



Formblatt Festlegung der Lebensmittelproben

1. Festlegung der zu untersuchenden Lebensmittel

In der folgenden Tabelle legen Sie fest, welche Stellen in Ihrem Betrieb untersucht werden sollen. Anhand dieser Tabelle und der nachfolgend festgelegten Häufigkeit der Probenahme erstellen Sie aus dem leeren Formblatt nun eine Protokollvorlage für die jeweiligen Probenahmen in Ihrem Betrieb.

| Lebensmittel | Probenahmeort |
|--|---------------|
| Rohe verzehrsfertige Lebensmittel | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| Rohware, die noch durchgegart werden soll | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| Frisch durchgegartete Speisen | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |



| Durchgegate Lebensmittel als Kaltspeisen | |
|--|--|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| Nicht vollständig durchgegate Speisen | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

2. Häufigkeit der Probenahme und Anzahl der Proben:

| Art der Lebensmittel | Häufigkeit | Anzahl |
|----------------------|------------|--------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

3.2.F1

3 Mikrobiologie

3. Festlegung des Untersuchungslabors:

| | |
|--------------------------|--|
| Labor | |
| Straße, Hausnummer | |
| Postleitzahl, Ort | |
| Laborleitung | |
| Telefon/Fax | |
| E-mail | |
| Ansprechpartner | |
| Telefon/Fax | |
| E-mail | |
| Preis pro Abklatschprobe | |
| Preis pro Tupferabstrich | |

4. Durchführung der Probenahme:

Ablage: _____

Unterschrift: _____

 Kontrollhäufigkeit: _____