

# ANNAHMEFORMULAR FÜR EIGENKONTROLLEN (Reg. CE 2073/05 e s.m.i.) UND HANDELSTÄTIGKEIT

Annahmenummer

Daten für die Ausstellung der Rechnung <i>Obligatorisch für Analysen gegen Bezahlung*</i>		
GESELLSCHAFT		
IADRESSE		
GEMEINDE	PLZ	PROV.
MWST. NR. **		
STEUERNUMMER		
TELEFONO/FAX		
E-MAIL		

Daten des Besitzers		
VOR- UND NACHNAME		
ADRESSE		
GEMEINDE	PLZ	PROV.
TEL/FAX		
E-MAIL		
ENTNAHMEORT		
ISTATKODEX***	<input type="text"/>	<input type="text"/>


\* Es genügt, das Feld Gesellschaft auszufüllen, wenn der Kunde bereits im IZSVe registriert ist. \*\* Nur auszufüllen, wenn der Kunde eine Mehrwertsteuernummer besitzt.  
\*\*\* Nur auszufüllen, wenn der Betrieb gezählt ist.

PROTOKOLLFÜHRER				
VOR- UND NACHNAME		ADRESSE		
GEMEINDE	PLZ	PROV.	TEL/FAX	E-MAIL

<b>Proben</b>	<input type="checkbox"/> Eigenkontrollen****	<input type="checkbox"/> Private
---------------	--	----------------------------------

\*\*\*\* Es wird darauf hingewiesen, dass nur akkreditierte Proben welche der ISO-Norm 17025 entsprechen (siehe [www.accredia.it](http://www.accredia.it)) von den Lebensmittelunternehmen für die Eigenkontrollen verwendet werden dürfen.

<b>Bezahlung</b>	<input type="checkbox"/> Plan/Konvention/periodische Fakturierung	<input type="checkbox"/> bar bei Abgabe der Proben/POS	<input type="checkbox"/> C/C Banküberweisung
------------------	---	--	--

<b>Übermittlung der Befunde, wenn nicht online</b>			 <a href="http://www.izsvenezie.it">www.izsvenezie.it</a>
<input type="checkbox"/> WERDEN IM LABOR ABGEHOLT	<input type="checkbox"/> POST:	<input type="checkbox"/> E-MAIL:	<input type="checkbox"/> FAX:

<b>Empfänger des Befundes:</b>			
<input type="checkbox"/> PROTOKOLLFÜHRER	<input type="checkbox"/> BESITZER	<input type="checkbox"/> GESELLSCHAFT	<input type="checkbox"/> ANDERE:

Dringende Analysen und/oder benötigte Teilbefunde	
<input type="checkbox"/> DRINGENDE ANALYSEN:	
<input type="checkbox"/> ANALYSEN FÜR TEILBEFUND:	

<b>Temperatur bei Annahme:</b>	<input type="checkbox"/> RAUMTEMPERATUR	<input type="checkbox"/> GEKÜHLT.....°C	<input type="checkbox"/> GEFROREN	<input type="checkbox"/> NICHT MESSBAR
--------------------------------	---	---	-----------------------------------	--

<b>Entnahmedatum</b>	<b>Abgabedatum</b>	<b>Unterschrift Lieferant</b>	<b>Unterschrift IZSVe</b>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

TIERKÖRPER					
<b>TIERART</b>	<input type="checkbox"/> Rind <input type="checkbox"/> Schwein <input type="checkbox"/> Schaf <input type="checkbox"/> Ziege <input type="checkbox"/> Pferd <input type="checkbox"/> Geflügel <input type="checkbox"/> Andere: .....				
<b>ENTNAHMEART</b>	<input type="checkbox"/> destruktive Methode <input type="checkbox"/> Schwämmchen-400 cm2 <input type="checkbox"/> Tupfer-400 cm2 <input type="checkbox"/> Haut vom Hals (Pool zu 25g)				
<b>ANALYSE</b>	<b>N</b>	<b>BESCHREIBUNG (.....CM2)</b>	<b>ANALYSE</b>	<b>N</b>	<b>BESCHREIBUNG (.....CM2)</b>
MESOPHILE GESAMTKEIMZAHL 30°C UND ENTEROBACTERIAC EAE 37°C	1		SALMONELLA SPP	1	
	2			2	
	3			3	
	4			4	
	5			5	

WASSER		
NR.	DETAILLIERTE BESCHREIBUNG	ANALYSEN (\$) (Nr. der jeweiligen Analyse angeben)

ARBEITSFLÄCHE				
PROBEN-IDENTIFIKATION	TYP		UNTERSUCHTE OBERFLÄCHE (.....CM2)	ANALYSEN (\$) (Nr. der jeweiligen Analyse angeben)
	<input type="checkbox"/> SLIDE	<input type="checkbox"/> TUPFER	<input type="checkbox"/> SCHWÄMMCHEN	
	<input type="checkbox"/> SLIDE	<input type="checkbox"/> TUPFER	<input type="checkbox"/> SCHWÄMMCHEN	
	<input type="checkbox"/> SLIDE	<input type="checkbox"/> TUPFER	<input type="checkbox"/> SCHWÄMMCHEN	
	<input type="checkbox"/> SLIDE	<input type="checkbox"/> TUPFER	<input type="checkbox"/> SCHWÄMMCHEN	
	<input type="checkbox"/> SLIDE	<input type="checkbox"/> TUPFER	<input type="checkbox"/> SCHWÄMMCHEN	
	<input type="checkbox"/> SLIDE	<input type="checkbox"/> TUPFER	<input type="checkbox"/> SCHWÄMMCHEN	

\* Für die Analyse auf *Listeria monocytogenes* wird jeweils ein eigener/s Tupfer/Schwämmchen benötigt.

LEBENSMITTEL			
NR.	TIERART	DETAILLIERTE BESCHREIBUNG	ANALYSEN (\$) (Nr. der jeweiligen Analyse angeben)

ANALYSEN (\$)	
1. WATER ACTIVITY (instrumentelle Messung)	2. BACILLUS CEREUS 30°C
3. AEROBE MILCHSÄUREBAKTERIEN 30°C	4. <input type="checkbox"/> BAKT. <input type="checkbox"/> CLOSTRIDIEN SULFIT REDUZIERENDE ANAEROBIER (vegetative Form)
5. <input type="checkbox"/> BAKT. <input type="checkbox"/> CLOSTRIDIEN SULFIT REDUZIERENDE ANAEROBIER (Sporen)	6. ALGENTOXINE <input type="checkbox"/> PSP <input type="checkbox"/> DSP <input type="checkbox"/> ASP
7. CAMPYLOBACTER SPP <input type="checkbox"/> QUALITATIV <input type="checkbox"/> QUANTITATIV	8. CANDIDA ALBICANS IN THERMALSCHLAMM
9. GESAMTKEIMZAHL BEI 22°C - WASSER	10. GESAMTKEIMZAHL BEI 36°C - WASSER
11. CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	12. <input type="checkbox"/> CLOSTRIDIUM BOTULINUM <input type="checkbox"/> BOTULINUM TOXIN
13. COLIFORME KEIME BEI 30°C	14. DERMATOPHYTEN I THERMALSCHLAMM
15. ENTEROBACTERIACEAE BEI 37°C	16. ENTEROKOKKENI (FÄKALE STREPTOKOKKEN)
17. STAPHILOKOKKEN-ENTEROTOXIN	18. SENSORISCHE UNTERSUCHUNG
19. ESCHERICHIA COLI O157	20. BETA-GLUKURONIDASE-POSITIVE ESCHERICHIA COLI BEI 44°C <input type="checkbox"/> ZÄHLUNG IN DER PLATTE <input type="checkbox"/> MPN
21. LISTERIA MONOCYTOGENES BEI 37°C <input type="checkbox"/> QUALITATIV <input type="checkbox"/> ZÄHLUNG IN DER PLATTE <input type="checkbox"/> MPN	22. LEGIONELLA
23. BESTIMMUNG DER TIERART	24. HEFEN
25. MILCHSÄUREBAKTERIEN - YOGURT	26. GESAMTKEIMZAHL BEI 30°C
27. PSYCHROPHILE GESAMTKEIMZAHL BEI 15°C	28. THERMOPHILE GESAMTKEIMZAHL BEI 55°C
29. SCHIMMELPILZE	30. PH (instrumentelle Messung)
31. PSEUDOMONAS <input type="checkbox"/> SPP. <input type="checkbox"/> AERUGINOSA	32. SALMONELLA SPP.
33. HEMMSTOFFE	34. KOAGULASE POSITIVE STAPHILOKOKKEN
35. VIBRIO <input type="checkbox"/> CHOLERA <input type="checkbox"/> PARAHAEMOLYTICUS	36. YERSINIA ENTEROCOLITICA PATHOGEN VERDÄCHTIG
37. ANDERE:	38. ANDERE: