

Arbeitsanweisung für die Durchführung der stationären automatisierten Probenahme der Milchprüfung

(Probenahme in Käsereien und Milchsammelstellen)

Inhaltsverzeichnis

1. Ziel	2
2. Geltungsbereich	2
3. Allgemeine Bestimmungen	2
4. Aufgebot zur Probenahme	2
5. Lagerung des Materials für die Probenahme	2
6. Vorbereitung der Probenahme	2
7. Durchführung der Probenahme	3
7.1. Aufrühren der Milch	3
7.2. Erhebung der Kontrollprobe	3
7.3. Identifikation der Probenflaschen	3
7.3.1. Identifikation durch Probenehmer	3
7.3.2. Identifikation mittels Barcodeleser	4
7.4. Automatisierte Probenahme	4
8. Kühlung und Kühllhaltung der Proben	4
9. Begleitrapport für Proben der Milchprüfung	4
10. Mitgeltende Dokumente	4

AA_113 Version 3	Seite 1 von 4
Freigabe durch die Kommission Milchprüfung am: 05.11.2024	Geprüft von der QM-Leitung Suisselab am: 24.01.2025

1. Ziel und Zweck

Mit dieser Arbeitsanweisung soll eine einheitliche Durchführung der stationären AP für die Milchprüfung (MP) sichergestellt werden.

2. Geltungsbereich

Diese Arbeitsanweisung ist aus Verständlichkeitsgründen in der männlichen Person verfasst. Selbstverständlich sind damit auch immer weibliche Personen gemeint.

Die Arbeitsanweisung gilt für:

- Personen (Probenehmer), welche die MP-Proben mit stationären, automatisierten Probenahme-Systemen fassen;
- Erstmilchkäufer und Sammelstellenbetreiber, welche für die Durchführung der Probenerhebung verantwortlich sind.

3. Allgemeine Bestimmungen

Diese Arbeitsanweisung basiert auf den mitgeltenden Ausführungsbestimmungen für die Probenahme bei der Milchprüfung von Suisselab AG Zollikofen (nachfolgend Suisselab genannt).

Die Milchprüfung mit stationären automatisierten AP-Geräten darf nur mit zugelassenen AP-Geräten durchgeführt werden.

Der Probenehmer bzw. der Erstmilchkäufer oder Sammelstellenbetreiber ist verantwortlich für den Unterhalt und die Betreuung des AP-Gerätes.

4. Aufgebot zur Probenahme

Ist der Probenehmer am angeordneten Datum aus unvorhergesehenen Gründen (z.B. Krankheit) verhindert die Proben zu fassen, hat er unverzüglich seinen Stellvertreter aufzubieten. Auch für geplante Abwesenheiten (z.B. Ferien, Militär) hat der Probenehmer den Stellvertreter aufzubieten.

Der Probenehmer hat Suisselab sofort telefonisch zu benachrichtigen, falls die Probenahme am angeordneten Datum aus zwingenden Gründen nicht erfolgen kann bzw. konnte. Die aus der Verschiebung entstandenen Kosten tragen die Erstmilchkäufer.

5. Lagerung des Materials für die Probenahme

Für die MP-Probenahme darf nur das von der MP-Prüfstelle bereitgestellte, in Plastik verpackte Material verwendet werden. Das Material ist bis zu seiner Verwendung in der Verpackung zu belassen und an einem sauberen, trockenen und staubfreien Ort aufzubewahren. So wird sichergestellt, dass die Probenflaschen immer geschlossen bleiben und die Membranen im Deckel nicht beschädigt werden.

6. Vorbereitung der Probenahme

Das AP-Gerät muss in einem einwandfrei gereinigten und funktionstüchtigen Zustand sein so, dass eine Probenahme jederzeit möglich ist. Insbesondere nach Standzeiten muss das AP-Gerät gründlich gereinigt und das Spülwasser entfernt werden.

Die Funktionstüchtigkeit des AP-Gerätes muss auf dem Begleitrapport protokolliert werden.

Das benötigte Material für die Probenahme und die Kühlung / Kühllhaltung der Proben muss sorgfältig vorbereitet werden.

- Vor Beginn der Probenahme ist Eiswasser (ab Eiswasseranlage oder kaltes Leitungswasser mit Eiswürfeln bzw. Eisbeuteln) bereitzustellen, um die Proben nach der Probenahme sofort zu kühlen.
- Sind in Ausnahmefällen die Einwegprobenflaschen nicht etikettiert, müssen die mitgelieferten Etiketten vertikal zur Probenflasche geklebt werden. Die Etikette darf nicht unter die zweitunterste Ringmarkierung geklebt werden. Der obere Rand der Etikette darf nicht über die Flasche hinausragen (siehe Abbildung rechts).
- Falls benötigt, wird ein Milchrührer (siehe Abbildung) aus rostfreiem Metall und in einwandfrei gereinigtem und entkeimtem Zustand bereitgestellt.
- Die Spülung des Milchrührers erfolgt mit sauberem und kaltem Leitungswasser (d.h. Wasser direkt ab Hahn, ohne Schlauch).



7. Durchführung der Probenahme

7.1. Aufrühren der Milch

Vor dem Abpumpen ist die Milch im Lager- bzw. Transportbehälter des Milchproduzenten gründlich aufzurühren. Die Eigenbewegung der Milch während des Transportes zur Abladestelle ist für eine geeignete Durchmischung nicht ausreichend. Bei Kühlbehältern mit integriertem Rührwerk ist dieses vor der Probenahme so lange einzuschalten, bis eine homogene Durchmischung der Milch gewährleistet ist (falls nicht vorher eingeschaltet - mindestens 1 Minute).

Gemäss Norm SN ISO 707:2008 ist die Milch so lange zu rühren, bis eine ausreichende Homogenität erreicht ist, wobei Schaumbildung vermieden werden soll.

7.2. Erhebung der Kontrollprobe

Beim ersten Produzenten muss vor dem Abpumpen der Milch eine manuelle Kontrollprobe (AA_107) gefasst und in die dafür vorgesehene Probenflasche (weisser Deckel) abgefüllt werden. Danach wird das AP-Gerät gestartet.

Zusätzlich zur manuellen Kontrollprobe muss beim ersten Produzenten auch die automatisch gefasste MP-Probe gezogen werden. Somit kann überprüft werden, ob das Probenahmesystem in einem einwandfrei gereinigten und entwässerten Zustand ist.

Die manuelle Kontrollprobe kann bei voll automatisierten AP-Geräten durch eine automatisierte Vorlaufprobe ersetzt werden.

7.3. Identifikation der Probenflaschen

Je nach Funktion des Systems, erfolgt die Identifikation der Probe und die Zuordnung zum richtigen Produzenten manuell durch den Probenehmer selbst oder mittels Barcodeleser am AP-Gerät.

7.3.1. Identifikation durch Probenehmer

Die Probenflaschen sind bereits etikettiert und werden durch den Probenehmer dem richtigen Produzenten zugeordnet. Der obere, abreissbare Teil der Etikette dient als Quittung für den betreffenden Produzenten.

7.3.2. Identifikation mittels Barcodeleser

Diese Probenflaschen sind mit einer horizontal geklebten Etikette etikettiert, damit sie vom AP-Gerät gelesen werden können. Die korrekte Zuordnung der Probenflaschen geschieht während der Probenahme elektronisch mit der Identifikationsnummer des Produzenten.

Die Modalitäten der Datenübertragung in einem definierten Standardformat, sind Gegenstand einer Abmachung zwischen dem Erstmilchkäufer und Suisselab. Die Daten müssen in elektronischer Form übermittelt werden und spätestens bei Ankunft der Proben, bei Suisselab vorliegen.

7.4. Automatisierte Probenahme

Mit Ausnahme der zum Teil manuell gefassten Kontrollproben, dürfen die Proben für die Milchprüfung nur automatisiert (AA_104) gefasst werden.

Die Gesamtmilchmenge muss am AP-Gerät korrekt eingestellt werden. Damit wird sichergestellt, dass die Probe über die gesamten Absaugprozess gezogen wird und die Probenflasche korrekt gefüllt wird.

Bei Systemen ohne elektronische Zuordnung ist die genaue chronologische Reihenfolge der Probenfassung auf dem Begleitrapport festzuhalten. Somit kann eine mögliche Verschleppung von Suisselab nachvollzogen werden.

Allfällige leere, ungebrauchte Probenflaschen müssen immer an den Probensammler von Suisselab zurückzugeben werden.

8. Kühlung und Kühllhaltung der Proben

Ab Beginn der Probenfassung ist sicherzustellen, dass die Proben unmittelbar nach der Entnahme in Eiswasser oder Leitungswasser mit Eiswürfeln gekühlt werden.

Nach Abschluss der Probenahme sind die Proben bis zur Abholung ununterbrochen in einem Kühlschranks/Kühlraum bei 1-5 °C zu lagern.

Werden Proben von der am Abend eingelieferten Milch erhoben, müssen diese über Nacht bei Temperaturen zwischen 1-5 °C im Kühlschrank/Kühlraum aufbewahrt werden.

Unbefugte Personen dürfen keinen Zugang zu den Proben haben.

9. Begleitrapport für Proben der Milchprüfung

Nach Abschluss der Probenahme hat der Probenehmer das entsprechende Kontrollblatt (FO_713) oder den Begleitrapport (FO_727) vollständig auszufüllen und zu unterschreiben. Kontrollblatt / Begleitrapport muss zusammen mit den Proben dem Probensammler übergeben werden.

10. Mitgeltende Dokumente

AA_101: Ausführungsbestimmungen für die Probenahme bei der Milchprüfung

AA_104: Arbeitsanweisung für die Durchführung der automatisierten Probenahme der Milchprüfung

AA_107: Arbeitsanweisung für die Durchführung der manuellen Probenahme der Milchprüfung

FO_713: Kontrollblatt bei automatisierter Probenahme

FO_727: Begleitrapport für Proben der Milchprüfung