**NÄYTTEENOTTOSUUNNITELMA**

1. PINTAPUHTAUSNÄYTTEET

· Leikkaamosta otetaan vähintään kerran kauden aikana pintapuhtausnäytteet Hygicultilla (vähintään 3 – 5 näytettä kerralla). Tulokset kirjataan liitteenä olevalle lomakkeelle ja ne säilytetään omavalvonnan kirjanpitokansiossa.

· Jos puhdistus ei ole onnistunut hyvin, on siivousta tehostettava ja sen jälkeen on otettava uusintanäytteet.

· Näytteitä otetaan niistä laitteista, työvälineistä ja pinnoista, jotka ovat kosketuksissa pakkaamattoman lihan kanssa. Esim. leikkuupöytä, vannesahanterä lihamylly.

Näytteenotosta vastaa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. VESINÄYTETUTKIMUS

· Vesinäyte otetaan kerran vuodessa ennen teurastuskauden alkua. Näytteestä tutkitaan heterotrofinen pesäkeluku (+22 °C), koliformiset bakteerit (+37 °C) ja enterokokit.

· Kaikista vesipisteistä otetaan näyte vähintään kerran viidessä vuodessa. Vesipisteet on numeroitu pohjapiirustukseen.

· Näytteet tutkitaan \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ elintarvikelaboratoriossa.

Näytteenotosta vastaa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. ELINTARVIKENÄYTTEET

· Jauhelihasta ja käristyksestä vähintään kerran kaudessa haju, ulkonäkö

· Elintarvikenäytteet laitetaan tutkittavaksi Rovaniemen kaupungin elintarvikelaboratorioon.

Näytteenotosta vastaa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Näytteenotosta ja lähettämisestä sovitaan aina hyvissä ajoin etukäteen laboratorion kanssa.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ elintarvikelaboratorion yhteystiedot:

Osoite: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Puhelin: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Telefax: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Näytteenottosuunnitelma on hyväksytty

\_\_\_ / \_\_\_ 200\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nimen selvennys