

# Arbeitsanweisung für die Durchführung der ambulanten QK-Probenahme

(ambulante Probenahme auf Milchsammeltouren und Sammelplätzen)

<b>Geändert von:</b> G. Pittet <b>Ersetzt Version 1</b>	<b>von GL Suisselab AG Zollikofen</b> <b>geprüft: 09.06.2006</b>	<b>Datum der Freigabe:</b> 09.06.2009 <b>Version 2</b>
<b>Dateiname:</b> 090605_AA-ambulante-PN_D_V2.doc		

***Inhaltsverzeichnis***

<b>1. Ziel und Zweck.....</b>	<b>3</b>
<b>2. Geltungsbereich .....</b>	<b>3</b>
<b>3. Allgemeine Bestimmungen.....</b>	<b>3</b>
<b>4. Aufgebot zur Probenahme .....</b>	<b>3</b>
<b>5. Lagerung des Materials für die Probenahme .....</b>	<b>4</b>
<b>6. Vorbereitung der Probenahme .....</b>	<b>4</b>
<b>7. Durchführung der Probenahme.....</b>	<b>4</b>
7.1 Grundregeln .....	4
7.2 Produzenten mit einem einzigen Transportgefäß.....	5
7.3 Produzenten mit zwei bis vier Transportgefäßen.....	5
7.4 Produzenten mit fünf und mehr Transportgefäßen.....	6
7.5 Weitere Bestimmungen zur Probenahme .....	7
<b>8. Kühlung und Kühllhaltung der Proben .....</b>	<b>7</b>
<b>9. Probenahmerapport .....</b>	<b>7</b>

## 1. Ziel und Zweck

Mit dieser Arbeitsanweisung soll eine einwandfreie ambulante Probenahme der Milch (QK) gewährleistet werden. Die ambulante Probenahme ist nur nach einer spezifischen Bewilligung durch die Prüfstelle möglich. Diese Arbeitsanweisung basiert auf den *Ausführungsbestimmungen für die Probenerhebung bei der Qualitätskontrolle der Milch* von Suisselab AG Zollikofen.

## 2. Geltungsbereich

Die Arbeitsanweisung gilt für

- Personen (Probenehmer), die QK-Proben ambulant auf dem Hof von Milchproduzenten bzw. auf Milchsammelplätzen fassen;
- Milchkäufer, die bei der QK für die Probenerhebung verantwortlich und mit den Labors vertraglich eingebunden sind.

## 3. Allgemeine Bestimmungen

Der Milchkäufer (= verantwortliche Stelle für das Rapportwesen) hat, in Absprache mit der Milchproduzentenvereinigung, für die Probenahme einen neutralen Probenehmer und die Stellvertretung zu bestimmen. Diese Personen sind vertraglich mit dem zuständigen Labor eingebunden. Das Labor kann die Ernennung eines neuen Probenehmers verlangen, wenn die ordnungsgemässe Probenahme nicht gewährleistet ist.

## 4. Aufgebot zur Probenahme

Der Probenehmer bzw. sein Auftraggeber (Milchkäufer) wird von der zuständigen Laborfirma über die Daten der Probenahme informiert. Die Meldung ist von den Beteiligten vertraulich zu behandeln und darf Drittpersonen nicht bekannt gegeben werden.

Ist der Probenehmer am angeordneten Datum aus unvorhergesehenen Gründen verhindert, die Proben zu nehmen, hat er unverzüglich seinen Stellvertreter anzubieten. Geplante Abwesenheiten (z.B. Ferien, Militär) hat der Probenehmer frühzeitig dem zuständigen Labor zu melden, damit diese den Stellvertreter anbieten kann. Der Probenehmer hat ebenfalls seinen Stellvertreter über die geplanten Abwesenheiten zu informieren.

Der Probenehmer hat die zuständige Laborfirma sofort telefonisch zu benachrichtigen, falls die Probenahme am angeordneten Datum aus zwingenden Gründen nicht erfolgen kann bzw. konnte. Die aus der Verschiebung entstandenen Kosten tragen die Milchkäufer.

## 5. Lagerung des Materials für die Probenahme

Das Material für die Probenahme ist an einem trockenen und sauberen Ort zu lagern. Probegläser und Schöpfkelle dürfen erst unmittelbar vor dem Gebrauch aus den Plastikbeuteln herausgenommen werden.

## 6. Vorbereitung der Probenahme

Falls die Kühllhaltung der Proben während des Transportes in einer Kühlboxe erfolgt, sind genügend Kühlelemente beizugeben, die spätestens 12 Stunden vor der Probenahme in einem Tiefkühlabteil zu gefrieren sind. Die Kühlelemente sind so in der Boxe zu plazieren, dass sie nicht direkt mit den Probegläsern in Berührung kommen.

Sofern keine etikettierten Probeflaschen vorliegen, ist das noch trockene Probeglas vor der Probefassung mittels wasserfestem Faserstift mit der Genossenschaft und Lieferantenummer zu kennzeichnen. Die von Hand angeschriebenen Nummern müssen derjenigen auf dem Probeaufgebot (Entnahmerapport) entsprechen.

## 7. Durchführung der Probenahme

### 7.1 Grundregeln

In Kühlbehältern oder Kannen lagernde Milch gilt als Verkehrsmilch, sofern das Behältnis nicht ausdrücklich und deutlich erkennbar beschriftet ist, dass die Milch nicht abgeliefert werden darf.

Die Probe soll wenn möglich die zur Ablieferung vorgesehene Anzahl Gemelke enthalten. Andernfalls ist mindestens ein vollständiges Gemelke zu erfassen.

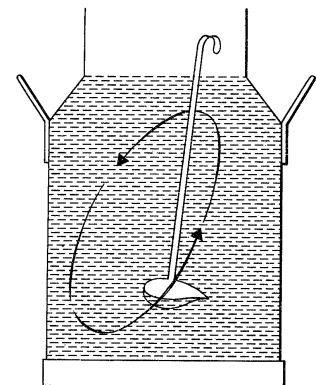
Von der Milch jedes Produzenten ist aus der gesamten zur Ablieferung gebrachten Milch eine Probe zu fassen. Dabei ist wie folgt vorzugehen:

#### a) Aufrühren der Milch:

**Kannen:** Mit der Schöpfkelle sieben bis zehn Mal zügig in Form einer Ellipse bewegen

#### Kühlbehälter mit integriertem Rührwerk

Rührwerk vor der Probenahme so lange (1 – 2 Minuten) einschalten, bis eine homogene Durchmischung der Milch gewährleistet ist.



**b) Öffnen der Flasche:**

Die Probeflasche wird an den "Ohren" des Deckels direkt am Stil der Schöpfkelle geöffnet.

**Achtung:** Die Schöpfkelle muss vorher gut abgetropft werden!

Um den Deckel vollständig zurück zu klappen bzw. zu öffnen, wird die Spitze der Schöpfkelle verwendet.

**Achtung:** Der Deckel darf nicht innen oder am Seitenrand mit den Fingern berührt werden.

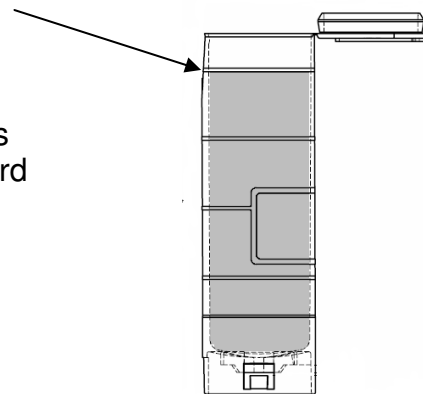
Entsprechend ist das Öffnen der Flasche ohne Schöpfkelle (wie oben beschrieben) für die QK-Probenahme nicht zulässig.

**c) Verschliessen der Flasche:**

Der Deckel lässt sich durch einfaches Umklappen wieder verschliessen!

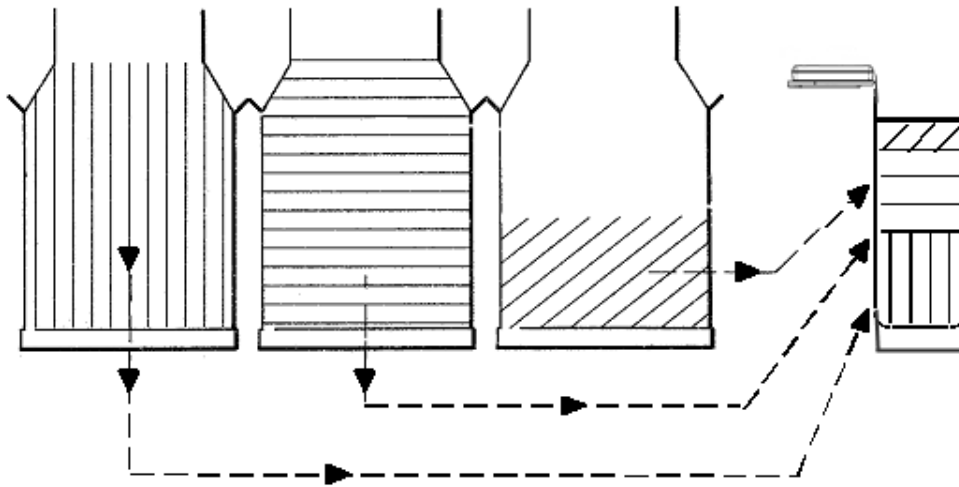
**7.2 Produzenten mit einem einzigen Transportgefäss**

Die Milchprobe wird mit der Schöpfkelle aus dem Transportgefäss genommen und die Probenflasche bis zur obersten Ringmarke (50 ml) gefüllt. Die Flasche wird darauf sofort mit dem Deckel verschlossen.

**7.3 Produzenten mit zwei bis vier Transportgefässen**

Mit der Schöpfkelle sind möglichst vergleichbare (aliquote) Teilmengen aus der gründlich aufgerührten Milch aller Transportgefässe in die Probenflasche bis zur obersten Ringmarke (50 ml) abzufüllen.

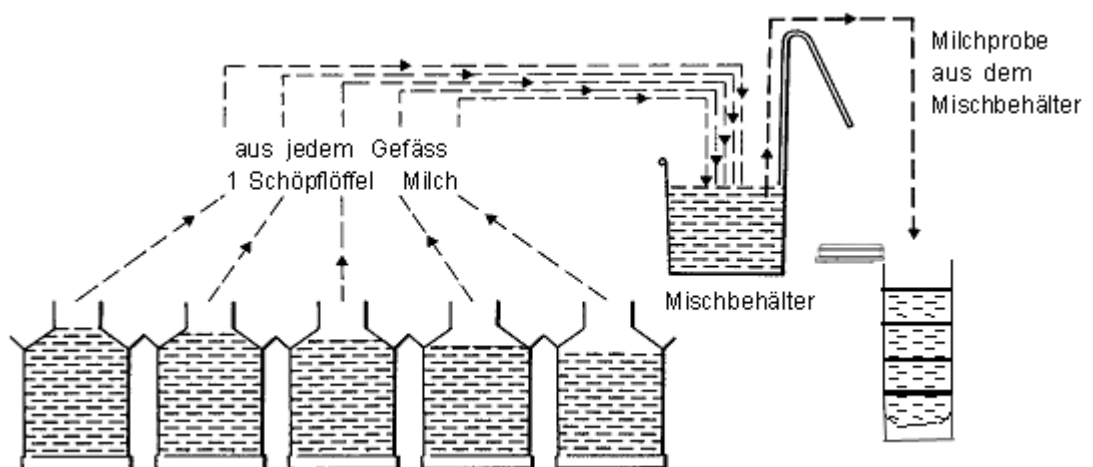
Die Ringmarken der Probenflasche dienen als Anhaltspunkte für die Teilmengen (Prinzip: 2 Gefässe = 2 Ringmarken pro Gefäss, 3 Gefässe = 1  $\frac{1}{3}$  Ringmarken pro Gefäss, 4 Gefässe = 1 Ringmarken pro Gefäss). Die nur halb gefüllten Gefässe sind für die Teilmengen zu berücksichtigen.



#### 7.4 Produzenten mit fünf und mehr Transportgefäßen

Bei Produzenten mit fünf und mehr Transportgefäßen werden die Teilmengen der Probe mit Hilfe eines einwandfrei gereinigten und entkeimten Mischbehälters bereitgestellt. Anstelle eines Mischbehälters darf auch ein Kannendeckel des betreffenden Produzenten verwendet werden. Dabei wird aus jedem Transportgefäß - nach entsprechendem Aufrühren der Milch gemäß Ziffer 7.1 a) - eine Schöpfkelle Milch in den Mischbehälter gegeben. Nach gründlichem Durchmischen der Teilmengen im Mischbehälter wird mit der Schöpfkelle die Probeflasche bis zur obersten Ringmarke gefüllt (50 ml).

Vor dem Durchmischen der Teilmengen im Mischgefäß wird die Probeflasche gemäß Ziffer 7.1 b) und c) für das Befüllen vorbereitet.



## **7.5 Weitere Bestimmungen zur Probenahme**

Unmittelbar nach jeder ambulanten Probenahme ist die Schöpfkelle mit sauberem und kaltem Leitungswasser (d.h. Wasser direkt ab Hahn ohne Schlauch) zu spülen. Wenn kein Leitungswasser vorhanden ist, muss die Schöpfkelle mit sauberem Haushaltspapier getrocknet werden. Das Haushaltspapier darf nur einmal verwendet werden. Die Schöpfkelle ist bis zur nächsten Probenahme im Plastikbeutel aufzubewahren.

Irrtümlich geöffnete Gläser sind offen und mit beigelegtem Stopfen zusammen mit den Milchproben zurückzusenden.

## **8. Kühlung und Kühllhaltung der Proben**

Unmittelbar nach der Entnahme sind die einzelnen Proben zu kühlen. Während der Probenahme bleibt die Kühlboxe ausser beim Herausnehmen und Hineinstellen der Probegläser stets geschlossen.

Nach Beendigung der Fassung sind die Proben, sofern es Zeit und Organisation bis zum Abtransport erlauben, mit Eiswasser nachzukühlen und in einem Kühlschranks/Kühlraum zu lagern. Dauert die Probenahme mehr als 2 Stunden (ab der ersten Probenahme), so müssen die Proben bei einer Temperatur zwischen 1 - 5 °C gelagert werden. Die Temperatur ist elektronisch zu überwachen und aufzuzeichnen. Die Auswertung dieser Aufzeichnung ist dem Labor zu übermitteln. Der Milchkäufer ist für die Beschaffung des Temperatur-Überwachungssystems verantwortlich.

## **9. Probenahmerapport**

Nach Abschluss der Probenahme hat der Probenehmer den von der zuständigen Laborfirma zur Verfügung gestellten Probenahmerapport auszufüllen und zu unterschreiben.