

|  |   |                            |
|--|---|----------------------------|
| <b>Version 3.01</b><br>gültig ab: 01.08.2017 | <b>Polivet</b><br><small>Tierärzteam Karasek GmbH</small> | Seite 1 von 2              |
| AF+LB Hygiene FLEISCH                        | <b>QM - Antragsformular</b>                               | Erstausgabe:<br>01.01.2002 |
| erstellt von QMB                             | geprüft von: MA   | freigegeben von:<br>QMB    |

**ANTRAG** auf mikrobiologische Untersuchung – Lebensmittelsicherheitskriterien  
Fleisch, Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnisse

**vom Einsender ausfüllen**

|   |  |              |
|---|--|--------------|
| Name und Adresse des Betriebes:   | E-Mail:<br>Tel.:<br>Fax:   | LABORNUMMER: |
| Zweck der Untersuchung: Eigenkontrolle extern gemäß VO (EG) Nr. 2073/2005 |  |              |
| innerbetrieblich personelle Zuständigkeit:                                |  |              |
| Probenahmedatum:  | Probenahmezeit:  |              |
| Probenehmer:  | Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD):  |              |
| <input type="checkbox"/>  | Fleischerzeugnisse, die zum Verzehr in rohem Zustand bestimmt sind   |              |
| <input type="checkbox"/>  | Faschiertes und Fleischzubereitungen, die aus andere Fleischarten als Geflügel (Schweinefleisch, Rindfleisch, gemischtes Faschiertes etc.) hergestellt wurden und zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind  |              |
| <input type="checkbox"/>  | Faschiertes und Fleischzubereitungen aus Geflügelfleisch, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind  |              |
| <input type="checkbox"/>  | Separatorenfleisch   |              |
| <input type="checkbox"/>  | Faschiertes und Fleischzubereitungen, die zum Rohverzehr bestimmt sind (außer Erzeugnisse, bei denen das Salmonellenrisiko durch das Herstellungsverfahren oder die Zusammensetzung ausgeschlossen ist)  |              |
| <input type="checkbox"/>  | Verzehrfertige Lebensmittel, die die Vermehrung von <i>Listeria monocytogenes</i> begünstigen können   |              |
| <input type="checkbox"/>  | Verzehrfertige Lebensmittel, die die Vermehrung von <i>Listeria monocytogenes</i> nicht begünstigen können (z.B. Produkte mit starker Säuerung (pH ≤ 5) und gleichzeitiger starker Abtrocknung, Produkte, die in der Verkaufsverpackung nachpasteurisiert werden, Koch- oder Brühwürste im Kunststoffdarm im Ganzen) <sup>1)</sup> |              |
| <input type="checkbox"/>  | Frisches Geflügelfleisch   |              |
| Produktbezeichnung:   |  |              |
| Besonderheiten:   |  |              |

Unterschrift des Auftraggebers:

<sup>1)</sup> Erzeugnisse mit einer Haltbarkeitsdauer von weniger als 5 Tagen werden automatisch dieser Kategorie zugeordnet.

|                                       |   |                         |
|---------------------------------------|---|-------------------------|
| Version 3.01<br>gültig ab: 01.08.2017 | <b>Polivet</b><br><small>Tierärzteam Karasek GmbH</small> | Seite 2 von 2           |
| AF+LB Hygiene FLEISCH                 | <b>QM - Laborblatt</b>                                    | Erstausgabe: 01.01.2002 |
| erstellt von QMB                      | geprüft von: MA   | freigegeben von: QMB    |

**LABORBLATT** für mikrobiologische Untersuchung – Lebensmittelsicherheitskriterien  
Fleisch, Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnisse

|                                 |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |              |    |    |  |
|---------------------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--------------|----|----|--|
| Betrieb:                        |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    | LABORNUMMER: |    |    |  |
| Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl | SL | SL | SL | SL | SL | V1 | V1 | V1 | V1 | V1 | V2 | V2 | V2 | V2 | V2 | V3 | V3           | V3 | V3 |  |
| <i>Escherichia coli</i>         | SL | SL | SL | SL | SL | V1 | V1 | V1 | V1 | V1 | V2 | V2 | V2 | V2 | V2 | V3 | V3           | V3 | V3 |  |
| <i>Salmonella sp.</i>           | SL | SL | SL | SL | SL | V1 | V1 | V1 | V1 | V1 | V2 | V2 | V2 | V2 | V2 | V3 | V3           | V3 | V3 |  |
| <i>Listeria monocytogenes</i>   | SL | SL | SL | SL | SL | V1 | V1 | V1 | V1 | V1 | V2 | V2 | V2 | V2 | V2 | V3 | V3           | V3 | V3 |  |