

Arbeitsanweisung für die Durchführung der ambulanten Probenahme der Milch- prüfung (MP)

(ambulante Probenahme auf Milchsammel Touren und Sammelplätzen)

Inhaltsverzeichnis

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

Geändert von: G. Pittet Ersetzt Version 2	Geprüft von GL Suisselab AG Zollikofen: 16.03.2011	Datum der Freigabe: 16.03.2011 Version 3
Dateiname: 110307_AA-AA-ambulante-PN_D_V3		

1. Ziel und Zweck

Mit dieser Arbeitsanweisung soll eine einheitliche Durchführung der ambulanten Probenahme für die Milchprüfung (MP) sichergestellt werden. Die ambulante Probenahme ist nur auf Grund einer spezifischen Bewilligung der Prüfstelle möglich. Diese Arbeitsanweisung basiert auf den *Ausführungsbestimmungen für die Probenahme bei der Milchprüfung* von Suisselab AG Zollikofen.

2. Geltungsbereich

Die Arbeitsanweisung gilt für

- Personen (Probenehmer), die MP-Proben ambulant auf dem Hof von Milchproduzenten bzw. auf Milchsammelplätzen fassen;
- Milchkäufer, die bei der MP für die Probenerhebung verantwortlich und mit Suisselab 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 Suisselab eingebunden. Suisselab 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 Suisselab 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 aufzubieten. Geplante Abwesenheiten (z.B. Ferien, Militär) hat der Probenehmer Suisselab frühzeitig zu melden, damit diese den Stellvertreter aufbieten kann. Der Probenehmer hat ebenfalls seinen Stellvertreter über die geplanten Abwesenheiten zu informieren.

Der Probenehmer hat Suisselab 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. Probeflasche 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 notwendig, die spätestens 12 Std. vor der Probenahme in einem Tiefkühler zu gefrieren sind. Die Kühlelemente sind so in der Boxe zu platzieren, dass sie nicht direkt mit den Probeflaschen in Berührung kommen.

Sofern in Einzelfällen keine etikettierten Probeflaschen vorliegen, ist die noch trockene Probeflasche vor der Probefassung mittels wasserfestem Faserstift mit der Genossenschaft und Lieferantenummer zu kennzeichnen. Die von Hand angeschriebenen Nummern müssen denjenigen auf dem *Begleitrapport für Proben der Milchprüfung* entsprechen.

7. Durchführung der Probenahme

7.1. Grundregeln

Die in Kühlbehältern oder Kannen gelagerte Milch gilt als Verkehrsmilch, sofern auf dem Behältnis nicht ausdrücklich und deutlich erkennbar beschriftet ist, dass die Milch nicht abgeliefert werden darf.

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

Von der Milch jedes Produzenten ist aus der gesamten zur Ablieferung gebrachten Milch eine Probe zu fassen. Wenn die Milch aufgerahmt ist (z.B.: Kühlbehälter auf Sammelplätzen) ist zwingend ein Kannenrührer einzusetzen. Dabei ist wie folgt vorzugehen:

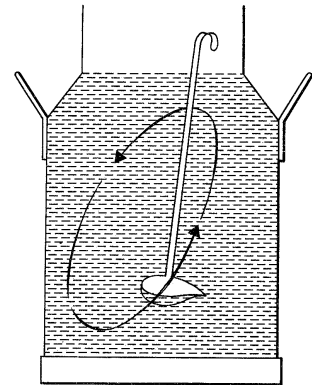
a) Aufrühren der Milch:

Kannen oder Kühlbehälter ohne Rührwerk

Mit der Schöpfkelle (bei Kannen) oder mit einem Kannenrührer (bei Kühlbehälter ohne Rührwerk) sieben bis zehn Mal zügig in Form einer Ellipse die Milch durchmischen.

Kühlbehälter mit integriertem Rührwerk

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



b) Öffnen der Flasche:

Achtung: Die Schöpfkelle vor der Probenahme gut abtropfen lassen!

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.

Das Öffnen der Probeflaschen ohne Schöpfkelle (wie oben beschrieben) ist für die MP-Probenahme nicht zulässig.

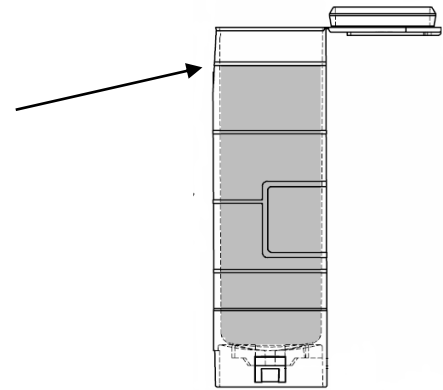
c) Verschliessen der Flasche:

Der Deckel lässt sich durch einfaches Umklappen wieder verschliessen!



7.2. Produzenten mit einem einzigen Transportgefäss

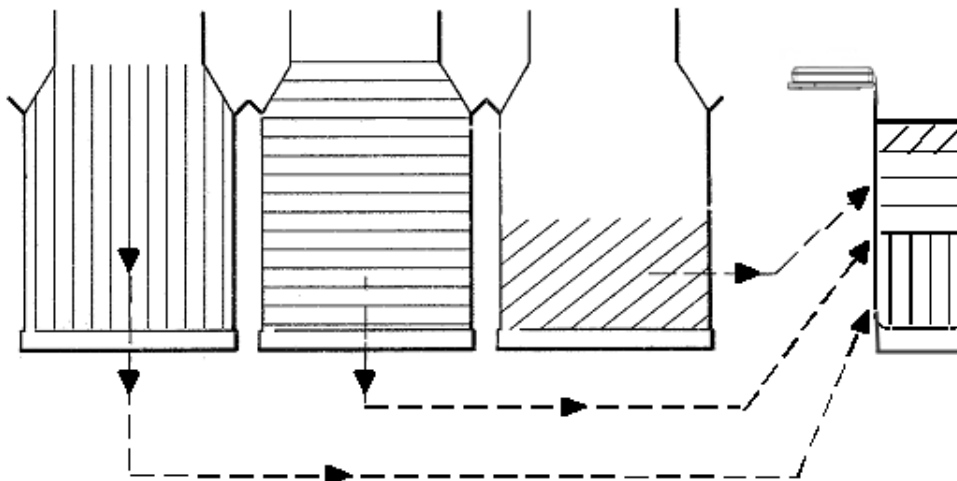
Die Milchprobe wird mit der Schöpfkelle aus dem Transportgefäss genommen und die Probenflasche bis zur obersten Ringmarke (50 ml) gefüllt. Die Flasche wird darauf sofort mit dem Deckel verschlossen.



7.3. Produzenten mit zwei bis vier Transportgefässen

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

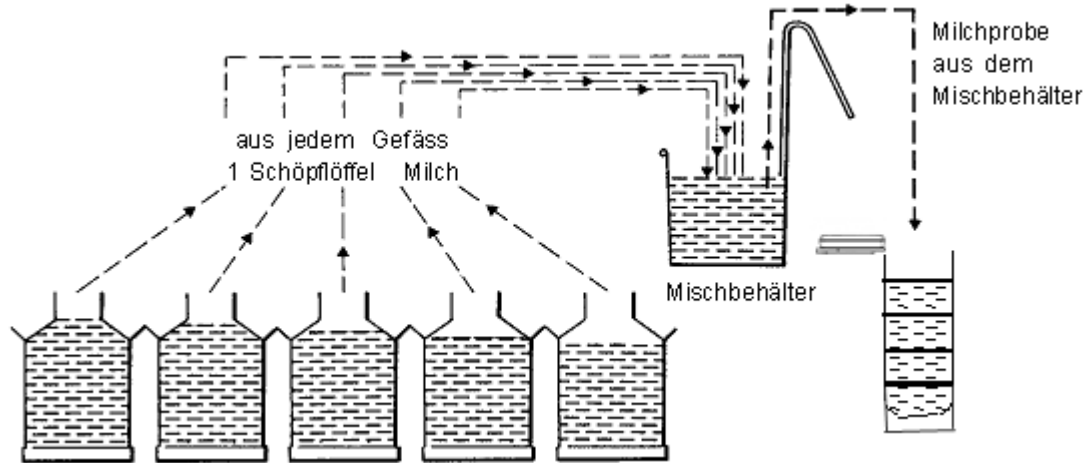
Die Ringmarken der Probenflaschen dienen als Anhaltspunkte für die Teilmengen (Prinzip: 2 Gefässe = 2 Ringmarken pro Gefäss, 3 Gefässe = $1 \frac{1}{3}$ Ringmarken pro Gefäss, 4 Gefässe = 1 Ringmarken pro Gefäss). Von nur halb gefüllten Gefässen sind entsprechende Teilmengen zu berücksichtigen.



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 (Mischbehälter gehört der Probenahmestelle) 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 Probenflasche bis zur obersten Ringmarke gefüllt (50 ml).

Vor dem Durchmischen der Teilmengen im Mischgefäss wird die Probenflasche 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 Flaschen sind 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 Probeflaschen, stets geschlossen.

Nach Beendigung der Fassung sind die Proben mit Eiswasser nach zu kühlen und in einem Kühlschrank / Kühlraum bis zum Abtransport 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. Begleitrapport für Proben der Milchprüfung

Nach Abschluss der Probenahme hat der Probenehmer den entsprechenden Begleitrapport vollständig auszufüllen und zu unterschreiben.