



Probenahme und Probenversand

Do-it-yourself-Anleitung für die Gastronomie

Nahezu jeder Gastronomiebetrieb ist auf analytische Daten angewiesen, um die Wirksamkeit der Hygienemaßnahmen und die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Anforderungen zu überprüfen. Solche Daten interessieren Sie als verantwortungsbewussten Unternehmer bzw. als verantwortungsbewusste Unternehmerin, sind aber gleichzeitig vom Lebensmittelrecht gefordert. Der Gesetzgeber beschreibt in Art. 74 LGV die Pflicht zur Selbstkontrolle und präzisiert in Art. 75 LGV, dass Probenahmen und Analysen ebenfalls dazuzählen.

Die Zusammenarbeit mit Labor Veritas AG lässt sich verschieden gestalten; von der Betriebskontrolle durch unsere Spezialisten (siehe Spotlight Nr. 2), über die Probenahme durch uns bis zur Untersuchung von Proben, welche Sie ins Labor gebracht haben, sind alle Varianten möglich. Die Kombination von Betriebskontrollen mit der Untersuchung zusätzlich eingeschickter Proben hat sich in vielen Fällen bewährt.

Für welchen Weg Sie sich entscheiden, sollte von verschiedenen Faktoren abhängig gemacht werden:

- Hygienestatus des Betriebs
- vor Ort vorhandenes Know-how
- geografische Distanz zu Labor Veritas AG
- Möglichkeit zur Auftragskombination mit anderen Betrieben
- Poststellen oder Kurier-Dienstleistungen in der Region

Falls Sie sich dazu entschließen, Probenahmen selbst durchzuführen und die Proben Labor Veritas AG zuzuschicken, stellen wir Ihnen Versandboxen mit sterilem Probenahmematerial und Kühlelementen zur Verfügung. Es ist äusserst wichtig, dass die Probenahme korrekt, d. h. kontaminationsfrei erfolgt. Falls Sie sich unsicher fühlen, empfehlen wir Ihnen, dem Instruktionsfilm, den Sie via QR-Code aufrufen können, zu folgen. Oder Sie nehmen mit uns Kontakt auf und fordern Unterstützung an.



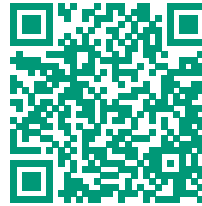
Abb. 1: Probenahme Lebensmittel für die mikrobiologischen Untersuchungen nach HyV. Probenmenge: mindestens 100g/Probe.



Instruktionsfilm
Sterile Probenahme
von Lebensmitteln



Abb. 2: Probenahme Duschwasser für die Untersuchung auf Legionellen nach TBDV. Probenmenge: 1l/Probe.



Instruktionsfilm
Probenahme von Duschwasser zur Überprüfung auf Legionellen

Aufträge an das Labor sollen gut vorbereitet werden. Deshalb ist es wichtig, dass Sie klare Vorstellungen davon haben, welche Lebensmittel oder von welchen Zapfstellen Sie Wasser untersuchen lassen wollen. Es ist sinnvoll, ausschliesslich Proben zu wählen, deren Ergebnisse Sie zur Beurteilung Ihrer GHP und der Lebensmittelsicherheitsrisiken verwenden können. Allfällige Unsicherheiten sollten vor der Probenahme ausgeräumt werden; rufen Sie uns gegebenenfalls an, bevor Sie zur Probenahme schreiten.

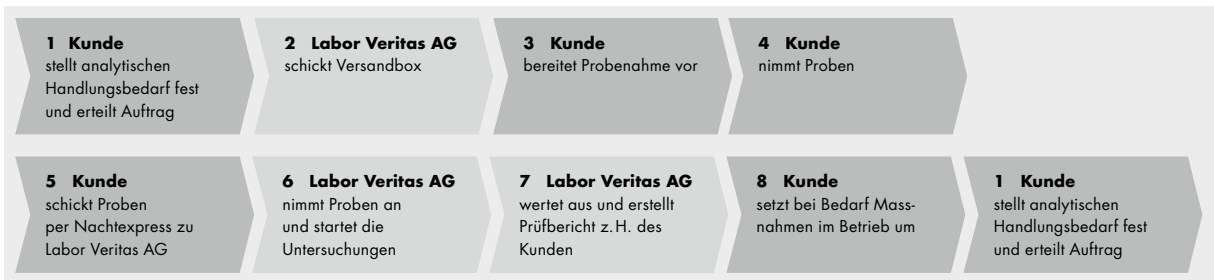


Abb. 3: Einbettung der Dienstleistungsanalytik in das betriebliche Selbstkontrollkonzept

Während der Probenahme selbst ist steriles Arbeiten angesagt. Danach ist es wichtig, dass die Proben gekühlt (Verwendung der gefrorenen Kühlelemente) und so rasch als möglich (Versand per Nachtexpress, Aufgabe von Montag- bis Donnerstagabend) ins Labor gelangen. Stellen Sie sicher, dass Sie zu jeder Probe, die Sie ins Labor schicken, die «Geschichte und Rahmenbedingungen» kennen. Solche Informationen werden Ihnen helfen, im Falle von Richt- oder Grenzwertverletzungen die nötigen Rückschlüsse zu ziehen.



Ansprechpartner



Leistungskatalog

Scan & Go: QR-Code Reader im App Store (iOS) oder Play Store (Android) downloaden, Code scannen und mehr entdecken.

Labor Veritas AG, Postfach, CH-8027 Zürich
Telefon 044 283 29 30, Fax 044 201 42 49
admin@laborveritas.ch, www.laborveritas.ch