

Dienststelle Lebensmittelkontrolle
und Verbraucherschutz

AUFTRAGSFORMULAR – MIKROBIOLOGISCHE PROBEN

Standort Labor für Probenabgabe: Vonmattstrasse 16, 6003 Luzern

Name Betrieb	Kunden-	Datum der Pro-
Auftraggeber/in	Nr.	benahme
Strasse / Nummer /		
PLZ / Ort		
Berichtsadresse	<input type="checkbox"/> wie Auftraggeber/in	
	<input type="checkbox"/> andere Adresse:	
Rechnungsadresse	<input type="checkbox"/> wie Berichtsadresse	
	<input type="checkbox"/> andere Adresse:	
Kopie Bericht per	<input type="checkbox"/> nein	
E-Mail an	<input type="checkbox"/> ja, E-Mail-Adresse:	
Probennehmer/in	Probennehmer/in	
Name	Telefonnr.	
Kontaktperson	Kontaktperson Tele-	
Name	fonnr.	

Mit Ihrer Unterschrift bestätigen Sie die Richtigkeit und Vollständigkeit Ihrer Angaben.

Ort, Datum, Unterschrift _____

Beschreibung der Proben

Probe	Sachbezeichnung der Probe inkl. zusätzliche Angaben wie Hitze- behandlung, fermentierte Zutat, Ver- packung, Losnummer, Hersteller, etc.	Herstellungs- datum	Verbrauchs- datum/MHD	Unter- suchungs- paket	Temp. bei Probeneingang (bitte frei lassen)	Proben-Nr. (bitte frei lassen)
1						
2						
3						
4						
5						



Bemerkungen

Wichtige Hinweise

- Die Proben sollten möglichst am Tag der Probenahme gekühlt im Labor abgegeben werden. Öffnungszeiten Labor (**Vonmattstrasse 16, 6003 Luzern**): Mo - Fr 8:00 - 12:00 / 13:30 - 16:00 Uhr
Bitte beachten Sie, dass mikrobiologische Lebensmittelproben nur Montag bis Donnerstag angenommen werden können.
- Für eine nahtlose Bearbeitung bitten wir Sie, die Proben mindestens einen Arbeitstag zuvor anzumelden: www.lebensmittelkontrolle.lu.ch/proben oder 041 248 84 03
- Die Proben müssen steril entnommen werden (steriles Werkzeug, steriles Gebinde). Mindestmenge: 100 g
- Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen gemäss aktuellem Dienstleistungsverzeichnis (www.dilv.lu.ch).

Übersicht Untersuchungspakete

Untersuchungsparameter	PG1	PG4	PG5	PG6
	Schlagrahm/ Patisseriewaren	naturbelassen ge- nussfertiger und roher, in den genussfertigen Zustand gebrachte Lebensmittel	Hitzebehandelte, kalt oder aufgewärmt ge- nussfertige Lebens- mittel	genussfertige Pro- dukte, die sich nicht PG4 oder PG5 zuord- nen lassen (Mischpro- dukte)
aerobe mesophile Keime (AMK)	•		•	•
<i>Bacillus cereus</i>			•	
<i>Enterobacteriaceae</i>			•	
<i>Escherichia coli</i>	•	•		•
koagulasepositive Staphylokokken	•	•	•	•

Weitere Parameter sind gemäss aktuellem Dienstleistungsverzeichnis oder auf Anfrage möglich.