

# AK Lab AB

Getängsvägen 29, 504 68 Borås  
Tel 033-13 10 80 Fax 033-13 10 35

# FÖLJESEDEL

## Mikrobiologiskt livsmedelsprov

Grå fält ifylles av AK Labs personal

Inkom:  
Kl:  
Sign:

Uppdragsgivare:	<b>Varuslag (livsm. gruppnr.)</b> 1. Kött, råvaror (köttfärs, färskött) 2. Kött, råvara, förpackat i mod. atmosfär 3. Kött, värmebeh. (charkvaror m.m) 4. Kött, värmebeh. förpackat i mod. atmosfär	5. Fisk, skaldjur o.dyl. 6. Mejeri, vanijkräm, glass, sylt mm (ej ost, se grupp 9) 7. Färdiglagad mat (varmhållen, kyld, fryst) 8. Råkost, groddar, frukt 9. Sallader, röror, smörgåsar mm <u>samt ost.</u>	<b>Orsak till analys:</b> <input type="checkbox"/> Egenkontroll <input type="checkbox"/> Misstänkt matförgiftning <input type="checkbox"/> Offentlig kontroll <input type="checkbox"/> Utbrottsanalys (offentlig) <sup>1)</sup> <input type="checkbox"/> Spara isolat/stam <input type="checkbox"/> Spara livsmedelsprov <input type="checkbox"/> Övrigt:.....
Kopia av protokoll till:	<b>Provtagare:</b>	<b>Provtagnings dag/tid:</b>	

Provplats Ange även typ av prov	Varuslag Grupp nr	Varutillstånd	Förvaring	Temp vid provtagning °C	Hantering / konsumering (datum)	Önskad analysdag och temp	Temp. vid ankomst °C	AK Labs Provnr
		<input type="checkbox"/> Fryst <input type="checkbox"/> Värmebehandlat <input type="checkbox"/> Rått <input type="checkbox"/> Majonäsaserat <input type="checkbox"/> Syrat <input type="checkbox"/> Rökt <input type="checkbox"/> Konserv <input type="checkbox"/> .....	<input type="checkbox"/> Fryst <input type="checkbox"/> Kylt <input type="checkbox"/> Varmhållt <input type="checkbox"/> .....		Tillverknings dag: _____ Förpacknings dag: _____ Bäst före dag: _____ Sista förbruknings dag: _____			
		<input type="checkbox"/> Fryst <input type="checkbox"/> Värmebehandlat <input type="checkbox"/> Rått <input type="checkbox"/> Majonäsaserat <input type="checkbox"/> Syrat <input type="checkbox"/> Rökt <input type="checkbox"/> Konserv <input type="checkbox"/> .....	<input type="checkbox"/> Fryst <input type="checkbox"/> Kylt <input type="checkbox"/> Varmhållt <input type="checkbox"/> .....		Tillverknings dag: _____ Förpacknings dag: _____ Bäst före dag: _____ Sista förbruknings dag: _____			
		<input type="checkbox"/> Fryst <input type="checkbox"/> Värmebehandlat <input type="checkbox"/> Rått <input type="checkbox"/> Majonäsaserat <input type="checkbox"/> Syrat <input type="checkbox"/> Rökt <input type="checkbox"/> Konserv <input type="checkbox"/> .....	<input type="checkbox"/> Fryst <input type="checkbox"/> Kylt <input type="checkbox"/> Varmhållt <input type="checkbox"/> .....		Tillverknings dag: _____ Förpacknings dag: _____ Bäst före dag: _____ Sista förbruknings dag: _____			
		<input type="checkbox"/> Fryst <input type="checkbox"/> Värmebehandlat <input type="checkbox"/> Rått <input type="checkbox"/> Majonäsaserat <input type="checkbox"/> Syrat <input type="checkbox"/> Rökt <input type="checkbox"/> Konserv <input type="checkbox"/> .....	<input type="checkbox"/> Fryst <input type="checkbox"/> Kylt <input type="checkbox"/> Varmhållt <input type="checkbox"/> .....		Tillverknings dag: _____ Förpacknings dag: _____ Bäst före dag: _____ Sista förbruknings dag: _____			

Övriga upplysningar:

<sup>1)</sup> Vid utbrottsanalys kan man välja att spara isolat/stam från bakterieodling och livsmedelsprov tills utredningen är klar. För denna hantering uttages en extra avgift.