

**Auftraggeber:**

Probennummer .....

Name: .....

Anschrift: .....

Tel. Nr./email .....

**Produktbezeichnung** (eigene Verkaufsbezeichnung): .....

**Produktgruppe** mit Mindestanforderung lt. VO 2073 (bitte ankreuzen):

gekocht, erhitzt, gebraten / essfertig; kann sofort verzehrt werden: 1 Probe zu mind. 500 g

○ **Brüh- und Kochwürste:** *Listerien in 5x25 g*

○ **Kochpökelware:** *Listerien in 5x25 g*

roh / getrocknet / kann roh verzehrt werden: 5 Proben zu je mind. 100 g

○ **Rohwürste und Rohpökelware, Streichfähige Rohwürste:** *Listerien 5x25 g*

○ **Faschiertes und Fleischerzeugnisse zum Rohverzehr:** *Salmonellen in 5x25g, E. coli, Gesamtkeimzahl*

roh / vor dem Verzehr zu erhitzen (der Kunde muss bei Fleischzubereitungen oder Würsten auf dem Etikett ausdrücklich darauf hingewiesen werden): 5 Proben zu je mind. 100 g

○ **Rohes Fleisch, Fleischzubereitungen, rohes vakuumverpacktes Fleisch, rohe Bratwürste**  
*Salmonellen in 5x25g, E. coli*

○ **Faschiertes:** *Salmonellen in 5x10g, E. coli, Gesamtkeimzahl*

Zusätzlich können nach telefonischer Rücksprache mit Laborleiter Rainer Bleyer unter

Tel. 0664/2838165 sämtliche Prozesshygiene-Parameter, die zur Optimierung des Herstellungsprozesses empfohlen werden, im Labor untersucht werden lassen.

**Herstellungsdatum:** ..... **Haltbarkeitsdatum:** .....

**Herstellungsart** lt. Risikogruppen (bitte ankreuzen):

○ **Risikogruppe 1 (laut Leitlinie):**

*Leberkäse und Pasteten, Brühdauerwürste angeschnitten oder aufgeschnitten, schnittfeste Rohwürste an- oder aufgeschnitten sowie im Ganzen, Kochpökelwaren (offen erhitzt), Rohpökelwaren nicht geräuchert und geräuchert.*

○ **Risikogruppe 2 (laut Leitlinie):**

*schnittfeste Rohwürste aus Geflügelfleisch (auch im Ganzen), rohe Geflügelbratwürste, streichfähige Rohwürste, Fleischzubereitungen, Faschiertes, Brühwürste aufgeschnitten oder angeschnitten, Kochwürste aufgeschnitten oder angeschnitten, Rohpökelwaren aus Geflügelfleisch, Kochpökelwaren an oder aufgeschnitten.*

**Verkaufsform:**     aufgeschnitten     angeschnitten     im Ganzen     vakuum-verpackt

**Positive Befunde (Salmonellen, Listerien) + €40,- für Bestätigung bzw. Enummeration**

**Verpackung:** Form und Verpackungsmaterial wie in der Praxis, plus zusätzlich dicht verschlossenes Sackerl

.....  
Unterschrift Probenehmer/Auftraggeber

## Labor – Eingangsprotokoll:

Datum: ..... Oberflächentemperatur: .....

Verpackung: ..... Probemenge: .....

Untersuchungsbeginn: ..... Analytiker: ..... Auftragsprüfung: .....

Erstellt: BA, 17.9.2020	Freigabe: BA, 17.9.2020
Geprüft: HS, 17.9.2020	Ausgabestatus: 08
Z:\QMS QLM\4 Verbesserungsprozesse\4.10 Technische und allgem. Aufzeichnungen	Hardcopy nur gültig am Tag des Ausdrucks