

Integrität ist alles.

Wie Sie Mikro-Proben an Ihr Auftragslabor schicken, ohne die Testqualität zu beeinträchtigen.

Das Verschicken von Proben zum Testen mag ein einfacher, alltäglicher Vorgang für Sie sein. Aber es gibt einige wichtige Schritte, die Sie beachten sollten, um dabei die Probenqualität nicht zu beeinträchtigen.



1. Nicht alle Neutralisationspuffer sind gleich

Wählen Sie Vorrichtungen zur Probenahme aus, deren Neutralisationspuffer auf das Desinfektionsmittel, das in Ihrem Betrieb verwendet wird, abgestimmt ist. Wenn Sie einen Test bei Ihrem Auftragslabor in Auftrag geben, schickt Ihnen dieses vielleicht im Rahmen dieser Dienstleistung Vorrichtungen zur Probenahme zu. Sie sollten dann überprüfen, ob das Ihnen zugesandte Material auch auf das in Ihrer Produktionsstätte verwendete Desinfektionsmittel abgestimmt ist. Sollte in Ihrem Betrieb mal ein anderes Desinfektionsmittel verwendet werden, sollten Sie Ihr Auftragslabor davon unterrichten. Mehr Einzelheiten zur Wirksamkeit verschiedener Neutralisationsmedien gegenüber üblichen Desinfektionsmitteln finden Sie im Handbuch zur Umweltüberwachung von 3M Lebensmittelsicherheit ([LINK](#)).



2. Halten Sie Proben frei von Kontaminationen

Entnommene Proben müssen während des Transports in einem aseptischen Zustand gehalten werden. Nutzen Sie dafür einen Probenbeutel mit Versiegelung, wie die 3M™ Produkte zur Probenahme, Vorbereitung und Verarbeitung, die gammabestrahlt und kontaminationsfrei sind.



3. Vor, zurück und einmal drehen

Wenn Sie einen 3M™ Sponge-Stick verwenden, nutzen Sie diesen Trick, um den Stab vom Schwamm abzutrennen, bevor Sie den Beutel verschließen: Halten Sie den Schwamm mit zwei Fingern fest (an der Außenseite des Beutels). Biegen Sie dann mit der anderen Hand den Stab entlang der perforierten Linie, die sich in der Nähe des Schwamms befindet, vor und zurück. Drehen Sie anschließend einmal den Stab, um ihn aus dem Beutel herauszuziehen.





4. Schreiben Sie es auf

Achten Sie darauf, Ihre Probenbeutel deutlich zu etikettieren. Denn über je mehr Informationen Ihr Partnerlabor verfügt (zum Beispiel, wo in der Produktionsanlage die Probe entnommen wurde, wer sie entnommen hat und zu welchem Datum und welcher Uhrzeit das geschah), desto besser.



5. Kühlung ist essenziell

Kühlen Sie eine Probe nach der Entnahme so schnell wie möglich und halten Sie diese kühl, bis der Kurier sie mitnimmt. Es gehört zur Best Practice, die Proben innerhalb einer Stunde in einer Kühlbox unterzubringen. Damit wird sichergestellt, dass diese eine angemessene Temperatur beibehalten.



6. Testen innerhalb von 48 Stunden

Nach der Entnahme müssen die Proben innerhalb von 48 Stunden getestet werden, da sonst die Probenqualität beeinträchtigt wird. Das ist einer der Gründe, warum viele Lebensmittelhersteller ein Auftragslabor wählen, das nicht weiter als 100 Kilometer von ihrer Produktionsstätte entfernt ist. Deswegen ist es auch so wichtig, die Probenahme auf das Eintreffen des Kuriers und die Fahrtdauer zum Labor abzustimmen.



7. Gut einpacken

Um die Proben in einem optimalen Zustand für die Tests zu erhalten, sollten sie gekühlt werden, während Sie bis zum Eintreffen des Kuriers weitere Proben entnehmen. Es empfiehlt sich, die Proben besser in einem Kühlschrank als in einer Kühlbox aufzubewahren. Verstauen Sie die Proben dann kurz vor dem Eintreffen des Kuriers für den Transport in einer Kühlbox. Vergewissern Sie sich, dass die Innenseite der Kühlbox sauber und desinfiziert ist, um eine Kreuzkontamination zu vermeiden. Achten Sie darauf, dass sich ausreichend Kühllakkus in der Box befinden, damit Ihre Probe während des Transports eine Temperatur im Bereich von 4 bis 8 Grad Celsius beibehält.

Bessere Tests beginnen mit besseren Proben – und bessere Proben erhalten Sie, wenn Sie die besten Vorrichtungen zur Probenahme verwenden. 3M™ Produkte zur Probenahme sind speziell auf die Entnahme mikrobieller Oberflächenproben ausgelegt. Nutzen Sie die komplette 3M Produktreihe, um Umgebungstests und Probenahmen so einfach und bequem wie möglich zu gestalten.



3M Lebensmittelsicherheit
3M Center, Building 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000 USA

Telefon 1-800-328-6553
Internet 3M.com/foodsafety

3M Canada
Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1 Kanada

Telefon 1-800-364-3577

Erfahren Sie mehr unter
3M.com/LabSampleGuidance

© 3M 2020. Alle Rechte vorbehalten.
3M ist eine Marke von 3M.
In Kanada unter Lizenz verwendet.
Bitte recyceln. Gedruckt in den USA.

70-2011-5203-3