

MATVARER

Navn og Adresse		Telefon nr.		Faks nr.	
		E-post(rapport vil bli tilsendt elektronisk i pdf format)			
Evt. Kopi til			Evt. annen fakturaadresse		
Prøvemateriale		Prøvetakingsdato	Klokkeslett	Analyser (før på nummeret fra tabellen under)	
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					

Mikrobiologiske analyser				Evt. før opp aktuelle analyser under:			
1	Aerobe mikroorganismer (kimtall) 30°C		9	Clostridium perfringens			
2	Aerobe mikroorganismer (kimtall) 20°C		10	Mugg/Gjær			
3	Koliforme bakterier		11	Salmonella sp			
4	E.coli		12				
5	Koagulasepos. Stafylokokker		13				
6	Bacillus cereus		14				
7	Listeria monocytogenes, kval.		15				
8	Listeria monocytogenes, kvan.		16				
Kjemiske og fysikalske analyser							
20	Fett, Gerber	22	Vanninnhold	24	pH		
21	Protein	23	Aske	25	Saltinnhold		
Kjøttkontroll							
30	Bakteriologisk kjøttkontroll		31	Trikiner, enkeltprøve		32	Radioaktivitet

<input type="checkbox"/>	Ønsker De å bli kontaktet for å få hjelp til valg av analyser ?
--------------------------	---

Utfyllende opplysninger fra rekvirenten:

Dato:	Underskrift :
--------------	----------------------

For laboratoriet

Mottatt lab dato:	Signatur:	Avtale ref.:	Rapport nr.:
--------------------------	------------------	---------------------	---------------------



For valg av parametre, anbefaler vi "Mikrobiologiske retningslinjer", utgitt av Mattilsynet. Kapittel 12 inneholder tabeller med relevante analyser og grenseverdier for disse. Analysene og grenseverdiene i tabellene er delvis hentet fra særforrifter for de ulike typer næringsmidler, og delvis anbefalinger fra Mattilsynet.

Tabellen under gir en generell oversikt over hvilke analyser som er aktuelle for de ulike næringsmidlene:

Matvaregruppe:	Aktuelle parametre:	Merknader:
Melk og melkeprodukter	Kimtall, koliforme bakterier, <i>E.coli</i> , <i>S.aureus</i> , <i>B.cereus</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> , mugg/gjær	Kimtall er ikke relevant for hvite oster
Eggeprodukter	Kimtall, <i>S.aureus</i> , <i>Salmonella</i> sp.	
Kjøtt og kjøttprodukter + Blandingsprodukter	Kimtall, koliforme bakterier, <i>E.coli</i> , <i>Salmonella</i> sp., <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>S. aureus</i> , <i>Clostridium perfringens</i> ,	
Fisk og fiskeprodukter	Kimtall, koliforme bakterier, <i>Salmonella</i> sp., <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Clostridium perfringens</i> , <i>S.aureus</i> , <i>E.coli</i> .	
Mel, gryn, kjeks, baker- og konditorvarer	<i>Salmonella</i> sp., <i>B.cereus</i> , <i>S.aureus</i> , <i>E.coli</i> , kimtall, mugg, koliforme bakterier	
Poteter, rotfrukter, grønnsaker, frukt og bær	<i>Salmonella</i> sp., kimtall, <i>B.cereus</i> , <i>Cl.perfringens</i> , mugg, gjær, <i>E.coli</i> , koliforme bakterier, <i>S.aureus</i>	
Fett, oljer m.m	Kimtall, koliforme bakterier, <i>S.aureus</i> , <i>Salmonella</i> sp., <i>B.cereus</i> , mugg/gjær	
Kakao, sjokolade, sukkerholdige produkter	<i>Salmonella</i> sp	
Retter tillaget av pulver (ikke barnemat)	Kimtall, koliforme bakterier, <i>Cl.perfringens</i> , <i>B.cereus</i> , <i>Salmonella</i> sp	
Spedbarnsmat	Kimtall, koliforme bakterier, <i>B.cereus</i> , <i>Salmonella</i> sp.	
Andre matvarer	Kimtall, koliforme bakterier, <i>S.aureus</i> , <i>B.cereus</i> , <i>Cl.perfringens</i> , <i>L.monocytogenes</i> , <i>Salmonella</i> sp., <i>E.coli</i> , mugg/gjær.	

Veiledning for prøveuttak:	Forsendelse av prøvene
Ta kontakt med laboratoriet for diskusjon av metode for prøveuttak avhengig av prøvemateriale.	Prøvene bør være laboratoriet i hende innen 4 timer eller innen 24 timer oppbevart /transportert ved 0 -10 °C, bruk fryseelement. Prøvene må være laboratoriet i hende før torsdag kl.14:00 dersom ikke annet er avtalt med laboratoriet.

Underleverandører: Fjellab benytter seg av Prebio AS som underleverandør på analyser som laboratoriet selv ikke utfører. Oppdragsgiver aksepterer med dette valgt underleverandør.

Prøvinger: Opplysning om anvendt metodikk, målesikkerhet, deteksjonsgrenser, akkrediteringsstatus og pris fås ved henvendelse til laboratoriet

