

Arbeitsanweisung für die Durchführung der manuellen Probenahme der Milchprüfung (MP)

(Probenahme in Käsereien, Milchsammel- und Zentrifugierstellen)

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. Begleitrapport für Proben der Milchprüfung	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-manuelle-PN_D_V3		

1. Ziel und Zweck

Mit dieser Arbeitsanweisung soll eine einheitliche Durchführung der manuellen Probenahme für die Milchprüfung (MP) sichergestellt werden. Diese Arbeitsanweisung basiert auf den *Ausführungsbestimmungen für die Probenahme bei der Milchprüfung* von Suisselab AG Zollikofen (nachfolgend Suisselab).

2. Geltungsbereich

Die Arbeitsanweisung gilt für

- Personen (Probenehmer), die MP-Proben manuell in Sammelstellen (Käsereien, Milchsammel- und Zentrifugierstellen) fassen;
- Milchkäufer und Sammelstellenbetreiber, 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. Probeflaschen und Schöpfkelle dürfen erst unmittelbar vor dem Gebrauch aus den Plastikbeuteln herausgenommen werden.

6. Vorbereitung der Probenahme

Das benötigte Material für die Kühlung und Kühlhaltung der Proben muss sorgfältig vorbereitet werden.

Vor Beginn der Probenahme ist für die Kühlung der zu fassenden Proben Eiswasser (ab Eiswasseranlage oder kaltes Leitungswasser mit Eiswürfeln bzw. Eisbeuteln) bereitzustellen.

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

Falls es die Umstände verlangen, sind ein Mischbehälter (siehe Ziffer 7.4) und ein Kannenrührer (siehe Ziffer 7.1 a) aus rostfreiem Metall in einwandfrei gereinigtem und entkeimtem Zustand vorzubereiten.

Für die Spülung der Schöpfkelle und gegebenenfalls des Mischbehälters und des Kannenrührers ist sauberes und kaltes Leitungswasser (d.h. Wasser direkt ab Hahn ohne Schlauch) zu verwenden. Die Spülung erfolgt in einer einwandfrei gereinigten und entkeimten Kanne. Das Spülwasser ist spätestens nach 20 gefassten Proben zu erneuern.

7. Durchführung der Probenahme

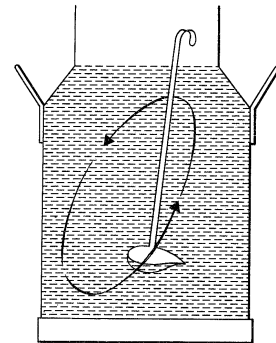
7.1. Grundregeln

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

a) Aufrühren der Milch:

Die Milch ist im Transportgefäß gründlich aufzurühren. Bei Behältnissen mit mehr als 60 Liter Inhalt und alle Behältnisse, in welchen die Milch aufgerahmt ist, sind zuerst mit einem Kannenrührer aufzurühren.

Anschliessend mit der Schöpfkelle sieben bis zehn Mal zügig in Form einer Ellipse die Milch durchmischen.



b) Öffnen der Flasche:

Die Probeflasche wird an den "Ohren" des Deckels direkt am Stiel 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.

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

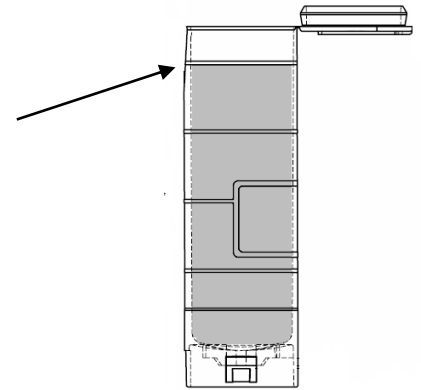


c) Verschliessen der Flasche:

Der Deckel lässt sich durch einfaches Umklappen wieder verschliessen!

7.2. Produzenten mit einem einzigen Transportgefäss

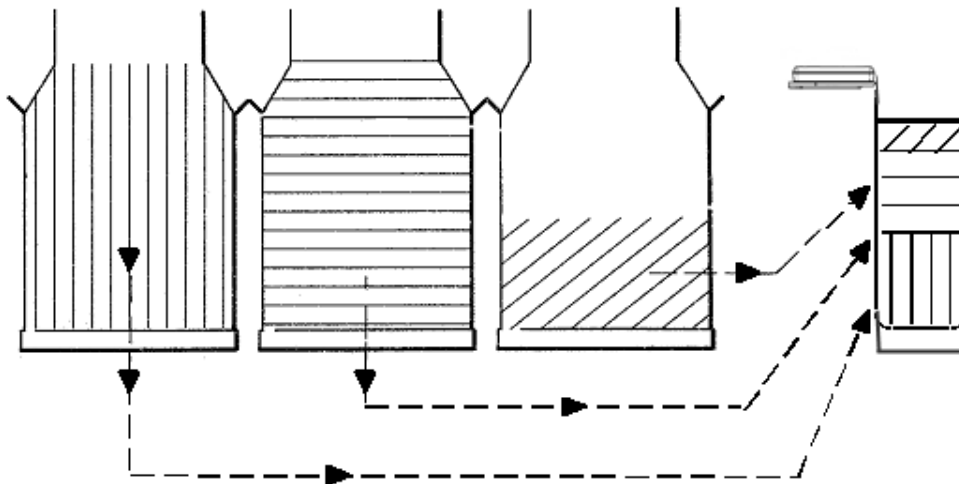
Die Milchprobe wird mit der Schöpfkelle aus dem Transportgefäss genommen und die Probenflasche bis zur obersten Ringmarke (50 ml) gefüllt. Die Flasche wird darauf sofort mit dem Deckel verschlossen.



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.

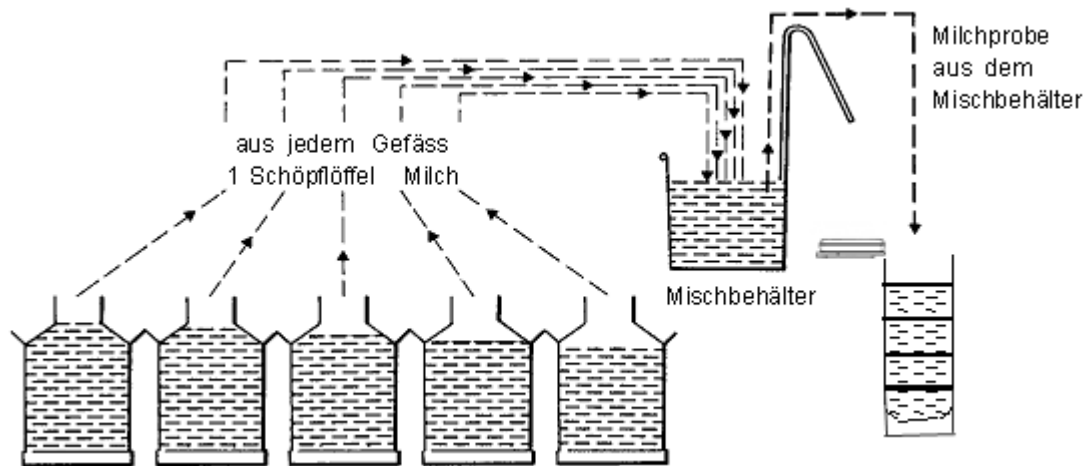
Die Ringmarken der Probenflaschen dienen als Anhaltspunkte für die Teilmengen (Prinzip: 2 Gefässe = 2 Ringmarken pro Gefäss, 3 Gefässe = $1 \frac{1}{3}$ Ringmarken pro Gefäss, 4 Gefässe = 1 Ringmarken pro Gefäss). Von nur halb gefüllten Gefässen sind entsprechende Teilmengen zu berücksichtigen.



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

Nach jeder Probenahme (nicht aber nach der Milchentnahme aus den einzelnen Transportgefäßen eines Produzenten) ist die Schöpfkelle und der Kannenrührer in der zu diesem Zweck bereitgestellten Kanne zu spülen. Vor jeder neuen Probenahme lässt man sie gut abtropfen.

Bei Verwendung eines Mischbehälters wird dieser wie die Schöpfkelle zwischen zwei Probenahmen gespült. Vor der nächsten Verwendung ist der Mischbehälter einwandfrei zu leeren und mit Milch aus einem Transportgefäß des entsprechenden Produzenten zu spülen. Diese Massnahme ist notwendig, damit die zu fassende Probe nicht verwässert wird (Kriterium Gefrierpunkt!).

Unmittelbar nach der Entnahme sind die einzelnen Proben mit Eiswasser zu kühlen.

Sämtliche Probenflaschen, inklusive der leeren oder irrtümlich geöffneten, sind zu retournieren.

8. Kühlung und Kühllhaltung der Proben

Ab Beginn der Probefassung ist sicherzustellen, dass die Proben im Eiswasser oder Leitungswasser mit Eiswürfeln gekühlt werden. Nach Abschluss der Probenahme sind die Proben bis zum Abtransport in einem Kühlschrank / Kühlraum bei 1 - 5 °C zu lagern. Unbefugte Personen dürfen keinen Zugang zu den Proben haben.

Werden Proben von der am Abend eingelieferten Milch erhoben, so müssen sie über Nacht bei Temperaturen zwischen 1 - 5 °C im Kühlschrank / Kühlraum aufbewahrt werden. Unbefugte Personen dürfen keinen Zugang zu den Proben haben.

9. Begleitrapport für Proben der Milchprüfung

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