

 QUALITÄTS LABOR ST. MICHAEL	<b>Begleitschein Fleischprodukte</b>		<b>FM</b>
	Ausgabezustand: 03	Datum: 15.1.2016	Seite: 1 von 1

## Fleischwaren – Untersuchung auf Listerien und Salmonellen

**Auftraggeber:** Name:.....

Anschrift: .....

Tel. Nr./email .....

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

Herstellungsart (lt. Risikogruppen): .....

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

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

Anmerkungen:.....

### Erläuterungen:

**Probemenge:**    mindestens 500 g (Kernstück), bei kleinen Würsten 2 Stück (min. 100g), Faschiertes 750 g

**Verpackung:** .....wie in der Praxis (Form u. Verp-Material), plus zusätzlich dicht verschlossenes Sackerl.

**Auswahl der risikoreichsten Produkte:** zuerst alle Produkte aus Risikogruppe 2 untersuchen lassen. Erst wenn alle Produkte aus Risikogruppe 2 untersucht worden sind kommen die Produkte aus Risikogruppe 1 dran.

### 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.

### 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.

Die Untersuchung erfolgt auf Abwesenheit von Salmonellen und *Listeria monocytogenes* in 25g.

Sonstige Untersuchungen (zB. bei Fleischzubereitungen) gegen Aufpreis: **Escherichia coli**     ja     nein

## Labor – Eingangsprotokoll:

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

Transport durch:.....

Verpackung:.....Verpackung ok:     ja     nein

Probemenge:..... mit Anschnitt.....  ohne Anschnitt

Untersuchungsbeginn:.....Anmerkungen:.....

### Ergebnis:

Salmonellen in 25 g:..... Listerien in 25 g:.....