



Auftrag zur lebensmittelhygienischen Untersuchung von Rohmilch auf Tauglichkeit für die Herstellung von Rohmilchkäse

An der Feldmark 16
31515 Wunstorf
Tel.: 0 50 31 – 96 90 94
Fax: 0 50 31 – 96 90 95
www.mbfg.de

Auftraggeber

Name
Straße, Hausnr.
PLZ, Ort
Fax-Nr.
(falls der MBFG bisher nicht bekannt)
E-Mail-Adresse
(falls der MBFG bisher nicht bekannt)
Tel.-Nr.
(falls der MBFG bisher nicht bekannt)

Gewünschte Untersuchungen

(Zutreffendes bitte ankreuzen)

Untersuchung auf hygienische Tauglichkeit für die Herstellung von Rohmilchkäse

Für den Betrieb übliche Standarduntersuchung

Untersucht werden folgende (mikrobiologischen) Parameter:

Zellgehalt, Gesamtkeimzahl, *Escherichia coli*, koagulasepositive Staphylokokken, *Listeria monocytogenes*, Salmonellen

Untersuchung nur bzw. zusätzlich auf folgende mikrobiologische Parameter:

- Gesamtkeimzahl
- Escherichia coli*
- koagulasepositive Staphylokokken
- Listeria monocytogenes*
- Salmonellen
- EHEC-Toxin
- käseerschädliche Clostridien (v.a. *Clostridium tyrobutyricum*)
- sonstige gewünschte Untersuchung: _____

Ort, Datum

Unterschrift des Auftraggebers

Probenliste

Probennummer (Probengefäße bitte entsprechend kennzeichnen)	Bezeichnung des Untersuchungsguts
1	
2	
3	
4	
5	

Datum der Probennahme

Datum des Probenversands

Betrifft Probengewinnung:

Probenmaterial (i.d.R. Herdensammel- / Tankmilch) vor der Entnahme gut mischen.

Bei der Probennahme sauber vorgehen. (Probe möglichst nicht über den Tankauslauf, sondern von oben entnehmen. Nur sterile / abgekochte Hilfsmittel – wie z.B. abgekochte Suppenkelle – verwenden.)

Steriles Probengefäß verwenden.

Probe bis zum Versand kühl lagern. (im Kühlschrank)

Probe in gekühltem Zustand transportieren (Bei einem Versand per Post oder Paketdienst Kühlakkus beifügen, möglichst eine isolierende Verpackung verwenden. Nötigenfalls senden wir Ihnen eine solche, Kühlakkus und ein Probengefäß zu.)

Probenmenge: *mindestens 250 ml*

Weitere Angaben bzw. Hinweise des Auftraggebers: