

Allgemein

SwissGAP beinhaltet in diversen Bereichen die Forderung nach Analysen. Deshalb werden an dieser Stelle die Anforderungen für eine fachgerechte Probenahme beschrieben. Folgende Arten von Proben werden hier beschrieben:

- Wasserproben
- Lebensmittelproben

Anforderungen an die Analyse bzw. das Labor

Es ist durch den Probengeber sicherzustellen, dass die Proben in einem Labor untersucht werden, welches die Anforderungen gemäss KP 8.7.6 erfüllt.

1. Wasserproben

Für Wasserproben gelten dann spezielle Anforderungen, wenn sie die Bestimmung der Keimzahl beinhalten. Die Probe muss unter Ausschluss von Aussenluft in sterile Flaschen genommen werden. Die Proben sollen innerhalb eines Arbeitstags im Labor eintreffen und sollen zu keinem Zeitpunkt die Temperatur von 8°C übersteigen. Genaue Auskünfte sowie Probenahme-Material erhalten sie in Ihrem Labor.

2. Anweisung zur Probenahme für Lebensmittel

2.1 Geltungsbereich:

Die gemäss dem nachstehenden Verfahren entnommenen Proben gelten als repräsentativ für die betreffenden Partien.

2.2 Definitionen

Partie

Identifizierbare Menge der betreffenden Waren, mit vermutlich einheitlichen Merkmalen.

Einzelprobe

An einer Stelle der Partie entnommene Menge.

Sammelprobe

Summe der einer Partie entnommenen Einzelproben.

Laborprobe

Sammelprobe oder repräsentative Teilmenge der Sammelprobe, die durch mengenmässige Verringerung erhalten wird.

2.3 Probenahmeverfahren

Bei der Probenahme und der Zusammenstellung der Laborproben sind Vorsichtsmassnahmen zu treffen, um Veränderungen zu verhindern, die den Rückstandsgehalt beeinträchtigen, die analytischen Bestimmungen nachteilig beeinflussen oder die Laborproben unrepräsentativ machen können.

2.4 Einzelproben

Sie sind möglichst verschiedenen, über die ganze Partie verteilten Stellen zu entnehmen. Waren, die vollständig oder weitgehend verdorben sind, werden nicht zur Probenahme verwendet. Die Gesamtgrösse der Einzelproben darf niemals geringer sein als der für die Laborproben angegebene Umfang.

Die benötigte Mindestzahl der Einzelproben ist in Tabelle A angegeben. Die Proben sollen möglichst annähernd gleich gross sein.

Tabelle A

Gewicht der Partie in kg	Mindestanzahl der Einzelproben
< 50	3
50 – 500	5
> 500	10

Wenn dem Probenehmer das Gewicht der Partie nicht bekannt ist oder wenn es nicht hinreichend abgeschätzt werden kann sowie bei gefrorenen Waren, kann die Mindestanzahl zu nehmender Einzelproben gemäss Tabelle B bestimmt werden.

Tabelle B

Anzahl Einheiten bzw. Packungen in der Partie	Mindestanzahl Einheiten bzw. Packungen, denen Proben zu entnehmen sind
1 – 25	1
26 – 100	5
> 100	10

2.5 Herstellen der Sammelproben

Die Sammelprobe wird durch Vereinigen und Vermischen der Einzelproben hergestellt.

2.6 Herstellen der Laborprobe

Die Sammelprobe kann, so wie sie ist, als Laborprobe verwendet werden!

Falls die Sammelprobe zu umfangreich ist, kann aus ihr die Laborprobe durch eine geeignete Verringerungsmethode hergestellt werden, z.B. durch Vierteilung, wobei zwei einander diagonal gegenüberliegende Viertel ausgeschieden und die verbleibenden durchgemischt und wiederum gevierteilt werden und so fort, bis die benötigte Grösse erreicht ist. Bei diesem Verfahren darf jedoch einzelnes Obst und Gemüse nicht geschnitten oder zerteilt werden.

Bei Pilzen, Sprossen und Küchenkräutern muss jede Laborprobe mindestens 0,5 kg wiegen.

Bei sonstigen Obst- und Gemüsearten muss jede Laborprobe mindestens 1 kg wiegen und aus mindestens fünf Stück bestehen. Übersteigt jedoch das Gewicht von fünf Stück 3 kg, so darf die Laborprobe aus lediglich drei Stück bestehen.