

## FØLGESKJEMA IK BAKERI – PRODUKTPRØVER, VANNPRØVER OG RENHOLDSKONTROLL

(Skjemaet kan kun benyttes til bakerier med egen skriftlig avtale i tillegg)

	Svar til	Regning til	
Navn			
Kontaktperson			
Adresse			
Postnr/sted			
E-mail			
Tlf		Fax	
Dato for uttak		Prøvetaker	

### PRODUKTPRØVER

**VELDIG VIKTIG Å FYLLE BEGERET HELT OPP MED PRØVE FOR  
Å FÅ NOK MATERIALE Å ANALYSERE PÅ**

Bruk: Produktkontroll, hygiene og produkt

1. Prøven kan sendes i original emballasje dersom den er tett og tåler forsendelse i post.
2. Dersom du må overføre prøven til steril emballasje, unngå forurensing ved å:
  - Ha klart helt rent utstyr til å ta maten med
  - Åpne steril boks rett før prøvetaking
  - Unngå å ta på innsiden av boksen/lokket
  - Sette på lokk rett etter prøvetaking

Nr.	Prøvetype	Evt. tilleggsopplysninger
1		
2		
3		

#### Krem/kremkaker analyseres for:

- Kimtall
- Koliforme bakterier
- Basillus cereus
- Koagulasepositive stafylokokker
- Salmonella sp.

#### Andre produktprøver analyseres på relevante parametre ut fra mikrobiologiske retningslinjer.

Mest vanlige analyser er totalantall bakterier og koliforme bakterier

#### STERILISERING AV UTSTYR FOR Å TA PRØVEN MED:

Utstyr av metall kan kokes i rent vann i 10 min, eller føres gjennom en flamme 3 – 4 ganger

## RENHOLDSKONTROLL

### BRUK AV PLATE COUNT AGAR

1. Merk plasthåndtaket med prøvens nr, og noter prøvetakingspunktet på skjemaet, for eksempel ”arbeidsbord konditori”.
2. Ta tak i plasthåndtaket, og dra agarstaven ut av hylsen.  
Vær nøye med å ikke ta på agarplaten (den gule geleèn)
3. For å oppnå full kontakt med prøvepunktet, holdes staven i plasthåndtakene i begge ender og håndtaket bøyes mot deg mens du trykker agaren lett mot prøvepunktet.
4. Snu staven, og ta neste prøve på andre siden av agarstaven.
5. Putt agarstaven tilbake i plasthylsen.
6. Send prøvene til MjøsLab iks samme dag.
7. Bruk evt vedlagte vaskeservietter til å rengjøre prøvetakingspunktet **etter** prøvetaking.

Nr.	Prøvetakingspunkt	Evt. tilleggsopplysninger
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

## VANNPRØVER

Flaskemunning eller korkens innside må ikke komme i kontakt med fingre, benk eller annet under prøvetakingen

**Hovedvanninntak:** (prøven skal gjenspeile vannkvalitet inn i bedriften)

Sil skrur av, kran brennes av og vannet får renne ca. 3 minutter før flasken fylles helt full.

**Nettpunkter fra kraner i bedriften:** (prøvene viser kvaliteten på vannet slik det brukes)

Tapp vann i flaska på samme måte som når du bruker vannet til vanlig. Sil beholdes på, og kran brennes ikke av. Trenger ikke la vannet renne før uttak, hvis det ikke er vanlig å gjøre.

Nr.	Tappepunkt (Skriv navn på tappepunktet)	Kontroll av	Tatt ut klokka:
1		Hovedvanninntak	
2		Nettpunkt	
3		Nettpunkt	
4		Nettpunkt	

## OPPLYSNINGER OM VANNKILDE

Vannverk <input type="checkbox"/>	Navn på vannverk:			
Brønn <input type="checkbox"/>	Gravd brønn <input type="checkbox"/>	Borebrønn <input type="checkbox"/>	Byggeår, ca	Dybde, ca

Underleverandører: MjøsLab iks plikter å orientere om hvem som er underleverandør for de enkelte prøvinger.

Prøvinger: Opplysning om anvendt metodikk, måleusikkerhet, deteksjonsgrenser, akkrediteringsstatus og pris gis ved henvendelse.

Analysesvar: Normal analysetid er 1-2 uker. Ved bruk av underleverandør opp til 3 uker. MjøsLab benytter forenklet rapportering for kvantitative mikrobiologiske analyser, og henviser til [www.mjoslab.no](http://www.mjoslab.no) for måleusikkerhet.

Generelle vilkår: Det henvises til [www.mjoslab.no](http://www.mjoslab.no) for MjøsLabs generelle vilkår for oppdrag og avtaler.

For laboratoriet:

Prøver mottatt dato:	Prøver mottatt kl.	Mottatt av:	Merknader:	Labnr:
----------------------	--------------------	-------------	------------	--------