

**ELINTARVIKENÄYTTEEN TUTKIMUSTILAUS**
**NÄYTTEEN TUOMINEN JA LÄHETTÄMINEN LABORATORIOON:**

- 1) Näytteen hakupalvelu Forssan talousalue: Metpost/Rahtijahti puh. 0400-480 759, Someron talousalue: Kuljetus Mikko Laine 0400-231 691
- 2) Näytteen voi lähettää postitse tai Matkahuollon kautta. Tällöin on syytä lähettää näyte pikapakettina (Posti: postipaketti **jakelulla** tai Matkahuolto Pikarahti), jotta tutkimus voidaan aloittaa vuorokauden sisällä näytteenotosta.
- 3) Itse laboratorioon tuoden, osoite Lepolantie 9, 03600 Karkkila
- 4) Laboratorio tarjoaa myös näytteenotto- ja hakupalvelua, kysy meiltä lisää!

**NÄYTTEENOTTO:**

Näyte otetaan mahdollisimman huolellisesti ja sitä käsin koskematta näyteastiaan. Riittävä näytemäärä on n. 100-300g. Näyteastioina voi käyttää kertakäyttöisiä, tehdaspuhtaita tai astianpesukoneessa pestyjä muoviasiatioita. Laboratoriosta saa myös näyteastioita ja muita näytteenottovälineitä.

Näytteenotto kannattaa kohdentaa ajatellen viimeistä elintarvikeketjun käyttäjää. Tällä varmistetaan koko ketjun toimivuus. Suurkeittiöiden elintarvikkeiden/ruoan laadusta saa todenmukaisimman kuvan, kun näytteen ottaa esim. ruokailun loppupuolella, avonaisena olleesta astiasta.

**ASIAKASTIEDOT**

Asiakkaan nimi:
Postiosoite:
Postinumero ja -toimipaikka
Puhelinnumero:
Sähköposti:

Maksajan nimi (jos eri kuin yllä):
Postiosoite:
Postinumero ja -toimipaikka:

**NÄYTETIEDOT**

Näytteenottoaika:
Näytteenottopäivä ja kellonaika:
Näytteenottaja:
Näytteenoton syy (esim. omavalvonta, viranomaisvalvonta, ruokamyrkytyspäily)
<b>Näytteen kuvaus:</b>  (mikä elintarvike/ruoka kyseessä, mitä annoksessa on ja mahdolliset lisukkeet esim. juustoa, oliiveja, tuoreita yrttejä tai kasviksia)
Pakkausvä, vkp, vmp, eränumero

**ANALYYSIT**

<input type="checkbox"/> Kokonaisbakteerit <input type="checkbox"/> Enterobakteerit <input type="checkbox"/> Lämpökestoiset koliformit ja <i>E. coli</i> <input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> <input type="checkbox"/> <i>Staphylococcus aureus</i> <input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> <input type="checkbox"/> Sulfiittia pelkistävät klostridit <input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens</i> <input type="checkbox"/> Hiivat <input type="checkbox"/> Homeet <input type="checkbox"/> Koliformiset bakteerit	<input type="checkbox"/> PKT 1 <input type="checkbox"/> PKT 2 <input type="checkbox"/> PKT 3 <input type="checkbox"/> PKT 4 <input type="checkbox"/> PKT 5 <input type="checkbox"/> PKT 6 <input type="checkbox"/> Muu tutkimus, mikä _____
--	---

Päiväys / Tilaajan allekirjoitus
/ 20

<p><b>Elintarvikepaketti 1 (Hygieeninen laatu, tuoresalaatit ja raasteet)</b></p> <p>aistinvarainen arviointi (haju ja ulkonäkö), <i>E. coli</i>, <i>B. cereus</i>, <i>S. aureus</i>, hiivat</p>
<p><b>Elintarvikepaketti 2 (Hygieeninen laatu, salaatti, jossa kypsää ja raakoja ainesosia)</b></p> <p>aistinvarainen arviointi (haju ja ulkonäkö), <i>E. coli</i>, enterobakteerit, <i>B. cereus</i>, <i>S. aureus</i>, hiivat</p>
<p><b>Elintarvikepaketti 3 (Mikrobiologinen laatu, kypsät ruoat: laatikot, keitot yms.)</b></p> <p>kokonaisbakteerit, enterobakteerit, <i>B. cereus</i></p>
<p><b>Elintarvikepaketti 4 (Hygieeninen laatu, jauheliha, vähittäismyynti)</b></p> <p>aistinvarainen arviointi (haju ja ulkonäkö), kokonaisbakteerit, lämpökestoiset koliformiset bakteerit/<i>E. coli</i></p>
<p><b>Elintarvikepaketti 5 (Mikrobiologinen laatu, ”käsin kosketellut” esim. täytetyt voileivät)</b></p> <p>enterobakteerit, <i>S. aureus</i>, lämpökestoiset koliformiset bakteerit/ <i>E. coli</i></p>
<p><b>Elintarvikepaketti 6 (Mikrobiologinen laatu, kypsät ruokamakkarat, leikkelet yms.)</b></p> <p>kokonaisbakteerit, enterobakteerit</p>