase pos. Staphylokokken, *Pseudomonas* spp.
- Pilze inkl. Differenzierung

Bemerkung:

Datum, Unterschrift Probennehmer

Gefäße: sterile / keimarme Gefäße mit großer Öffnung verwenden
Die Lebensmittelprobe ist bei der vorgegebenen Lagertemperatur zu transportieren

* vom Labor auszufüllen

1 Nachweis / nicht nachweisbar in 25 g Probenmenge

2 Standardmäßig Zählung in 10 g Probenmenge