

Probenfassung von Lebensmittel- und Abklatschproben

Eine der Hauptursachen für falsche Resultate ist die Kreuzkontamination bei der Probenfassung. Mit dieser Schritt für Schritt Anleitung gelingt die Probenfassung.

1. Aufbewahrung



- Kühlelemente mind. 48h bei -20°C aufbewahren.
- Abklatschproben bei Raumtemperatur aufbewahren.

2. Vorbereitung



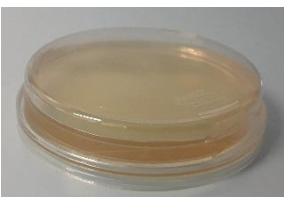
- Auftragsformular vollständig ausfüllen. Probenbezeichnung und weitere Angaben wie Herstellungsdatum, Lot-Nr., Entnahmetemperatur ebenfalls angeben.
- Minimale Probenmenge je Probe ermitteln. (www.bamos.ch/downloads)
- Sterile Probenbehälter (Röhrchen, Beutel, Flasche, etc.) und Abklatschplatten mit der Probennummer gemäss Auftragsformular wasserfest und leserlich beschriften.

3. Lebensmittel-Proben



- Hände und nicht sterile Hilfsmittel für die Probenentnahme gründlich reinigen und desinfizieren (Schöpfkelle, Tortenschaufel, Löffel, etc.).
- Representative Probe entnehmen und dabei die minimalen Probenmengen beachten.
- Kreuzkontamination vermeiden (Innenseite des Probenbehälters nicht mit den Fingern berühren).

4. Abklatsch-Proben



- Deckel der Abklatschprobe ohne Berührung der Innenfläche abnehmen.
- Abklatschplatte für 5s mit leichtem Druck (ca. 500g) auf die Prüffläche drücken. Bei Handabklatsch Fingerkuppen auf die Platte drücken.
- Deckel aufsetzen und mit zwei Klebestreifen zukleben.
- Die Prüffläche gründlich reinigen.

5. Logistik



- Kühlkette insbesondere bei mikrobiologischen Proben unbedingt einhalten (5°C ± 2°C).
- Beim Versand mit der isolierten Versandbox diese kurz vor Aufgabeschluss A-Post der Poststelle verpacken und aufgeben. Auftragsformular und drei Kühlelemente den Proben beilegen. Die Abklatschproben getrennt, nicht direkt beim Kühlelement platzieren. Den Freiraum mit weiteren Kühlelementen oder Stopfmaterial füllen.
- Sicherstellen, dass die Proben spätestens am Freitag morgen bei der BAMOS AG ankommen.
- Bei Deponierung an einer Sammelstelle die Abholzeiten beachten. www.bamos.ch/logistik.