

Anleitung zur sterilen Probenahme von Getränken und Tupfern

1 Benötigte Gerätschaften

- › Sterile Probenflasche oder Tupfer
- › Bunsenbrenner
- › Sprühflasche mit Flächendesinfektionsmittel (Sprühalkohol)
- › Händedesinfektionsmittel
- › Auftragsblatt

2 Händewaschen

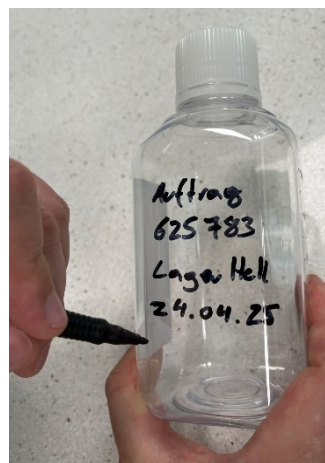
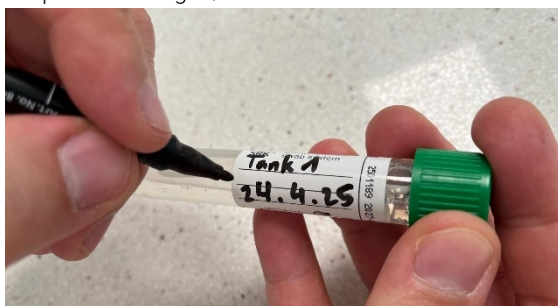
Die richtige Methode beim Händewaschen ist sehr wichtig. Seife allein genügt nicht, um die Keime unschädlich zu machen. Erst die Kombination von Einseifen, Reiben, Abspülen, Trocknen und Desinfizieren schafft das.

- › Die Hände unter fließendem Wasser nass machen.
- › Die Hände einseifen, wenn möglich mit Flüssigseife.
- › Die Hände reiben, bis es schäumt. Dabei nicht vergessen den Handrücken, zwischen den Fingern, unter den Fingernägeln und die Handgelenke zu reiben.
- › Die Hände unter fließendem Wasser gut abspülen.
- › Die Hände mit einem sauberen Wegwerf-Papiertuch oder einer einmal benutzbaren Stoffhandtuchrolle trocknen.
- › Die Hände mittels Desinfektionsmittel desinfizieren.
- › Link zur Anleitung über richtiges Händewaschen: <https://www.bag.admin.ch/bag/de/home/krankheiten/ausbrueche-epidemien-pandemien/hygiene-pandemiefall/haende-waschen.html>

3 Vorbereiten des Probenahmematerials

Beschriften Sie die Probenahmeflasche oder den Tupfer mit einem wasserfesten Stift, damit diese dem Auftragsblatt zugeordnet werden können:

- › Auftragsnummer
- › Name
- › Sorte
- › Probenahmedatum
- › Optional: Chargen-/LOT-Nummer



Legen Sie das Probenahmeeequipment auf einer sauberen und desinfizierten Arbeitsfläche bereit.



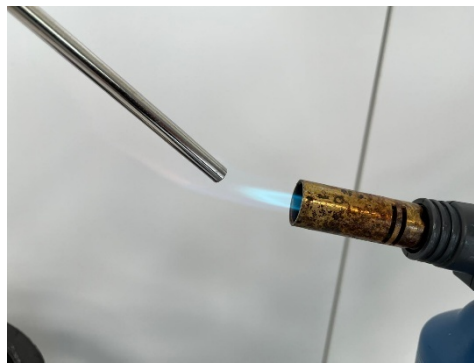
4 Desinfektion der Probenahmestelle von Getränken

Die richtige Vorbereitung der Probenahmestelle ist wichtig, um eventuell aussensitzende Keime unschädlich zu machen.

- › Sprühen Sie den Probenahmehahn aussen und innen mit Flächendesinfektionsmittel ein.
- › Flämmen Sie mithilfe des Bunsenbrenners den metallenen Probenahmehahn ab, bis ein Zischen zu hören ist.

Achtung: Kunststoffeinbauten oder Kunststoffhähne können schmelzen, daher empfiehlt es sich, hier nur Flächendesinfektionsmittel zu verwenden - die Einwirkzeit (mind. 30 sek.) ist gemäss Herstellerangaben einzuhalten.

Vorsicht: Beim Hantieren mit dem Bunsenbrenner können auch umliegende Oberflächen, wie das Handventil heiss werden – es besteht Verbrennungsgefahr!



5 Durchführen der Probenahme von Getränken

- › Öffnen Sie vorsichtig den Probeghahn und schiessen Sie etwas Produkt vor, bis der Probeghahn abgekühlt ist (Zisch-Geräusch und Dampf sind nicht mehr wahrnehmbar) und ein konstanter Durchfluss vorliegt.
- › Öffnen Sie die sterile Probeflasche, ohne das Gewinde der Flasche oder die Innenseite des Deckels zu berühren.
- › Halten Sie die Probeflasche unter den Probeghahn. Die Flasche darf den Hahn dabei nicht berühren.
- › Füllen Sie die Probeflasche mit mindestens dem auf der Website genannten Probevolumen.
Bei Bierproben ergeben erfahrungsgemäss 500ml Schaum ca. 200 ml Bier.
- › Verschliessen Sie die Probeflasche, ohne das Gewinde der Flasche oder die Innenseite des Deckels zu berühren.
- › Schliessen Sie den Probeghahn.
- › Befreien Sie die Aussenseite der Probeflasche mit einem Papiertuch von eventuellen Produktrückständen.
- › Reinigen Sie den Probeghahn aussen und innen mittels Sprühdesinfektion.
- › Kontrollieren Sie die Beschriftung der Flasche auf Lesbarkeit.



6 Desinfektion der Probenahmestelle von Tupfern

Bei Tupferabstrichen ist keine Flächendesinfektion nötig.

7 Durchführen der Probenahme von Tupfern

- › Öffnen Sie den sterilen Tupferdeckel, ohne das Gewinde des Röhrchens oder die Innenseite des Deckels, bzw. den Tupfer zu berühren.

Hinweis: Bei sogenannten «Nasstupfern» befindet sich im Röhrchen eine sterile Flüssigkeit, diese bleibt im Röhrchen und verhindert ein Austrocknen der Probe.

- › Streichen Sie mit dem Tupfer über die zu beprobende Oberfläche und drehen Sie den Tupfer dabei leicht.
- › Bei Oberflächen wie Tankwandungen sollte eine Fläche von mindestens 10 cm x 10 cm abgestrichen werden.
- › Stecken Sie den Tupfer zurück in das Röhrchen und verschliessen Sie dieses ohne das Gewinde des Röhrchens oder die Innenseite des Deckels, bzw. den Tupfer zu berühren.
- › Kontrollieren Sie die Beschriftung des Röhrchens auf Lesbarkeit (mindestens Auftragsnummer).



8 Versand der Probe

Während der Probenahme selbst ist steriles Arbeiten angesagt. Danach ist es wichtig, dass die Proben gekühlt (z.B. Verwendung von gefrorenen Kühlelementen) und so rasch als möglich (Versand per Nachtexpress, Aufgabe von Montag- bis Donnerstagabend) inklusive Auftragsformular ins Labor gelangen. Stellen Sie sicher, dass Sie zu jeder Probe, die Sie ins Labor schicken, die «Geschichte und Rahmenbedingungen» kennen. Solche Informationen werden Ihnen helfen, im Falle von Richt- oder Grenzwertverletzungen die nötigen Rückschlüsse zu ziehen.

Vorsicht bei gärenden Proben – diese können Druck entwickeln und zu Bombagen führen.

Proben werden nur im Beisein des Auftragsblattes verarbeitet. Fehlt das Auftragsblatt können wir diese nicht zu ihrer Bestellung im Brau- und Rauchshop zuordnen und die Analysen werden Ihnen direkt verrechnet.

9 Bezug von Probenflaschen und Tupfern

Sollten Sie keine sterilen Probeflaschen oder Tupfer zur Verfügung haben, können Sie diese über Labor Veritas anfordern. Kontakt via Mail an: m.mueller@laborveritas.ch.