



## Vorwort

1. Die methodische Anleitung zur Beprobung von Lebensmitteln tierischen und pflanzlichen Ursprungs, Futtermitteln sowie Futtermittelzuschlagstoffen zum Zwecke der Laborkontrolle ihrer Qualität und Sicherheit (MA) wurde von der staatlichen Institution Zentrales wissenschaftlich-methodisches Veterinärlaboratorium (Kalmykov m. v., Belousov V.I., Sysoeva M. M., Yakusheva G.M.) in Zusammenarbeit mit der Verwaltung Veterinärkontrolle des Föderalen Dienstes für Veterinär- und Phytosanitäraufsicht erarbeitet.
2. Die methodische Anleitung wurde in Übereinstimmung mit den Anforderungen der Föderationsgesetze, der Beschlüsse der Regierung der Russischen Föderation, den Veterinär- und Hygienevorschriften sowie den GOST-Normen erarbeitet und ist harmonisiert mit den Empfehlungen der Kommission „Codex Alimentarius“ hinsichtlich der Normen für Lebensmittel, der Analyse- und Probenahmeverfahren sowie mit den EU-Richtlinien, in denen die Anforderungen an die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln und Futtermitteln, an die Verfahrensweise und die Vorschriften für Probenahme und Transport der Proben festgelegt sind.  
Mit der MA werden die Voraussetzungen für die Anwendung sorgfältiger und einheitlicher, mit den internationalen Anforderungen harmonisierter einfacher und legitimer Verfahren der Beprobung von Lebensmitteln tierischen und pflanzlichen Ursprungs, Futtermitteln sowie Futtermittelzuschlagstoffen (nachfolgend – Produkte) zum Zwecke ihrer Laboranalyse auf Einhaltung der Anforderungen an ihre Qualität und Sicherheit geschaffen.
3. Für die Erarbeitung der MA waren folgende Zielstellungen maßgebend:
  - Schutz der Gesundheit der Bevölkerung und der Tiere;
  - Umweltschutz;
  - Erhöhung der Zuverlässigkeit der Untersuchungsergebnisse durch Reduzierung der Differenzen infolge unterschiedlicher Vorgehensweisen bei der Stichprobenkontrolle und Interpretation der Ergebnisse;
  - Unterbindung des Kontakts zwischen Eigentümer oder Hersteller der Produkte und dem Fachpersonal der Laboratorien bei der Laborkontrolle;
  - Verringerung der Möglichkeiten für eine Einflussnahme der Eigentümer der Produkte und anderer Betroffener auf die Ergebnisse der Laboruntersuchungen.
4. Bei der Erarbeitung der MA wurden folgende Normativ- und gesetzlichen Unterlagen verwendet:
  - Gesetz der RF Nr. 4979-1 vom 14. 05. 1993 „Über das Veterinärwesen“
  - Föderationsgesetz Nr. 29-Φ3 vom 02. 01. 2000 „Über Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln“
  - Richtlinie über den Föderalen Dienst für Veterinär- und Phytosanitäraufsicht, bestätigt durch Beschluss der Regierung der RF Nr. 327 vom 30.06.2004
  - Richtlinie über die Begutachtung nicht qualitätsgerechter und gefährlicher Lebensmittel und Rohstoffe zu ihrer Herstellung, ihre Verwendung oder Entsorgung, bestätigt durch Beschluss der Regierung der RF Nr. 1263 vom 29.09.1997
  - Anordnung des Ministeriums für Landwirtschaft und Ernährung der RF „Über die Begutachtung nicht qualitätsgerechter Produkte tierischen Ursprungs und die Vorgehensweise bei ihrer Verwendung oder Entsorgung“ vom 25. 12. 1997
  - Hygienevorschrift SanPiN 2.3.2.1078-01 „Hygieneanforderungen an die Sicherheit und den Nährwert von Lebensmitteln“ mit Änderungen und Ergänzungen
  - GOST 7269-79 „Fleisch. Verfahren der Beprobung und organoleptische Methoden zur Bestimmung des Frischegrades“
  - GOST 21237-75 „Fleisch. Verfahren der bakteriologischen Analyse“
  - GOST 20235-74 „Kaninchenfleisch. Verfahren der Beprobung. Organoleptische Methoden zur Bestimmung des Frischegrades“
  - GOST 28825-90 „Geflügelfleisch. Abnahme“.
  - GOST 9792-73 „Wurstwaren und Produkte aus Schweine-, Hammel-, Rindfleisch und Fleisch anderer Schlachtvieharten und Geflügel. Abnahmevorschriften und Beprobungsverfahren“
  - GOST 4288-76 „Kulinarische und Fertigprodukte aus Hackfleisch. Abnahmevorschriften und Prüfverfahren“

- GOST 7631-85 „Fische, Meeressäuger und –wirbellose sowie deren Verarbeitungsprodukte. Abnahmevorschriften, organoleptische Verfahren der Qualitätsbeurteilung, Probenahmeverfahren für Laboruntersuchungen“
- GOST 26809-86 „Milch- und Milchprodukte. Abnahmevorschriften, Probenahmeverfahren und Vorbereitung der Proben zur Analyse“
- GOST 13928-94 „Aufgekaufte Milch und Sahne. Abnahmevorschriften, Probenahmeverfahren und Vorbereitung der Proben zur Analyse“
- OST 52121-2003 „Hühnereier für den Verzehr. Technische Bedingungen“
- GOST 30364.0-97 „Eierprodukte. Verfahren der Probenahme und organoleptischen Analyse“
- GOST 8756.0-70 „Konservierte Lebensmittel. Probenahme und Vorbereitung der Proben zur Prüfung“
- GOST 19792-01 „Naturhonig. Technische Bedingungen“
- Vorschriften für die veterinär-sanitäre Begutachtung von Honig beim Marktverkauf vom 17.08.1995
- Vorschriften für die bakteriologische Untersuchung von Futtermitteln vom 10.06.1975
- GOST 27262-87 „Futtermittel pflanzlichen Ursprungs“
- GOST 17536-82 Futtermehl tierischen Ursprungs“
- Methodische Anleitung zur Probenahme CAC/GL 50-2004, Codex Alimentarius
- Richtlinie 95/2/EG „Lebensmittelzusatzstoffe“
- Richtlinie 96/23/EG „Rückstände“
- Verordnung EG 2406/96 „Organoleptische Kriterien“
- Richtlinie 2001/22/EG „Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle auf Einhaltung der Höchstgehalte an Blei, Cadmium, Quecksilber und 3-MCPD in Lebensmitteln“
- Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates 178/2002 vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
- Richtlinie 2002/32/EG über die Höchstgehalte an unerwünschten Stoffen in der Tierernährung
- Verordnung (EG) 882/2004 vom 29.04.2004 über die amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz
- Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates 852/2004 vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates 853/2004 vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates 854/2004 vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs

## 1. Allgemeine Grundsätze

Die methodische Anleitung ist für Fachkräfte des Veterinärwesens bestimmt, die über eine spezielle Ausbildung verfügen (Besuch von Qualifizierungslehrgängen zu Probenahmeverfahren) und zur Probenahme berechtigt sind:

- Fachkräfte der föderalen Exekutivorgane auf dem Gebiet des Veterinärwesens und der territorialen Verwaltungen des Föderalen Dienstes für Veterinär- und Phytosanitäraufsicht, die die Beprobung von Produkten zum Zwecke der Bestätigung ihrer Sicherheit durch Laboruntersuchung bei der Durchführung der staatlichen Veterinäraufsicht sowie der Kontrolle vornehmen, einschließlich Monitoring der Rückstandsmengen an verbotenen und unerwünschten Stoffen im Körper lebender Tiere, in Erzeugnissen und Futtermitteln (nachfolgend – Monitoring);
- Fachkräfte der staatlichen Exekutivorgane auf dem Gebiet des Veterinärwesens der Gebietskörperschaften der Russischen Föderation und von Institutionen, die die staatliche Veterinäraufsicht und Kontrolle der Erzeugnisse zum Zwecke der Bestätigung ihrer Sicherheit durch Laboruntersuchung bei der Durchführung der staatlichen Veterinäraufsicht, der Kontrolle und des Monitorings wahrnehmen;
- Fachkräfte der föderalen staatlichen Institutionen - regionsübergreifenden Veterinärlabors, der Referenzzentren, der staatlichen Veterinärlaboratorien der Gebietskörperschaften der Russischen Föderation, der Rayon-, Zonen- und rayonübergreifenden Veterinärlaboratorien sowie der Laboratorien der Veterinär- und Hygienebegutachtung auf Lebensmittelmärkten und anderer Strukturen, die zur Probenahme für die Laboruntersuchung von Erzeugnissen von den staatlichen Kontroll- und Aufsichtsorganen bevollmächtigt und (oder) im ordnungsgemäßen Verfahren dazu herangezogen werden.

Die MA kann bei der Beprobung von Erzeugnissen für Laboruntersuchungen durch andere Institutionen und Personen angewendet werden, darunter auch bei der Erarbeitung der Qualitäts- und Sicherheitskontrolle bei der Herstellung der Erzeugnisse.

Die MA legt die Verfahrensweise, die Regeln und Vorgaben für die Probenahme sowie die Verpackung, Aufbewahrung und den Transport der Proben in die Einrichtungen zur Durchführung der Laboruntersuchungen zum Zwecke der Beurteilung der Qualität und Sicherheit (Vorhandensein von pathogenen Mikroorganismen, Rückständen verbotener und unerwünschter Stoffe im Körper von lebenden Tieren, Erzeugnissen tierischen Ursprungs, Futtermitteln und Futtermittelzusatzstoffen) fest.

Die MA legt fest und beschreibt die allgemeinen Grundsätze, die Regeln und eine detaillierte Beschreibung der Probenahmeverfahren, die in der jeweiligen Situation und für einzelne Erzeugnisse und Futtermittel beim Monitoring, bei der Kontrolle der Qualität und Sicherheit der Erzeugnisse sowie bei schiedsgerichtlichen Untersuchungen der Erzeugnisse anzuwenden sind.

In der MA wird die Masse und Menge der zu entnehmenden Proben für die komplexe Untersuchung zum Zwecke der Kontrolle der Produktsicherheit und zur Ermittlung einzelner Xenobiotika und Mikroorganismen in Abhängigkeit von der Größe der Partie, bei der Probenahme in Unternehmen unterschiedlicher Eigentumsformen, in Import-, Export-, Erzeuger-, Verarbeitungs- und Vertriebsfirmen, einschließlich Verkauf auf Lebensmittelmärkten, Lebensmitteln tierischen und pflanzlichen Ursprungs, Futtermitteln und Futtermittelzusatzstoffe, festgelegt.

Die MA umfasst die Kontrolle homogener, heterogener, abgepackter und loser Objekte zum Zwecke qualitativer und quantitativer Laboruntersuchungen.

In der MA werden festgelegt: die Begriffe und Definitionen, die Verfahren, die bei der Probenahme einzuhalten sind, die Technik der Probenahme (Verfahren der Zusammenstellung der zu untersuchenden Probe), die Arten von Plänen zur Stichprobenkontrolle, die grundlegenden Regeln für die Entscheidungsfindung ausgehend von den Ergebnissen der Begutachtung der Proben (Abnehmen oder Verwerfen nach der Kontrolle, die Grundsätze der Kontrolle nach alternativen (qualitativen) und quantitativen Merkmalen).

Die MA legt fest, dass die Proben für die Durchführung der staatlichen Kontrolle und Aufsicht kostenfrei entnommen werden. Dabei sind die Kosten, die zusammenhängen mit:

- der Durchführung der Entnahme, der Verpackung, des Transports und der Entsorgung der Proben, sind von den Organen (Institutionen) zu tragen, die die Probenahme durchführen;
- dem Entzug der Proben, trägt der Eigentümer der Erzeugnisse;
- der Aufbewahrung und der Entsorgung der Vergleichsproben, tragen die Organe (Institutionen), die die Probenahme vornehmen, oder der Eigentümer der Erzeugnisse; in diesem Fall nehmen die Fachleute, die die Probenahme durchführen, im Protokoll der Probenahme eine Eintragung vor, dass die Vergleichsprobe zur Aufbewahrung beim Eigentümer des Erzeugnisses belassen wurde.

Wenn die Beprobung nicht für Zwecke der staatliche Kontrolle, der Aufsicht und des Monitorings vorgenommen wird, sind alle Kosten im Zusammenhang mit der Beprobung einschließlich Kosten für Verpackung, Aufbewahrung und Entsorgung vom Eigentümer der Produkte zu tragen.

## 2. Grundlegende Begriffe und Definitionen

**Beprobung** – Verfahren zur Entnahme oder Bildung einer Probe, die eine nicht auf der Statistik basierende zufällige – **empirische oder punktuelle** – Probenahme darstellt, die dazu dient zu entscheiden, ob ein **Los** von Erzeugnissen festgelegten Anforderungen genügt.

**Los** – bestimmte Erzeugnismenge (Warenmenge), die unter Bedingungen hergestellt wurde, die im Sinne dieser MA als identisch gelten können.

**Plan der Stichprobenkontrolle** – ein planmäßiger Ablauf, der ein Verfahren der Probenahme umfasst, in dem die notwendige Anzahl an Elementen, Inkrementen festgelegt ist, die die Probe bilden und die zufällig vom zu prüfenden Los zu entnehmen sind, in dem die Arten der zu prüfenden **Eigenschaften** berücksichtigt werden, die für die Status-Bewertung des Loses notwendig sind und nach dem das Los untersucht und als den festgelegten Anforderungen „entsprechend“ oder „nicht entsprechend“ bewertet wird.

**Verfahren der Probenahme** – Verfahren der Probenahme, das das „Umschalten“ (Übergang) von einem Plan der Stichprobenkontrolle (z. B. vom Standardplan) zu einem anderen (z. B. Strengerem) beinhaltet.

**Eigenschaft** – Parameter, der eine Identifizierung oder Unterscheidung von Elementen innerhalb eines Loses ermöglicht. Die Eigenschaft kann quantitativ (Messwert, wird durch Variable beschrieben) und qualitativ (wird durch Parameter beschrieben) sein.

**System der Stichprobenkontrolle** – Gesamtheit der Pläne der Stichprobenkontrolle und der Probenahmeverfahren.

**Partie** – Menge homogener Produkte eines Herstellers, produziert unter gleichen Bedingungen, in einem Warenbegleitschein erfasst und gleichzeitig geliefert. Eine Partie kann aus einem Teil eines Loses oder aus mehreren Losen bestehen. Wenn die Partie Teil eines Loses ist, dann gilt jeder Teil als eigenes Los für die Kontrolle. Wenn die Partie aus mehreren Losen besteht, muss deren Homogenität geklärt werden. Wenn die Partie nicht homogen ist, wird sie in die entsprechende Anzahl homogener Parteien aufgeteilt, wobei von jeder dieser Parteien die notwendige Anzahl Proben für die Untersuchung entnommen wird.

**Probe (repräsentative Probe)** – eine oder mehrere Einheiten (Volumina) des Stoffs, die auf festgelegte Weise aus einer Gesamtmenge (Los, Partie) entnommen wurde, Informationen über eine vorgegebene Eigenschaft der Gesamtmenge liefert und die Grundlage für eine Entscheidung über die Gesamtmenge, den Stoff oder das Herstellungsverfahren bildet. Die repräsentative Probe weist die Eigenschaften des Loses oder der Partie auf, aus denen sie entnommen wurde. Ihr Sonderfall ist die einfache Zufallsprobe (**Punktprobe**), wenn jedes Element oder jeder Teil des Stoffes mit gleicher Wahrscheinlichkeit in die Probe gelangen kann.

**Punktprobe** – eine gewisse Mindestmenge an Stoff (Produkt), die an einer Stelle in einem Schritt aus der jeweiligen Partie entnommen wurde, um eine **Sammelprobe** zu bilden. In manchen Fällen der Probenahme von einer homogenen abgepackten Stückware (Fisch, Geflügel u. Ä.) kann die Punktprobe als **repräsentative Kontrollprobe (Laborprobe)** angesehen werden.

**Sammelprobe** – Gesamtheit identischer, von einem homogenen Produkt entnommener Punktproben, die zur die Bildung einer Mittelprobe bestimmt ist. Die Sammelprobe wird durch gleichmäßiges Vermischen der primären Proben (Elemente) aus dem Los des abgepackten Produkts oder Vermischen der primären Proben (Inkrementen) aus dem Los nicht abgepackter Schüttgüter oder Flüssigprodukte gewonnen.

**Mittelprobe** – Teil der Sammelprobe, ist bestimmt zur Bildung und Untersuchung der **Laborprobe** (A-Probe) und der **Kontrollprobe** (B-Probe).

**Laborprobe** – (Endprobe oder repräsentativer Teil der Endprobe) - Teil der Mittelprobe, der für die Bildung der Test-Probe (der Test-Proben) bestimmt ist, die untersucht werden soll (und in das Laboratorium geliefert wird), festgelegt in den Normativdokumenten, zur Bestätigung der Konformität der untersuchten Probe mit den festgelegten Anforderungen.

**Kontrollprobe** – Teil der Mittelprobe, der im Laboratorium, das die Untersuchung vornimmt, oder beim Eigentümer des Produkts aufbewahrt wird und bestimmt ist für eine wiederholte oder schiedsgerichtliche Untersuchung bei der Klassifizierung des Loses oder der Partie als nicht den Anforderungen entsprechend oder bei Konflikten bezüglich der Untersuchungsergebnisse.

**Produkteinheit (Element oder Inkrement einer vereinzeln Ware)** –

ordnungsgemäß ermittelte Menge einer abgepackten Ware (Stückware) oder losen Waren (z. B. eine gewisse Menge Milch, die aus einem Tank entnommen wurde, Getreide vom Förderband usw.).

Element (die Termini Prüfling und Produkteinheit sind seine Synonyme) – Stoffmenge, an der die notwendige Untersuchung vorgenommen werden kann und die zur Bildung der Probe entnommen worden war. Inkrement – eine gewisse Menge Material, die gleichzeitig aus einem großen Volumen zur Bildung der Probe entnommen wurde.

**Stichprobe** – Gesamtheit der Produkteinheiten, die zur Kontrolle aus einer Partie entnommen wurden. Umfang der Stichprobe – Anzahl der Einheiten an Transport- und Verbrauchstara mit Produkt, das die Stichprobe bildet.

**Tara** – Element der Verpackung zur Aufnahme von Erzeugnissen (Kiste, Fass, Zisterne u. Ä.).

**Transporttara** – Verpackung zur Aufnahme von Erzeugnissen, die eine selbständige Transporteinheit (Container, Sack, Karton, Flasche usw.) darstellt.

**Verbrauchstara** – Tara, die mit dem Produkt bis zum Verbraucher gelangt und keine selbständige Transporteinheit (Flasche, Dose, Packung, Glas u. Ä.) darstellt.

**Normativdokumente** – staatliche (nationale) Normen (GOST), methodische Anleitungen (MA), Veterinärvorschriften und –normen (VetPiN) und Hygienevorschriften und –normen (SanPiN), in denen Normen, Regeln und Methoden festgelegt sind, darunter zu Entnahme, Verpackung, Transport und Aufbewahrung von Proben.

**Objekte der Veterinäraufsicht** – Tiere, Erzeugnisse und Rohstoffe tierischen Ursprungs (Milch, Fleisch, Innereien, Eier, Fisch, Honig u. a.), sowie deren Verarbeitungsprodukte; Futtermittel und Futtermittelzusätze pflanzlichen, tierischen, biologischen, mineralischen Ursprungs sowie Rohstoffe zu deren Herstellung; Wasser offener Gewässer, von Brunnen und anderen Quellen, die zum Tränken von Vieh, zur Aufzucht und Mast von Fischen und sonstigen Nutztieren genutzt werden.

### 3. Regeln und Verfahren der Probenahme, Plan der Stichprobenkontrolle

- 3.1. Die Probenahme ist von Fachkräften vorzunehmen, die \_\_\_\_\_H\_\_\_ eine Fachausbildung aufweisen (Tierarzt, Tierarztshelfer) und eine Weiterbildung zu Regeln und Verfahren der Probenahme durchlaufen haben. Die Probenahme erfolgt kommissionsweise, in Gegenwart des Eigentümers (bzw. seines Vertreters) der Produkte.
- 3.2. Bei der Wahrnehmung der Aufsicht und Kontrolle von Import- und Exporterzeugnissen werden Entnahme, Aufbewahrung und Transport der Proben in das Laboratorium von bevollmächtigten Fachkräften der föderalen Exekutivorgane auf dem Gebiet des Veterinärwesens und der territorialen Verwaltungen des Föderalen Dienstes für Veterinär- und Phytosanitäraufsicht (Rossel'khoznadzor) vorgenommen.
- 3.3. Bei der Wahrnehmung der staatlichen Aufsicht und Kontrolle von Erzeugnissen, außer Import- und Exporterzeugnissen, werden Entnahme, Aufbewahrung und Transport der Proben in das Laboratorium von den in Punkt 3.2. genannten Fachkräften sowie von bevollmächtigten Fachkräften der föderalen Exekutivorgane auf dem Gebiet des Veterinärwesens der Gebietskörperschaften der Russischen Föderation und Institutionen vorgenommen, die die staatliche Veterinäraufsicht und –kontrolle ausüben und berechtigt sind, die Probenahme von Erzeugnissen zum Zwecke der Bestätigung ihrer Sicherheit vorzunehmen.
- 3.4. Bei der Durchführung im Rahmen der staatlichen Kontrolle und des Monitorings der Rückstände von verbotenen und schädlichen Stoffen im Organismus von Tieren, Produkten tierischen Ursprungs und in Futtermitteln werden die Probenahme, die Aufbewahrung und der Transport der Proben in das Laboratorium von den in den Punkten 3.2. und 3.3. genannten Fachkräften vorgenommen.
- 3.5. Die Probenahme bei Produkten, die nicht den in Normativdokumenten festgelegten Anforderungen entsprechen, wird von den in den Punkten 3.2. bis 3.4. genannten Fachkräften in Gegenwart eines Vertreters des Veterinärlaboratoriums vorgenommen.
- 3.6. Bei der Probenahme für Laboruntersuchungen zu Zwecken, die nicht in der staatlichen Aufsicht und Kontrolle liegen, können die Entnahme, die Aufbewahrung und der Transport der Proben von weiterem tierärztlichen Fachpersonal vorgenommen werden, das über die notwendige Qualifikation verfügt.
- 3.7. Die zum Zwecke der staatlichen Aufsicht und Kontrolle gezogenen Labor- und Kontrollproben (mit Ausnahme der Proben, die auf Lebensmittelmärkten genommen und in den Laboratorien für die Veterinär- und Hygienebegutachtung auf diesen Märkten untersucht werden) sind vor dem Versand an das Laboratorium zu anonymisieren, in Sicherheitsbeutel zu verpacken (zu verplomben) und so zu codieren, dass die Fachkräfte des Laboratoriums die Herkunft des Produkts (Eigentümer, Produzent) nicht feststellen können.
- 3.8. Das Fachpersonal, das die Probenahme durchführt, hat den Plan der Stichprobenkontrolle zu erstellen. Beim Aufstellen des Plans der Stichprobenkontrolle ist zu berücksichtigen, dass:

- die empirische (punktuelle) Entnahme von Proben (Prüflingen) eine bessere Beurteilung der Qualität und Homogenität des Loses oder der Partie ermöglicht (allerdings kann in manchen Fällen ein einzelner Prüfling infolge von Fehlern bei der Probenahme wie auch infolge von Inhomogenität des Produkts nicht der Qualität des gesamten Loses entsprechen);
- in einer Sammelprobe die Informationen über die Variabilität der zu kontrollierenden Parameter von Probe zu Probe infolge des Vermischens der Primärproben verloren geht.

Die empirische Probenahme ist vorzuziehen, wenn ein Erzeugnis untersucht wird, bei dem die Wahrscheinlichkeit hoch ist, dass es inhomogen ist und die zu kontrollierenden Parameterwerte eine größere Bandbreite aufweisen (z. B. bei einer Partie Innereien). Die Entnahme einer Sammelprobe ist für Partien von Erzeugnissen zu empfehlen, die eine hohe Homogenität aufweisen (z. B. eine Partie Fisch), sowie aus Gründen der Wirtschaftlichkeit. In letzterem Fall sind **höchstens fünf Proben** (Elemente, Inkremente) von einer Transporttara **zu vereinigen**.

3.8.1. Bei der Wahl des Probenahmeverfahrens sind zu berücksichtigen:

- Kosten für die Erfüllung des Stichprobenplans;
- Bewertung der Risikoanalyse (Wahrscheinlichkeit, dass Abweichungen von den zu kontrollierenden Werten festgestellt werden);
- Verteilung, Auswahl oder Bedeutung der zu messenden Eigenschaften in der Gesamtmenge, aus der die Entnahme der Probe erfolgt;
- Bestimmung des Kennwertes, der kontrolliert wird: qualitativ – alternativ (Vorhandensein pathogener Mikroorganismus u. a.) oder quantitativ (Menge, Masse u. a.);
- Größe des Loses oder der Partie;
- Grenzniveau der Qualität (GQ) für die einzelnen Lose oder zulässiges Qualitätsniveau (ZQN) für die weitergehende Partie des Loses;
- Kriterien für das Verwerfen oder Abnehmen eines Loses (Anforderungen der Veterinär-, Hygieneregeln und –normen, die die Kriterien für die Produktsicherheit festlegen);
- durch die zuständigen bevollmächtigten Organe festgelegtes Kontrollniveau (Anzahl der zu kontrollierenden Unternehmen, Lose, Partien sowie tägliche, wöchentliche oder ein anderes Intervall der Probenahme, festgelegt durch die geltenden Normativunterlagen, einschließlich EU-Richtlinien, „Plan des staatlichen Veterinärlabormonitorings von Rückständen verbotener und schädlicher Substanzen im Organismus von lebenden Tieren, Produkten tierischen Ursprungs und Futtermitteln“ u. a.). Bei der Ermittlung der Produktsicherheit (Überwachung der Produktsicherheit) wird das Kontrollniveau in Übereinstimmung mit den Anforderungen der vorliegenden MA sowie weiteren methodischen Normativdokumenten festgelegt, die im ordnungsgemäßen Verfahren durch das Landwirtschaftsministerium der RF, den Föderalen Dienst für Veterinär- und Phytosanitäraufsicht, den staatlichen tierärztlichen Hauptinspektor der RF oder der einzelnen Gebietskörperschaften der RF verabschiedet wurden;
- Größe (Masse), Menge und Preis der gezogenen Proben;
- Verfahren bei der Ermittlung von Erzeugnissen, die nicht den festgelegten Anforderungen genügen, oder beim Auftreten von Konflikten (Notwendigkeit, eine Kontrollprobe zu bilden u. a.).

3.8.2. Beim Ausführen der Probenahme ist Folgendes notwendig:

- anhand der Dokumente (vorliegende Veterinär-, Warenbegleitpapiere u. a.) sowie visueller Untersuchung (bei Sichtkontrolle des Loses, der Partie) ist zu bestätigen, dass die gezogenen Proben repräsentativ für die jeweilige Partie bzw. das Los sind, und wenn die Partie aus mehreren Losen besteht, sind die Proben so zusammenzustellen, dass sie repräsentativ für jedes Los sind;
- Feststellen der Größe (Abmessung, Masse, Volumen) und Anzahl der gezogenen Punktproben (einzelnen Einheiten) für die Bildung von Sammelproben sowie Anzahl der zu bildenden Sammelproben des zu kontrollierenden Loses oder der Partie;
- Ausführen der Vorgänge Erfassen, Aufbereiten und Registrieren der Daten der Proben und deren anschließende Codierung.

3.9. Die Anzahl und Masse der gezogenen Einheiten (Prüflinge, Punktproben) muss ausreichend sein, um eine Sammelprobe bilden und aus ihr eine mittlere Probe gewinnen zu können. Die Größe (Masse, Volumen) der mittleren Probe muss ausreichend sein, um aus ihr eine Kontroll- und eine Laborprobe darstellen zu können.

Die **Masse der mittleren Probe**, die für die Laboruntersuchungen zum Zwecke der Kontrolle der Produktsicherheit gezogen wird, **darf drei Kilogramm nicht übersteigen**. Die Masse der mittleren Probe ist abhängig von der Anzahl der zu kontrollierenden Werte und den Untersuchungsmethoden sowie den Verfahren beim Feststellen von Erzeugnissen, die den Anforderungen an die Sicherheit nicht genügen, und beim Vorliegen von Meinungsdivergenzen.

3.9.1. Die Größe (Volumen, Masse) der Labor- und Kontrollprobe muss ausreichend sein, um im Laboratorium die notwendigen (in den Normativedokumenten zur Produktsicherheit oder im Probenahmeprotokoll festgelegten) Untersuchungen am Produkt der jeweiligen Art vornehmen zu können. Die genaue Einwaage, die für jede Untersuchungsart notwendig ist, wird in Übereinstimmung mit den geltenden Normativedokumenten zu den Untersuchungsverfahren (GOST, MA u. a.) festgelegt.

Die Mindestprobenmasse, die für die Untersuchung auf Vorliegen von Rückständen verbotener oder schädlicher Substanzen im Organismus lebender Tiere, in Produkten tierischen Ursprungs und Futtermitteln notwendig ist, darf die in Tabelle 1 festgelegten Werte nicht unterschreiten.

Tabelle 1:

**Mindestprobenmasse, die für die Untersuchung hinsichtlich eines Sicherheitskennwertes auf Vorhandensein von Rückständen verbotener oder schädlicher Substanzen im Organismus lebender Tiere, Produkten tierischen Ursprungs und Futtermitteln notwendig ist**

Lfd. Nr.	Art des Materials	Mindestmenge der Probe (des Prüflings)
1	Fleisch, Innereien, Fett	200 g
2	Milch	250 g
3	Aquakulturprodukte (Fisch ausgenommen)	250 g
4	Honig	500 g
5	Eier	12 Stück
6	Futtermittel feucht	500 g
7	Futtermittel trocken	500 g
8	Haare, Wolle	10 g

Die Berechnung der Menge der Sammelprobe und der mittleren Probe kann anhand Tabelle 1.1 vorgenommen werden.

Tabelle 1.1:

**Erforderliche Einwaage für die Prüfung der Sicherheitskennwerte**

Lfd. Nr.	Sicherheitskennwert	Einwaage bei einmaliger Untersuchung, g
1.	Toxische Elemente:	150,0
	Blei	25,0
	Cadmium	25,0
	Zink	10,0
	Kupfer	10,0
	Arsen	25,0
	Quecksilber	40,0
2	Antibiotika	15,0
3	Nitrosamine	100,0
4	Pestizide	15,0
5	Hormonpräparate	
	Stilbene, Thyreostatika, Steroide, Zeronal, Beta-Agonisten	100,0
6	Radionuklide (Cs-137, Sr-90)	250,0
7	Mikrobiologische Kennwerte	250,0
8	Frischegrad	200,0
9	Histologische Prüfungen	150,0
10	PCR-Untersuchungen	5,0

3.9.2. Bei Erhöhung oder Verringerung der Anzahl der zu kontrollierenden Parameter vergrößert bzw. verkleinert sich die Menge (Masse, Volumen) der Labor-, Kontroll- und mittleren Probe.

3.9.3. Bei Reduzierung einer Schüttprobe durch Quartieren (oder ein anderes entsprechendes Verfahren) dürfen beim Reduzieren keine einzelnen Einheiten getrennt (zerschnitten) werden.



- 3.9.4. Die Kontrollprobe wird vor Ort während der Probenahme gebildet. Die Masse der Kontrollprobe darf nicht größer als die Masse der Laborprobe und nicht kleiner als die Masse des größten Testprüflings sein, der für eine konkrete Untersuchungsart in das Laboratorium geliefert wird. Die Kontrollprobe kann im Sicherheitsbeutel oder verplombt (versiegelt) aufbewahrt werden:
- beim Eigentümer des Produkts oder seinem Vertreter;
  - im Laboratorium, das die Untersuchung vornimmt;
  - in einer bevollmächtigten Institution.
- 3.9.5. Bei der Probenahme für andere Zwecke als die Bewertung der Produktsicherheit werden Masse, Menge und Art der zu nehmenden Proben in Übereinstimmung mit den geltenden Normativdokumenten und methodischen Vorschriften für die jeweiligen Produktarten, Probenahmeverfahren und Untersuchungsverfahren festgelegt.
- 3.9.6. Für die Beurteilung von Eigenschaften, die die Gesundheit beeinträchtigen können (bei der Bewertung der Kontamination mit pathogenen Mikroorganismen, unregelmäßig auftretenden chemischen, radioaktiven und anderen Kontaminanten), können besondere Pläne für die Stichprobenkontrolle je nach konkreter Situation angewendet werden.

### **3.10. Verpackung, Aufbewahrung und Versand von Labor- und Kontrollproben**

- 3.10.1. Labor- und Kontrollproben sind so aufzubewahren, dass der zu messende Parameter nicht verändert wird, d. h. in einem sauberen inerten und bei der Bestimmung der Verunreinigung mit Mikroben in einem pasteurisierten, sterilisierten Container (Verpackung), der einen hinreichenden Schutz gegen äußere Verschmutzung und Beschädigung bei Transport und Aufbewahrung bietet.
- 3.10.1. Das Verpackungsmaterial, das in Kontakt mit der Produktprobe kommt, muss wasser- und fettbeständig, unlöslich und nicht absorbierend sein, es darf die chemische Zusammensetzung des Produkts nicht verändern und ihm keinen Geschmack oder Geruch verleihen.
- 3.10.3. Das Behältnis mit der Probe ist so zu verschließen, dass ein unbefugtes Öffnen leicht festgestellt werden kann (Verpacken in Sicherheitsbeutel, verplomben oder versiegeln).
- 3.10.4. Die Proben müssen exakt identifiziert sein. Deshalb ist jede Probe unmittelbar nach der Probenahme zu verpacken und zu kennzeichnen (mit einem Anhänger zu versehen) oder die Kennzeichnung ist auf dem Sicherheitsbeutel anzubringen. In der Kennzeichnung sind anzugeben: Code der Probe, Bezeichnung des Produkts, Tag der Probenahme, Nummer und Datum des Probenahmeprotokolls.  
Auf dem Anhänger oder Etikett können auch Informationen über die Grundlage für die Probenahme und die Durchführung der Untersuchung oder eine Liste der vorzunehmenden Untersuchungen sowie der Ort der Probenahme, wenn er keine Rückschlüsse auf den Ursprung des Erzeugnisses zulässt, angegeben werden.  
Auf dem Etikett des Behältnisses mit der Kontrollprobe ist zusätzliche anzugeben: „Kontrollprobe“. Proben in Verbrauchstara (Schachteln, Dosen, Tafeln, Packung u. a.) sind unter Bewahrung der Originalverpackung in eine feste lichtundurchlässige Verpackung (Sicherheitsbeutel) zu verpacken und in das Laboratorium zu schicken. Erforderlichenfalls sind, wenn möglich, die Herstellerinformationen von der Verbrauchstara zu entfernen (Entfernen von Etiketts, Schwärzen von Aufschriften).
- 3.10.5. Die Proben sind möglichst schnell in das Laboratorium zu liefern, unter Einhaltung von Schutzmaßnahmen gegen Durchnässen, Austrocknen oder Beschädigen der Proben (z. B. sind Proben von leicht verderblichen Produkten zu kühlen oder einzufrieren, Proben mit besonderen Anforderungen an ihre Aufbewahrung (bei niedrigen Temperaturen) sind in Kühltaschen aufzubewahren oder mit Trockeneis zu kühlen).  
Die Zeit für die Anlieferung von Proben, die zum Zwecke der staatlichen Veterinärlaborkontrolle und –aufsicht gezogen wurden, darf für leicht verderbliche Produkte 24 Stunden und für alle anderen 36 Stunden ab dem Zeitpunkt der Probenahme nicht übersteigen, soweit in den geltenden Normativdokumenten keine anderweitigen Festlegungen getroffen sind.

### **3.11. Verfahren zur Vorbereitung der Verpackung und der Probenahmetechnik**

- 3.11.1. Um ein möglichst gutes Ergebnis bei der Probenahme zum Zwecke der Bestimmung der Mikrobenkontamination zu erzielen, sollten für die Entnahme und Verpackung der Proben sterile Einwegbeutel, Container und sterile Mehrweginstrumente verwendet werden. Falls keine sterilen Verpackungen und Instrumente vorhanden sind, ist deren Sterilität durch eines der nachfolgenden Verfahren sicher zu stellen:
- feuchte Sterilisation – mindestens 20 min bei mindestens 121° C;

- trockene Sterilisation – mindestens 1 h bei mindestens 170<sup>o</sup> C im Trockenschrank mit Zwangszirkulation der Luft zur Aufrechterhaltung der geforderten Temperatur im gesamten Schrank oder mit Heißluft im Sterilisator ohne Zwangszirkulation der Luft bei 180 - 185<sup>o</sup> C 15 min. lang oder bei 160 - 165<sup>o</sup> C 120 min. lang;
- Eintauchen der Instrumente in 96 % Ethanol (Ethylalkohol) mit anschließendem Abflammen bis zum vollständigen Abbrennen des Ethanols;
- Behandlung mit Dampf – 1 h bei 100<sup>o</sup> C;
- Abflammen aller Funktionsoberflächen mit gasförmigen Kohlenwasserstoffen (Propan, Butan).

### 3.12. Regeln für Verpackung und Transport der Proben

- 3.12.1. Flüssige Proben (Milch, Wasser u. a.) sind in ein trockenes sauberes gegebenenfalls steriles Glas- oder Polyethylen-Behältnis (Glas oder Flasche mit Schraubverschluss) zu geben, zu verplomben oder in einen Sicherheitsbeutel zu verpacken und zu kennzeichnen.
- 3.12.2. Die Proben voluminöser Futtermittel (Heu, Stroh, Wurzel- und Knollenfrüchte) und von rieselfähigen Futtermitteln (Getreide, Mischfutter, Fleisch- und Knochenmehl u. Ä.) sind in Sicherheitsbeutel oder Doppelsäcke aus Polyethylen oder Papier zu geben, zuzubinden, zu verplomben und zu kennzeichnen.
- 3.12.3. Proben von Fleisch mit Innereien, die von einem Tier gezogen wurden, sowie jede Produktprobe sind getrennt in luftdichte Polyethylenbeutel und erforderlichenfalls in sterile Beutel und anschließend in Sicherheitsbeutel zu verpacken.
- 3.12.4. Jede verschlossene Probe ist gemäß Punkt 3.10.4. dieser MA zu identifizieren. Das Identifizierungsverfahren der Proben muss eine Änderung der Angaben über die Probe unmöglich machen. Das Etikett kann zusammen mit der Probe verpackt werden. Alle an das Laboratorium zu versendenden Proben sind in ein Begleitschreiben aufzunehmen und aufzulisten. Im Begleitschreiben ist anzugeben: Empfänger der Probe (welche Institution), Anzahl der Proben, Bezeichnung der Produktproben, Art ihrer Verpackung, Ziel der Untersuchung, Tag der Probenahme und Versandtag an das Laboratorium sowie Anzahl der Blätter der Probenliste. Die Probenliste muss den Code jeder Probe und die vollständigen Angaben über die Proben entsprechend dem Probenahmeprotokoll enthalten, mit Ausnahme von Angaben, die die Feststellung des Eigentümers und (oder) Herstellers des beprobten Produkts ermöglichen.
- 3.12.5. Die Fachleute, die die Probenahme vornehmen, erstellen ein Probenahmeprotokoll in drei Ausfertigungen. Formblatt und Regeln für das Ausfüllen des Probenahmeprotokolls sind in Anlage 1 angeführt.
- 3.12.6. Auf die erste Ausfertigung des Probenahmeprotokolls ist in der Mitte der unteren Fußzeile das Hologramm mit der individuellen Nummer (die technische Anforderungen an die Hologramme und die Regeln für ihre Verwendung sind in Anlage 2 dieser MA angeführt) aufzukleben. Das Probenahmeprotokoll (Nummer und Tag seiner Erstellung), die Nummer des Hologramms sowie die Probenarten sind unter einer fortlaufenden Nummer in das Probenahmebuch einzutragen. Beim Eintragen wird der Probe ein Code zugeordnet, der ebenfalls im Buch zu verzeichnen und in der oberen rechten Ecke der ersten und zweiten Ausfertigung des Probenahmeprotokolls anzugeben ist. Code der Probe kann die fortlaufende Nummer der Eintragung im Probenahmebuch sein. Beim Versand der Proben in das Laboratorium sind im Probenahmebuch auch die Angaben zum Versandtag, die Bezeichnung des Empfängers der Probe sowie Nummer und Datum des Begleitschreibens einzutragen. Die Blätter des Probenahmebuches müssen durchgehend nummeriert sein, es muss mit Siegelschnur versehen und versiegelt sein.
- Die Aufbewahrungsfrist für das Probenahmebuch beträgt mindestens 2 Jahre.**
- 3.12.7. Die erste und zweite Ausfertigung verbleiben bei dem Fachmann (Institution), der die Probenahme durchgeführt hat. Die erste Ausfertigung ist für den Versand an das Laboratorium bestimmt und verbleibt solange beim Probennehmer, bis er vom Untersuchungslaboratorium ein vorläufiges Gutachten (mit Angaben zu der codierten Probe) über die Untersuchungsergebnisse erhält. Danach, spätestens jedoch 12 Stunden nach Erhalt der Ergebnisse, übergibt er diese Ausfertigung an das Laboratorium zur Erstellung der endgültigen Ergebnisse der Begutachtung. **Die zweite Ausfertigung des Probenahmeprotokolls ist mindestens 2 Jahre** bei dem Fachmann (Institution) **aufzubewahren**, der die Probe gezogen hat. Die dritte Ausfertigung des Probenahmeprotokolls verbleibt beim Eigentümer des Produkts bzw. seinem Vertreter.
- 3.12.8. Im Probenahmeprotokoll, im Begleitschreiben und im Probenahmebuch ist unbedingt der Aufbewahrungsort der Kontrollproben anzugeben. Das Laboratorium, die bevollmächtigte

Institution oder der Eigentümer des Produkts bzw. sein Vertreter, die die Kontrollprobe aufbewahren, haben die Einhaltung der Aufbewahrungsbedingungen und der Aufbewahrungszeit zu gewährleisten.

- 3.12.9. Wenn bei der Probenahme keine Kontrollprobe gebildet wurde, ist der Probenehmer verpflichtet, im Probenahmeprotokoll eine entsprechende Eintragung vorzunehmen. In diesem Fall ist im Laboratorium aus jeder eingereichten mittleren Probe eine Labor- und eine Kontrollprobe darzustellen. Die Kontrollprobe ist in einen Sicherheitsbeutel zu geben und unter Einhaltung von Aufbewahrungsbedingungen und –frist aufzubewahren. Bei einer Masse bzw. Volumen der Probe, die für die Bildung einer Kontrollprobe unzureichend ist, ist ein Protokoll zu erstellen, das spätestens innerhalb von 12 Stunden ab Eingang der Probe an den Probenehmer (Institution) zu versenden ist.
- 3.12.10. Die Aufbewahrungsfrist für Kontrollproben muss mindestens 14 Tage ab Abschluss der Laboruntersuchungen betragen. Bei Proben, die nicht den festgelegten Anforderungen genügen, beträgt diese Frist mindestens drei Monate ab Feststellung des Mangels und Übergabe eines entsprechenden Gutachtens oder Prüfprotokolls. Die Höchstfrist für die Aufbewahrung der Kontrollproben wird in den internen Vorschriften des Laboratoriums festgelegt und ist abhängig von den technischen Möglichkeiten der Institution, der Zeit (Frist) für den Verkauf der Produkte, der Frist für die eventuelle Einreichung einer Reklamation (Widerspruchs) bezüglich der Untersuchungsergebnisse. Für leicht verderbliche Erzeugnisse kann die Aufbewahrungsfrist der Kontrollprobe hinsichtlich einer Reihe von Qualitäts- und Sicherheitskennwerten (mikrobiologische, organoleptische Qualitätskennwerte) nicht größer als ihre Haltbarkeitsfrist sein.
- 3.12.11. Für die Sicherstellung der Anlieferung der Proben in das Laboratorium ist der Probenehmer (Institution) zuständig. Die Anlieferung der Proben in das Laboratorium kann von den Probenehmern sowie von Mitarbeitern der Veterinärlaboratorien, der Referenzzentren und anderer Institutionen, darunter auch von Institutionen, die hierzu von den zuständigen Stellen ermächtigt wurden, vorgenommen werden. Bei der Durchführung der staatlichen Kontrolle und Aufsicht ist es strikt untersagt, den Eigentümer der Erzeugnisse oder dessen Vertreter mit dem Transport der Proben in das Laboratorium zu beauftragen.
- 3.12.12. Bei Konflikten bezüglich der Prüfergebnisse sind die Kontrollproben an die übergeordnete bevollmächtigte Institution zur Durchführung der scheidungsgerichtlichen Untersuchungen zu übergeben.  
Bevollmächtigte Stellen auf föderaler Ebene für die regionsübergreifenden Veterinärlabors, die Referenzzentren von Rossel'khoz nadzor, die Veterinärzentren in den Republiken und Regionen sowie andere Institutionen sind:
- Zentrales wissenschaftlich-methodisches Veterinärlaboratorium
  - VGNIKI (ВГНИКИ) - Institut für Kontrolle, Normung und Zertifizierung von tierischen Präparaten
  - VNIIZh (ВНИИЗЖ) – Zentrum für Schutz der Tiergesundheit.
- 3.12.13. Nach der Durchführung der Untersuchungen sind die Rückstände von Proben und nach Ablauf der Aufbewahrungsfrist die Kontrollproben zu entsorgen, soweit im Vertrag zwischen Auftragnehmer (Untersuchungslaboratorium) und Auftraggeber (Eigentümer des Produkts bzw. sein Vertreter) keine anderweitigen Vereinbarungen getroffen sind. Für die zu entsorgenden Produkte ist ein Kommissionsprotokoll über die Entsorgung der Produktproben zu erstellen. In diesem Protokoll sind Menge, Art, Masse der Proben sowie Verfahren und Datum ihrer Entsorgung anzugeben. Bei Abgabe der Proberückstände an ein Recyclingunternehmen sind Datum und Nummer des Begleitschreibens anzugeben, mit dem die Proben versandt wurden.
- 3.12.14. Wenn im Laboratorium festgestellt wird, dass die im Begleitschreiben, in der Probenliste oder im Probenahmeprotokoll angeführten Angaben nicht mit den tatsächlichen Werten – Menge, Art, Masse der Proben – übereinstimmen oder wenn die Informationen nicht ausreichend sind, um ein vorläufiges oder endgültiges Gutachten abgeben zu können, haben die Fachleute des Labors innerhalb von höchstens 12 Stunden ab Eingang der Proben hiervon die Fachkraft, die Probe gezogen hat, schriftlich in Kenntnis zu setzen (Protokoll vorzulegen).

### **3.13. Transport der Proben**

- 3.13.1. Der Transport von Proben von Lebensmitteln tierischen und pflanzlichen Ursprungs, Futtermitteln sowie Futtermittelzusatzstoffen ist unter Bedingungen vorzunehmen, die die Bewahrung des Zustands, der Zusammensetzung und der Qualität der Proben sowie die Sicherheit der Umwelt gewährleisten. Hierzu ist ein entsprechend eingerichtetes Fahrzeug zu verwenden.

3.13.2. Während des Transports von leicht verderblichen Erzeugnissen ist eine ununterbrochene Kühlung der Proben zu gewährleisten. Leicht verderbliche Proben sind bei einer Temperatur von höchstens 2-7°C an das Laboratorium zu liefern, und zwar in Kühlgeräten oder Thermobehältern innerhalb von höchstens 24 Stunden nach der Probenahme. Proben von tiefgefrorenen Produkten tierischen und pflanzlichen Ursprungs sind an das Laboratorium in Kühlgeräten oder Thermobehältern bei einer Temperatur von minus 1-18°C innerhalb von höchstens 36 Stunden nach Probenahme anzuliefern. Sonstige Proben sind möglichst ohne Zwischenlagerung bei Umgebungstemperatur (Zimmertemperatur) spätestens nach 36 Stunden nach Probenahme anzuliefern.

### 3.14. Probenahme für Laboruntersuchungen

3.14.1. Nach dem Aufstellen des Plans, der Wahl und der Realisierung des Probenahmeverfahrens gemäß den Punkten 3.8. und 3.9. dieser MA ist vor der Probenahme visuell das Aussehen der Verpackungseinheiten mit Produkt, die in die Stichprobe gefallen sind, zu bestimmen. Die Einheiten sind folgenden Gruppen zuzuordnen:

- äußerlich normal, bei der Sichtkontrolle wurden keine Mängel infolge physikalischer und chemischer Faktoren oder durch die Entwicklung von Mikroorganismen festgestellt;
- Einheiten mit zweifelhaftem Aussehen, bei deren Sichtkontrolle ein oder mehrere Mängel, ausgelöst durch physikalische Einwirkung, durch Mikrobenbefall oder durch chemische und biochemische Vorgänge in den Produkten, festgestellt wurden;
- verdorbene Produkte, bei deren Sichtkontrolle offenkundige Beschädigungen der Verpackungseinheiten und (oder) des Produkts (Bombage, Gärung, Schimmelbildung, Fäulnis, Schleimbildung, Sauerwerden u. Ä.) festgestellt wurden.

Anschließend ist von den homogenen Partien von Erzeugnissen tierischer oder pflanzlichen Ursprungs sowie von Futtermitteln und Futtermittelzusätzen die notwendige Anzahl mittlerer Proben unter Berücksichtigung der Masse der Partie entsprechend Tabelle 2 und von Stückprodukten entsprechend Tabelle 3 zu ziehen.

Tabelle 2

#### Vorgaben für die Entnahme mittlerer Proben aus tierischen Produkten und Futtermitteln

Masse der Partie, Tonnen	Anzahl der Proben, Stück
bis 0,5	1
0,51 - 3,0	2
3,1 - 5,0	3
5,1 - 10,1	5
10,1 - 15,0	8
15,1 – 20,0	10
über 20,0	zusätzlich 3 Proben je weitere volle oder angefangene 10 Tonnen.
über 100,0	zusätzlich 3 Proben je weitere volle oder angefangene 100 Tonnen

Tabelle 3

#### Vorgaben für die Entnahme von Proben aus Stückprodukten (Eier u. Ä.)

Anzahl in der Partie, Stück	Anzahl zur Untersuchung, Stück
bis 1000	1 %, mindestens jedoch 5
1001 - 3000	0,7 % -"- 11
3001 - 5000	0,6 % -"- 22
5001 - 10000	0,5 % -"- 32
10001 - 20000	0,4 % -"- 51
20001 - 50000	0,3 % -"- 81
über 50000	zusätzlich 15 Stück je volle oder angefangene weitere 10.000 Stück.

### 3.15. Probenahme von tierischen Produkten und Rohstoffen für Lebensmittel

#### 3.15.1. Fleisch

Die Probenahme von Fleisch (Rind-, Hammel-, Schweinefleisch und Fleisch anderer Arten von Nutztvieh, mit Ausnahme von Kaninchen, Geflügel und Fisch) und Innereien wird in landwirtschaftlichen Betrieben, auf Lebensmittelmärkten, in Schlachthöfen, Fleischverarbeitungsbetrieben, Kühlhäusern und Lagerhallen für Zwischenlagerung vorgenommen.

In den Fleischverarbeitungsbetrieben sowie Kühlhäusern sind von jeder homogenen Partie höchstens 10 % der Schlachtkörper (Hälften) von Rindern, 5 % der Schlachtkörper von Schafen und Schweinen und 2 % von tiefgefrorenen oder gekühlten Blöcken aus Fleisch und Innereien, mindestens jedoch 3 Stück in die Stichprobe einzubeziehen. Punktproben werden von jedem in die Stichprobe einbezogenen Schlachtkörper oder seines Teils entnommen, mindestens jedoch von drei Stück unter Berücksichtigung der erforderlichen Anzahl von mittleren Proben. Für eine Punktprobe wird ein ganzes Stück mit einer Masse von mindestens 200 g an einer der folgenden Stellen entnommen: an der Abstechstelle – gegenüber dem 4.-5. Halswirbel oder im Bereich des dicken Muskelfleisches.

Punktproben von tief gefrorenen und gekühlten Blöcken aus Fleisch und Innereien (Leber, Nieren, Lunge u. a.) werden in Form ebensolcher ganzer Stücke mit einer Masse von mindestens 200 g entnommen.

Aus den entnommenen Punktproben wird eine Sammelprobe gebildet, im Weiteren eine mittlere Probe sowie eine Labor- und Kontrollprobe. Für die Bildung der mittleren Probe mit einer Masse von 0,2-0,3 kg wird das Fleisch mit einem Messer in kleinere Stücke von 10-15 g zerteilt, durch einen Fleischwolf gegeben und vermischt.

#### 3.15.2. Geflügel- und Kaninchenfleisch

Proben von Geflügel- und Kaninchenfleisch werden in Geflügel- und Kaninchenbetrieben, Aufkaufstellen, auf Lebensmittelmärkten, in Schlacht- und Verarbeitungsbetrieben sowie Kühlhäusern und Lagerhallen für Zwischenlagerung entnommen.

Die Geflügelkörper werden von der zum Verkauf bereitgestellten Partie durch zufällige Auswahl entnommen. Die Probenzahl der zu entnehmenden mittleren Proben hängt von der Anzahl der Verpackungen in der Partie ab und wird entsprechend Tabelle 4 festgelegt, des Weiteren von der Anzahl der Einheiten Transportverpackungen mit Festlegung entsprechend Tabelle 5.

Tabelle 4:

Anzahl der Verpackungseinheiten in der Partie	Anzahl Verpackungen, die zu entnehmen und zu öffnen sind
bis 10	1
von 11 bis 20	3
von 21 bis 40	4
von 41 bis 60	6
über 60	10 %, mindestens jedoch 7 Einheiten

Bei Hühnern und Enten werden die ganzen Tierkörper und Hälften, bei Gänsen und Puten Viertel entnommen.

Tabelle 5:

Anzahl Einheiten Transportverpackung in der Lieferpartie	Anzahl entnommene Transportverpackungen	Anzahl zur Untersuchung entnommene Prüflinge	
		Ganze/halbe Hühner/Enten	Viertel Gänse/Puten
bis einschließlich 20	1	2	2
von 21 bis 100	2	4	2
von 101 bis 400	5	10	5
von 401 bis 800	7	14	7
von 801 bis 1500 und mehr	10	20	10

Bei der Probenahme im landwirtschaftlichen Betrieb beträgt der Umfang der Stichprobe mindestens drei Schlachtkörper bei Hühnern und Enten und mindestens drei Hälften bei Gänsen und Puten.

3.15.2.1. Die Probenahme bei Kaninchenfleisch wird analog der Probenahme bei Hühnern und Enten vorgenommen, von jeder Transportverpackung ist höchstens ein Kaninchenschlachtkörper zu entnehmen.

### 3.15.3. Probenahme bei Wurstwaren, Erzeugnissen aus Schweine-, Hammel- und Rindfleisch sowie Fleisch anderer Schlachttiere und Geflügel sowie bei Halb- und Fertigprodukten aus Hackfleisch

Zur Kontrolle des Aussehens von Wurstwaren, Erzeugnissen aus Schweine-, Hammel- und Rindfleisch sowie Fleisch anderer Schlachttiere und Geflügel sowie bei Halb- und Fertigprodukten sind in die Stichprobe 10 % der Erzeugnisse einer Partie einzubeziehen. Aus dieser Stichprobenmenge (10 % der Menge der Stichprobe) sind mindestens 3 Einheiten Erzeugnis zu entnehmen.

Von jeder entnommenen Einheit Wurstwaren werden mindestens zwei Punktproben von 15 cm Länge vom Rand der Wurstrolle entnommen. Aus zwei Punktproben wird eine Sammelprobe gebildet.

Bei Würstchen und Bockwurst sind die Punktproben an verschiedenen Stellen zu nehmen, ohne die Ganzheit der Produkteinheit zu verletzen. Aus mehreren Punktproben wird eine Sammelprobe gebildet, bei Würstchen aus mindestens 7-10 Stück, bei Bockwurst aus mindestens 5-7 Stück. Bei Zunge sind zwei Produkteinheiten zu entnehmen und daraus ist eine Sammelprobe zu bilden.

Bei Produkten aus Schweine-, Hammel-, Rindfleisch und dem Fleisch anderer Schlachttiere und Geflügel sind Punktproben über die gesamte Dicke mit einer Länge von mindestens 10 cm von zwei Produkteinheiten zu schneiden. Aus den zwei Punktproben ist eine Sammelprobe zu bilden. Für die Durchführung von komplexen Laboruntersuchungen müssen mindestens 3 Sammelproben gebildet werden.

Bei der Probenahme von gefüllten Teigtaschen (Pelmeni lose) ist eine Sammelprobe zu bilden. Nach dem Mischen sind von jeder Sammelprobe 15 Stück Pelmeni für die Bildung einer mittleren Probe mit einer Masse von 0,3 kg bis 1,5 kg zu entnehmen. Bei der Probenahme bei abgepackten Pelmeni sind mindestens 2 Packungen je nach Sortiment und Produktmenge in der Packung zu entnehmen.

### 3.15.4. Probenahme bei Fisch und Fischprodukten

Die Entnahme von Punktproben von Fischprodukten wird in Fischverarbeitungsbetrieben, Kühlhäusern, auf Verarbeitungsschiffen, in Zwischenlagern, auf Lebensmittelmärkten und beim Fang unmittelbar an der Fangstelle einschließlich Trawler vorgenommen.

Für die Kontrolle von Lebend-, Frisch- und Kühlfisch sind von den verschiedenen Partien 1-2 % Masseprozent Fisch zu entnehmen.

Die Proben von tief gefrorenem Fisch sind an verschiedenen Stellen der Partie durch zufällige Auswahl entsprechend Tabelle 6 zu entnehmen.

Tabelle 6:

Anzahl Transporttara mit Produkt in der Partie, Stück	Menge zu entnehmender Transporttara mit Produkt, Stück
2-25	2
26-90	3
91-150	4
151-280	5
281-500	6
501-1200	8
1201-3200	13
3201-10000	20
10001 und 35000	32
35001-150000	50

An verschiedenen Stellen jeder geöffneten Transporttara mit Produkt sind jeweils 3 Punktproben zu entnehmen, aus denen im Weiteren eine Sammelprobe und eine mittlere Probe gebildet werden.

Die Punktproben sind unter Berücksichtigung der Größe der Fische zu entnehmen: von Partien kleiner Fische sind ganze Fische zu entnehmen (bis 6 Stück bei einem Stückgewicht von 0,1 bis 0,5 kg; 3 Stück bei einem Stückgewicht von 0,5 bis 1,0 kg); bei einem Stückgewicht über 1 kg sind Proben von 3 Fischen zu entnehmen – am Kopf, am Mittelteil und am vorderen Schwanzteil. Wenn in der Partie verschiedene Fischarten und (oder) –größen sind, ist jede davon einzeln zu untersuchen.

Probenahme bei sonstigen Aquaprodukten, Rohware (Fisch und Wirbellose), Lebendfisch und gekühltem oder tief gefrorenem Fisch (einschließlich Filet), Fischhack, gesalzene und getrocknete Fischprodukte, gepökelten Fischerzeugnissen, Pasten, Hydrolysaten, Konzentraten, Trockenfischen, Futterabfällen und technischen Rückständen.

An verschiedenen Stellen der geöffneten Transporttara mit Produkt werden jeweils drei Punktproben entnommen und daraus eine Sammelprobe mit einer Masse von höchstens 3 kg gebildet. Die Sammelprobe des in Verbrauchertara verpackten Produkts wird gebildet, indem jeweils eine oder zwei Einheiten der Verbrauchertara von jeder geöffneten Transporttara entsprechend Tabelle 6 entnommen werden.

Tief gefrorene Erzeugnisse: Fleisch, Bauchfell und andere Produkte (einschließlich Leber) von Meeressäugtieren, Fischleber – von jeder geöffneten Transporttara, an verschiedenen Stellen des Blocks oder Stücks sind mindestens drei Punktproben mit einer Masse zu entnehmen, die ausreichend für die Bildung einer Sammelprobe ist. Die Gesamtmasse der Sammelprobe darf 2,0 kg nicht übersteigen.

**3.15.4.1.** Bei der Probenahme von Kaviar, Kaviarpaste, Menüprodukten, rohen Vorprodukten wird keine Sammelprobe gebildet. Die Masse der Mittelprobe darf bei Kaviar 0,45 kg nicht übersteigen.

Bei in Behältnisse mit einer Nettomasse unter 0,5 kg abgepacktem Kaviar sind aus der nach Tabelle 2 entnommenen Transporttara drei Dosen mit Kaviar zu entnehmen. An verschiedenen Stellen jeder entnommenen Dose werden Punktproben entnommen, aus denen eine Mittelprobe zu bilden ist (von Kaviardosen mit einer Nettomasse unter 0,15 kg werden keine Punktproben entnommen). Bei Differenzen bei der Beurteilung der Qualität ist jeweils eine Dose von jedem Produktionstag (-dekade) zu entnehmen. In diesem Fall wird die Probenmasse nach der tatsächlichen Nettomasse jeder geöffneten Dose bestimmt.

Bei Kaviar, der in Dosen mit einer Nettomasse von 0,5 kg und mehr abgepackt ist, ist von jeder geöffneten Transporttara eine Dose zu entnehmen. Von verschiedenen Stellen (über die Tiefe) jeder entnommenen Dose sind Punktproben zu entnehmen, aus denen eine Mittelprobe zu bilden ist. Für Kaviar in Fässern sind von jedem Fass an verschiedenen Stellen (über die Tiefe) Punktproben zu entnehmen, aus denen eine Mittelprobe zu bilden ist. Probenahme unter Einsatz eines Probenehmers aus der oberen, mittleren und unteren Schicht bis 3 % der Packungseinheit, mindestens jedoch von 3 Fässern. Die Gesamtmasse der Mittelprobe darf 0,45 kg nicht übersteigen.

Bei der Kaviar-Probenahme ist auf die **Kennzeichnung der Dosen zu achten**.

Auf Dosen mit Störkaviar ist in zwei Reihen folgende Kennzeichnung angebracht.

**1. Reihe:**

Herstellungsdatum des Erzeugnisses (Dekade, Monat, Jahr)

Dekade – eine Zahl: 1,2,3;

Monat – zwei Zahlen (bis einschließlich neun ist die erste Zahl eine Null)

Jahr – eine (letzte) Zahl.

**2. Reihe:**

Persönliche Nummer des Meisters – eine oder zwei Zahlen.

Auf Dosen mit Lachskaviar ist in drei Reihen folgende Kennzeichnung angebracht (GOST 18173-72).

**1. Reihe:**

Herstellungsdatum (Tag, Monat, Jahr). Tag – zwei Zahlen (bis einschließlich 9 ist die 1. Zahl eine Null).

Monat – zwei Zahlen, bis einschließlich 9 ist die 1. Zahl eine Null.

Jahr – die letzten beiden Zahlen.

**2. Reihe:**

Sortimentszeichen – das Wort Kaviar («икра»).

**3. Reihe:**

Nummer des Herstellerbetriebs – bis drei Zahlen

- Nummer der Schicht – eine Zahl.  
Index der Fischindustrie – Buchstabe «P» (kann auf bedruckten Dosen entfallen).
- 3.15.4.2. Bei der Probenahme von Wirbellosen und Erzeugnissen aus ihnen ist in die Stichprobe 1 % der Transporttara (oder Masse) der Partie einzubeziehen. Von verschiedenen Stellen jeder geöffneten Transporttara mit Produkt sind jeweils drei Punktproben zu entnehmen und es ist eine Sammelprobe zu bilden.  
Die Masse der Sammelprobe von getrockneten und kleinen tief gefrorenen Wirbellosen – Krevetten, Krill, Calamares, Seegurken und anderen darf 1,5 kg nicht überschreiten.  
Bei der Entnahme von Punktproben aus den Blöcken tief gefrorener Wirbelloser sind an einem der Blöcke jeder geöffneten Transporttara zwei diagonal gegenüberliegende Stücke von jeweils ca. 0,1 kg und aus der Mitte des Blocks ein in Breite und Tiefe durchgehender Streifen von ca. 0,2 kg zu entnehmen.  
Bei der Bildung der Sammelprobe von in Verbrauchstara abgepackten Wirbellosen sind von jeder geöffneten Transporttara jeweils eine oder zwei Verbrauchstara-Einheiten zu entnehmen. Die Sammelprobe von gekochten und tief gefrorenen Krabben muss aus 3-5 Extremitäten oder einem Satz Krabbenextremitäten bestehen.
- 3.15.4.3. Bei der Probenahme von Tran von Fischen und Meeressäugetieren aus Fässern, Kannen, Zylindern und Glasflaschen ist nach dem sorgfältigen Umrühren des Trans im Behältnis mit einem Heber, Glasrohr oder Probenehmer eine Sammelprobe mit einem Volumen von höchstens 2,0 dm<sup>3</sup> zu entnehmen.  
Die Probenahme kann auch kontinuierlich während der gesamten Zeit der Befüllung oder Entleerung des Kesselwagens erfolgen. Die Stärke des abgezweigten Strahls wird so eingestellt, dass das Volumen der Sammelprobe bis 0,02 % des Volumens des Fischtrans im Kesselwagen und bis 0,07 % des Tranvolumens im Tankfahrzeug beträgt.  
Aus Schiff tanks und Behältnissen am Ufer sind Proben mit einem Zonen-Probenehmer mit einem Fassungsvermögen bis 0,4 dm<sup>3</sup> schichtweise alle 2 m zu entnehmen. Aus der unteren Schicht ist die Probe in einem Abstand von 0,5 m vom Boden und aus der oberen Schicht in einem Abstand von 0,2 m von der Oberfläche des Trans zu entnehmen.  
Bei sichtbarer Inhomogenität des Trans (erhöhter Gehalt an Beimengungen, die nicht zu den Fetten gehören, und Wasser – über 0,5 %) in der unteren Schicht sind die Proben alle 0,5 m bis zum Erreichen einer Schicht mit normaler Homogenität zu entnehmen.  
Es ist zulässig, eine Probe mit einem Volumen bis 10 dm<sup>3</sup> aus Schiff tanks beim Abpumpen des Trans aus der unteren, mittleren und oberen Schicht aus dem abgehenden Strahl zu entnehmen.
- 3.15.5. Bei der Beprobung von Futtermehl, Graupen, Chitin, Chitosan sind für die Bildung der Sammelprobe an verschiedenen Stellen jeder geöffneten Tara mit Produkt mit dem Probenehmer mehrere Proben (im oberen, mittleren und unteren Teil der Verpackung über die Höhe) zu entnehmen, aus denen die Sammelprobe zu bilden ist. Die Sammelprobenmasse bei Chitin und Chitosan beträgt höchstens 0,2 kg, bei Futtermehl und Graupen höchstens 3,0 kg. Die Sammelprobenmasse darf bei flüssigen Futtermitteln und Krill (außer Mehl) 1 kg nicht übersteigen.

### 3.15.5. Konservierte Lebensmittel

Die Qualität von Konserven wird durch Sichtkontrolle und Prüfungen der Ausgangs- und mittleren Proben, die von einer homogenen Partie entnommen wurden, bestimmt.  
Für die Bildung der Ausgangsprobe von konservierten Lebensmitteln, die in Blechdosen, Glas- oder Kunststoffbehälter abgepackt sind, ist die in Tabelle 7 angegebene Anzahl von Verpackungseinheiten (Kisten, Gitterpaletten) zum Öffnen zu entnehmen.

Tabelle 7:

Anzahl Verpackungseinheiten in einer homogenen Partie, Stück	Anzahl der zum Öffnen zu entnehmenden Verpackungseinheiten, Stück
bis 1000	2 %, mindestens jedoch 5
von 1001 bis 3000	1 % - 11
von 3001 bis 5000	0,7 % - 22
von 5001 bis 10000	0,5 % - 32
von 10001 bis 20000	0,4 % - 51
von 20001 bis 50000	0,3 % - 81
über 50000	Zusätzlich 15 Stück je weitere volle oder



	angefangene 10.000 Stück.
--	---------------------------

Für die Bildung der Mittelprobe aus der entnommenen Anzahl Produkteinheiten, abgepackt in Blech-, Glas- oder Kunststoffbehälter, ist die Anzahl Abpackeinheiten entsprechend Tabelle 8 zu entnehmen.

Tabelle 8:

Fassungsvermögen, ml	Anzahl zu entnehmender Abpackeinheiten, Stück			
	Anzahl zu entnehmender Abpackeinheiten, Stück	für bakterio- logische Analyse	für organo- leptische Beurteilung	Gesamtmenge, Stück
bis 50	10	3	4	17
von 50 bis 100	5	3	4	12
von 100 bis 200	5	3	3	11
von 200 bis 300	3	3	2	8
von 300 bis 1000	2	3	2	7
von 1000 bis 3000	1	1	1	3
über 3000	1			1

Bei Konflikten wird zusätzlich eine Mittelprobe für die schiedsgerichtliche Analyse bereitgestellt, die zu versiegeln oder zu verplomben ist.

Kennzeichnung der Verbrauchstara:

Auf dem Deckel der Dosen wird die geprägte oder mit wasserfester Farbe ausgeführte Kennzeichnung aufgebracht: Herstellungsdatum der Konserve (Tag, Monat, Jahr), Nummer der Schicht, Nummer des Herstellerbetriebes, Index der Schicht. Zum Beispiel Konserven, produziert vom Hersteller Nr. 93 der Fleischverarbeitungsindustrie in der ersten Schicht am 25. Juli 1988:

250788

1 A93.

### 3.15.6. Milchprodukte (Milch, Rahm, flüssige Sauer Milchprodukte, saure Sahne)

3.15.6.1. Für die Qualitätskontrolle von Milch und Milchprodukten in Tanks bezüglich physikalisch-chemischer und mikrobiologischer Kennwerte ist eine Sammelprobe von jeder Produktpartie zu entnehmen. Menge der Sammelprobe höchstens 1,5 l.

**Bei Milch und Rahm in Kannen** sind 5 % der Kannen in die Stichprobe einzubeziehen. Vor der Probenahme ist die Milch mit einem Quirl umzurühren. Die Proben sind mit einem Metallrohr zu entnehmen, das bis zum Boden der Kanne einzuführen ist. Die Probe wird von jeder Kanne aus der Stichprobe in ein sauberes Gefäß gebracht, das mit dem zu untersuchenden Produkt auszuspülen ist. Aus diesem Gefäß wird nach Umrühren eine mittlere Probe von 500 cm<sup>3</sup> dargestellt.

Die Menge der Stichprobe einer Partie Milch, Rahm, flüssiger Vollmilchersatz und Eis in **Transporttara** beträgt 5 % Einheiten Transporttara mit Produkt. Wenn die Partie weniger als 20 Einheiten umfasst, wird eine Einheit entnommen.

Die Menge der Stichprobe bei Milch, Rahm, flüssigen Sauer Milchprodukten und Sahne in **Verbrauchstara** hat den Vorgaben von Tabelle 9 zu entsprechen.

Tabelle 9:

Anzahl Einheiten Transporttara mit Produkt in der Partie	Anzahl Einheiten Transporttara mit Produkt in der Stichprobe
bis 100	2
von 101 bis 200	3
von 201 bis 500	4
ab 501 und mehr	5

Von jeder Einheit Transporttara mit Produkt aus der Stichprobe ist jeweils eine Einheit Verbrauchstara mit Produkt zu entnehmen.

3.15.6.2. Die Menge der Stichprobe bei einer Partie Sahne, Quark, Quarkmasse, hausgemachter Käse in **Transporttara** beträgt 10 % der Einheiten Transporttara mit Produkt. Wenn die Partie weniger als 10 Einheiten umfasst, ist eine Einheit zu entnehmen.

Die Stichprobenmenge bei einer Partie Quark, Quarkprodukte und hausgemachter Käse in **Verbrauchstara** ist in Tabelle 10 angegeben.

Aus jeder Einheit Transporttara mit Produkt aus der Stichprobe werden zwei Einheiten Verbrauchstara entnommen, wenn die Erzeugnisse eine Masse bis 250 g aufweisen und eine Einheit, wenn die Masse der Erzeugnisse 250 g und mehr beträgt.

Tabelle 10:

Anzahl Einheiten Transporttara mit Produkt in der Partie	Anzahl Einheiten Transporttara mit Produkt in der Stichprobe
bis 50	2
von 51 bis 100	3
von 101 bis 200	4
von 202 bis 300	5
ab 301 und mehr	6

Vor dem Öffnen von Tara mit Produkt sind die Deckel von Kannen, Fässern und Dosen zu säubern. In erster Linie wird die Probenahme für die anschließende mikrobiologische Analyse vorgenommen.

Die Entnahme von Punktproben von flüssigen, zähflüssigen und eingedickten Produkten ist mit einer sauberen Tasse, einer Schöpfkelle oder einem Metall- oder Kunststoffrohr vorzunehmen. Die für die Probenahme verwendeten Gerätschaften müssen aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen bestehen, die für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie zugelassen sind. Proben von Butter, Käse und trockenen Milchprodukten dürfen in Pergamentpapier eingeschlagen werden.

3.15.6.3. Probenahme bei Käse (Hart-, Weichkäse und weitere Sorten)

Die Menge der Stichprobe von einer Partie Käse wird entsprechend Tabelle 11 festgelegt. Von jeder Einheit Transporttara aus der Stichprobe ist ein Rad, Laib oder eine Einheit Verbrauchstara mit Produkt zu entnehmen.

Tabelle 11:

Anzahl Einheiten Transporttara mit Produkt in der Partie	Anzahl Einheiten Transporttara mit Produkt in der Stichprobe
bis 5	1
von 6 bis 15	2
von 16 bis 25	3
von 26 bis 40	4
von 41 bis 60	5
von 61 bis 85	6
von 86 bis 100	7
ab 101 und mehr	5 %, höchstens jedoch 7 Einheiten

Punktproben von Käse sind an zwei gegenüberliegenden Seiten jedes Käserades aus der Stichprobe mit dem Probenehmer zu entnehmen. Die Eindringtiefe des Probenehmers soll  $\frac{3}{4}$  der Länge betragen.

Bei der Probenahme von großem Hartkäse in der Zylinder- oder Stangenform ist der Probenehmer auf der Stirnseite ungefähr in der Mitte einzuführen. Bei kleineren runden Käseformen wird der Probenehmer vom oberen Teil des Rads bis zur Mitte eingeführt. Von dem entnommenen Käsekern wird die Randschicht mit einer Länge von 1,5 cm entfernt und für die Prüfungen wird der verbleibende Teil mit 4,5 cm Länge verwendet. Die Gesamtmasse der Mittelprobe soll mindestens 1,0 kg betragen. Das obere Stück des Käsekerns wird wieder eingesetzt, die Käseoberfläche wird mit warmem Paraffin überzogen oder mit einer erhitzten Metallplatte angeschmolzen. Die Probenahme bei Weich- und Lakekäsesorten erfolgt auf ähnliche Weise (mit Ausnahme von Lakekäse, bei dem der Probenehmerkern komplett für die Mittelprobe genutzt wird).

Von jeder zu kontrollierenden kleineren Verpackungseinheit mit Weich- und Lakekäse ist für die Prüfung jeweils ein Käse aus der Verpackung zu entnehmen. Auf die gleiche Weise sind Proben von plastischen Delikatesskäsen sowie Käse in Tuben, Bechern und anderen Verpackungen zu entnehmen.

#### 3.15.6.4. Trockene Milchprodukte. Sterilisierte Butter

**Die Probenahme von trockenen Milchprodukten** aus der Transporttara aus der Stichprobe wird mit dem Probenehmer an verschiedenen Stellen jeder Einheit Transporttara mit Produkt vorgenommen. Der Probenehmer wird in einem Abstand von 2 – 5 cm von der Wand diagonal bis zum Taraboden der gegenüberliegenden Wand eingebracht. Die Punktproben sind in ein Gefäß zu überführen und zu vermischen, es ist eine Sammelprobe von ca. 1,2 kg zu bilden und daraus eine Probe von ca. 200 g für die Analyse darzustellen.

Entnahme von Punktproben trockener Milchprodukte in Verbrauchstara aus der Stichprobe: die Punktproben werden mit Probenehmer, Stecher oder Löffel nach dem Öffnen der Verpackung entnommen und vermischt, und es wird eine Probe von ca. 300 g für die Analyse gebildet.

**Bei der Probenahme von Butter (Butter aller Arten, Butterschmalz)** in Transporttara aus der Stichprobe werden Punktproben mit dem Probenstecher entnommen. Der Stecher wird schräg vom Rand zur Mitte (bei Fässern) oder in diagonalen Richtung vom Rand zur Mitte (bei Kisten) eingebracht. Bei einer Buttertemperatur unter 10 °C ist der Stecher in Wasser bis auf 38-40 °C zu erwärmen. Zur Bildung der Sammelprobe ist vom unteren Teil der mit dem Stecher aus jeder Einheit Transporttara entnommenen Buttersäule mit einem Messer eine Punktprobe von ca. 50 g abzuschneiden und in das Gefäß zur Bildung der Sammelprobe zu geben. Die restliche Butter wird wieder an Ort und Stelle gegeben und die Oberfläche geglättet.

Bei Butter in Verbrauchsverpackung, die in die Stichprobe aufgenommen wurde, ist die Punktprobe mit einer Masse von ca. 50 g mit einem Messer von jedem Stück Butter abzuschneiden, nachdem vorher die Verpackung und eine äußere Schicht von 0,5-0,7 cm Dicke entfernt wurde. Die Punktproben sind in ein Gefäß zur Bildung der Sammelprobe zu geben. Bei Butter in Packungen von 50 g und weniger wird die Sammelprobe aus ganzen Stücken gebildet.

#### 3.15.6.6. Milchkonserven

Die Menge der Stichprobe von einer Partie eingedickter Milchkonserven, sterilisierter Butter und trockener Milchprodukte in **Transportverpackung** beträgt 3% der Transporttara-Einheiten, mindestens jedoch 2 Einheiten für eingedickte Milchkonserven und Butter und mindestens 3 Einheiten für trockene Milchprodukte.

Die Stichprobenmenge der gleichen Produkte in **Verbrauchstara** beträgt 3 % der Transporttara-Einheiten mit Produkt, mindestens jedoch 2 Einheiten. Von jeder Einheit Transporttara aus der Stichprobe sind 2 Einheiten Verbrauchstara mit Produkt oder 1 Einheit bei eingedickten Milchkonserven und sterilisierter Butter in Verbrauchstara mit einer Nettomasse von 1000 g und mehr zu entnehmen.

Die Menge der Stichprobe von einer Partie Butter in Transport- und Verbrauchstara beträgt 5 % der Verbrauchstara-Einheiten. Wenn die Partie weniger als 20 Einheiten umfasst, ist eine Einheit zu entnehmen.

Aus jeder Transporttara-Einheit mit abgepackter Butter aus der Stichprobe sind 3 % der Einheiten Verbrauchstara mit Produkt zu entnehmen.

**Bei der Probenahme von einer Partie Milchkonserven** ist durch Sichtkontrolle die Anzahl von Dosen mit Mängeln zu ermitteln: sichtbare Verletzungen der Dichtheit, Bombage, Beulen, Roststellen, Mängel des Einlötens oder Aufbördeln des Deckels. Bei Beschädigungen ist die Anzahl der zu kontrollierenden Kisten zu verdoppeln.

#### 3.15.7. Tierische Fette

Fettproben werden in den Fleischverarbeitungsbetrieben und anderen Verarbeitungsbetrieben sowie in Verkaufsunternehmen und –einrichtungen entnommen. Vor der Entnahme von Punktproben wird von jeder Partie eine Stichprobe von Verpackungseinheiten (Fässer, Kisten u.a.) gebildet, die 10 % der gesamten Partie umfasst, mindestens jedoch drei Verpackungen. Die Punktproben sind mit dem Stecher über die gesamte Tiefe der Verpackung zu entnehmen.

Bei der Untersuchung einer Partie Fett in Verbrauchstara mit einer Menge von höchstens 500 g (Packung, Brikett, Dose) wird als Punktprobe jeweils eine Verpackungseinheit je 100 Einheiten entnommen.

Die Punktproben werden in einem Gefäß vereinigt, auf 40-50 °C erhitzt und sorgfältig umgerührt. Von der Sammelprobe wird eine Mittelprobe entnommen.

### 3.15.8. Entnahme von Eiern und Eiprodukten

Zur Kontrolle der Sicherheitskonformität von Eiern wird von einer Partie eine Anzahl Verpackungseinheiten in die Stichprobe einbezogen, die den Anforderungen der Tabelle 12 genügt. Die Verpackungseinheiten sind von verschiedenen Stellen der Partie zu entnehmen (von oben, aus der Mitte, von unten).

Tabelle 12:

Anzahl Verpackungseinheiten in der Partie, Stück	Anzahl der zu entnehmenden Verpackungseinheiten, Stück	Anzahl der zur Prüfung zu entnehmenden Eier, Stück
bis einschließlich 10	1	20
von 10 bis 50	3	30
von 51 bis 100	5	50
von 101 bis 500	12	100
über 500	24	150

Für die Standard-Verpackungseinheiten (Karton) mit 360 Eiern beträgt die mittlere Probe 20 Eier. Beschädigte Verpackungseinheiten werden nicht in die Stichprobe aufgenommen.

Bei der Verwendung von Transport- und Verbrauchstara mit geringerer Menge (4, 6, 10, 12, 15 Stück) darf die Gesamtmenge der entnommenen Eier nicht unter den in Tabelle 13 angeführten Werten liegen.

Tabelle 13.

Anzahl Eier in der Partie, Stück	Stichprobenmenge, %
bis einschließlich 360	10
von 361 bis 3600	5
von 3601 bis 10800	3
von 10801 bis 36000	10.5
über 36000	

Zur Bestimmung der Qualitätsparameter, der Klasse, der Sauberkeit der Schale und des Geruchs sind 50 % der Eier von der Sammelprobe zu entnehmen.

Zur Bestimmung des Gehalts an toxischen Stoffen, Antibiotika, Pestiziden und Radionukliden sind 25 % von der Sammelprobe zu entnehmen.

Zur Bestimmung der mikrobiologischen Parameter sind von der Sammelprobe 25 % der Eier, mindestens jedoch 30 Stück zu entnehmen.

#### 3.15.8.1. Probenahme bei flüssigen Eiprodukten

An verschiedenen Stellen jeder Einheit aus der Stichprobe sind mit einem sterilen Probenehmer mindestens 3 Proben (Produktsäulen) zu entnehmen. Die Masse der Punktprobe soll höchstens 200 g betragen. Die gezogenen Proben werden in einem sterilen Gefäß vereinigt, und man erhält die Sammelprobe.

#### 3.15.8.2. Probenahme bei trockenen Eiprodukten

Nach dem Öffnen der Verpackung sind von der Stichprobe mit einem sterilen Probenehmer mindestens drei Punktproben zu entnehmen, und zwar die gleiche Menge aus jeder Verpackungseinheit.

Die Masse der Punktprobe darf 200 g nicht übersteigen. Nach dem Vermischen erhält man die Sammelprobe.

### 3.15.9. Imkereiprodukte (Honig, Bienenwachs)

Honig- und Wachsproben sind an den Bienenständen der landwirtschaftlichen Betriebe, auf Märkten, in Lagern der Betriebe und Konsumgenossenschaften zu entnehmen. Vor der Entnahme einer Partie ist eine Stichprobe von Verpackungseinheiten entsprechend Tabelle 14 zu bilden.

Tabelle 14

Anzahl Verpackungseinheiten in der Partie (Fässer, Kannen, Kisten), Stück	Anzahl der zu entnehmenden Verpackungseinheiten, Stück, mindestens
bis 3	1
4-20	3
21-30	4
31-40	5
41-60	6
61-80	8
81 und mehr	10%

Von jeder Verpackung sind Punktproben zu entnehmen. Proben von Flüssighonig sind mit einem zylindrischen Aluminium-Probenehmer mit einem Durchmesser von 10-12 mm zu nehmen, wobei der Probenehmer auf die gesamte Tiefe der Verpackung einzutauchen ist. Für festeren Honig ist der Probenehmer für Butter zu verwenden, und es sind Proben aus verschiedenen Schichten zu ziehen. Bei auskristallisiertem Honig ist ein konischer Probenehmer zu verwenden, der schräg in die Honigmasse zu schieben ist.

Bei der Prüfung von Wabenhonig ist aus einem Rahmen ein Teil der verschlossenen Waben mit einer Fläche von 25 cm<sup>2</sup> herauszuschneiden. Wenn der Wabenhonig in Stücken vorliegt, ist eine Probe in derselben Größe von jeder Packung zu entnehmen. Nach dem Entfernen der Wachsverschlüsse sind die Proben in einen in einen Becher gestellten Siebfilter mit einer Maschenweite von höchstens 1 mm zu bringen. Der Becher ist in einen Thermostat mit einer Temperatur von 40-45 °C zu stellen.

Alle Honig-Punktproben sind sorgfältig umzurühren, auskristallisierter Honig ist vorher auf ca 40-45 °C zu erwärmen, danach ist die Mittelprobe zu entnehmen.

Bei der Probenahme von Wachs sind von jeder Verpackungseinheit 3 Tafeln Wachs zu entnehmen. Von jeder Tafel werden Punktproben genommen, indem das Wachs an der Bruchstelle der Tafel mit einem Messer oder Meißel abgekratzt (abgeschabt) wird. Die Proben werden vereinigt und bei einer Temperatur von 65-75 °C im Wasserbad aufgeschmolzen, anschließend ist die Mittelprobe zu ziehen.

### 3.15.10 Wasser

Wasserproben werden von Quellen für das Tränken von Vieh, aus der Wasserleitung, Brunnen, Flüssen, Teichen und sonstigen Gewässern gezogen.

Bei Gewässern werden zwei Proben genommen – von der Oberfläche und vom Boden, und es wird eine Mittelprobe gebildet. Die Proben von der Oberfläche sind mit einem Becher zu ziehen, vom Boden mit einem Bathometer oder mit einer Flasche, an deren Boden ein Gewicht und am Hals und Stopfen zwei Schnüre ausreichender Länge befestigt sind.

Vor dem Ziehen der Probe aus der Wasserleitung ist das Wasser 5-10 Minuten ablaufen zu lassen.

Wasserproben aus Brunnen sind mit einem Eimer zu nehmen. Dabei ist das Wasser vorher zu mischen, indem der Eimer mehrfach eingetaucht wird.

Von jeder zu kontrollierenden Quelle ist eine Probe mit einem Volumen von mindestens 1000 ml zu ziehen.

### 3.15.11. Probenahme von Futtermitteln tierischen und pflanzlichen Ursprungs

Bei Futtermitteln ist die Probenahme für Laboruntersuchungen bei abgepackten Produkten entsprechend Tabelle 15 vorzunehmen.

Tabelle 15:

Umfang der Partie in Verpackungseinheiten	Probenahme
bis 5	Von jeder Verpackungseinheit.
von 5 bis 100	Von 5 plus 5% der Anzahl der Verpackungseinh.
ab 101 und mehr	Mindestens 5% der Anzahl der Verpackungseinh.

Die Probenahme ist mit einem trockenen sterilen Probenehmer vorzunehmen. Nach der Probenahme von jeder Partie ist der Probenehmer zu reinigen und zu desinfizieren.

Es sind mindestens 20 Punktproben von mindestens 100 g zu nehmen. Die Masse der Sammelprobe muss mindestens 2 kg betragen.

Für die bakteriologische Untersuchung werden von jeder Partie Futtermittel zwei Mittelproben von mindestens 500 g gebildet. Die Proben sind in sterile Kunststoff- oder Glasbehälter oder in Polyethylensäcke zu verpacken.

Die Probenahme von Futtermitteln ist dort vorzunehmen, wo sie wachsen, hergestellt, gelagert und an die Tiere verfüttert werden.

Die Anzahl der für die Untersuchung zu entnehmenden Proben ist in Tabelle 16 festgelegt, soweit in den Empfehlungen zum Prüfverfahren oder für das jeweilige Futter keine anderweitigen Aussagen getroffen sind.

Punktproben von Gras sind über die Diagonalen eines Quadrats mit einer Seitenlänge von 100 m zu nehmen, 10-12 Proben von jeweils 0,4-0,5 kg. Die Schnitthöhe des Grasses an den Probenahmestellen sollte nicht weniger als 3-5 cm vom Boden betragen.

Tabelle 16:

Vorgaben für die Probenahme bei Futtermitteln  
(Grob-, Grün-, Krafffutter und Wurzel- und Knollenfrüchte)

Masse der Partie, t	Anzahl Proben, Stück.
bis 5,0	1
5,1-10,0	2
10,1-15,0	3
15,1-20,0	5
20,1-50,0	7
50,1-80,0	9
80,1-100,0	10
101-10000	zusätzlich 1 Probe je 100 t über 100 t
über 10000	zusätzlich 1 Probe je 200 t

Von Grünmasse, die zum Verfüttern oder zum Herstellen von Sauerfutter Heusilage angeliefert wird, sowie von künstlich getrockneten Futtermitteln sind mindestens 10-15 Proben von verschiedenen Stellen zu entnehmen. Die Masse einer Punktprobe soll 0,4-0,5 kg betragen.

Die Punktproben sind zu vermischen, als gleichmäßige Schicht auszubreiten, und aus der Sammelprobe ist durch Quartieren eine Mittelprobe zu bilden.

Von Partien Krafffutter, die gelagert sind oder lose angeliefert werden, sind Punktproben mit der Schaufel oder einem konischen Probenehmer im Schachbrettmuster aus verschiedenen Schichten (oben, Mitte, unten) zu entnehmen.

Zur Probenahme von Krafffutter in Säcken sind in die Stichprobe 2-5 % der Verpackungseinheiten einzubeziehen, mindestens jedoch drei. Die Entnahme von Punktproben erfolgt aus jeder Einheit der Stichprobe an drei Stellen (oben, Mitte, unten).

Die Punktproben sind zu vereinigen, sorgfältig zu vermischen, und durch Quartieren ist eine Mittelprobe zu bilden. Nicht rieselfähige Futtermittel (Presskuchen u.ä.) sind vorher im Mörser oder Labormühlen zu zerkleinern.

## RUSSISCHE FÖDERATION

(Stempel der Institution, die die Probenahme vornimmt)

Anschrift: \_\_\_\_\_

Tel.: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_ Email: \_\_\_\_\_

**PROBENAHMEPROTOKOLL**Nr. **00-00-** / \_\_\_\_\_ vom \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_

Stadt (Rayon, Ortschaft) \_\_\_\_\_

Ort der Probenahme \_\_\_\_\_

(Name und Anschrift des Unternehmens, Kühlhauses oder Fahrzeug-Nr., Standort)

Von mir (uns) \_\_\_\_\_

(Vertreter einer Struktur von Rossel'khoznadzor, Name, Vorname)

wurde in Gegenwart von \_\_\_\_\_

(Funktion, Name, Vorname des Eigentümers des Produkts)

eine Sichtkontrolle des Produkts \_\_\_\_\_ vorgenommen.

(Bezeichnung des Produkts)

Umfang der Partie: \_\_\_\_\_, eingetroffen am: \_\_\_\_\_,

(Gewicht netto, Anzahl Kolti)

Begleitunterlagen: (Entfallendes streichen)

Veterinärbescheinigung Nr. \_\_\_\_\_ vom \_\_\_\_\_,

Qualitäts- und Sicherheitsbestätigung Nr. \_\_\_\_\_ vom \_\_\_\_\_,

Warenbegleitschein Nr. \_\_\_\_\_ vom \_\_\_\_\_,

Veterinärzertifikat №. \_\_\_\_\_ vom \_\_\_\_\_,

(für Importprodukte)

Folgende Unterlagen fehlen: \_\_\_\_\_

(Angabe der fehlenden Unterlagen)

Hersteller des Produkts: \_\_\_\_\_

(Ursprungsland, Name des Herstellers, Nummer des Betriebs, Herstellungstag)

\_\_\_\_\_, haltbar bis

Ergebnis der Sichtkontrolle: \_\_\_\_\_

(äußeres Aussehen, Geruch, Zustand der Verpackung, Kennzeichnung,

Temperatur im Produkt u. a.)

Grundlage für die Laboruntersuchungen des Produkts oder Futtermittels:

(im Rahmen der planmäßigen Kontrolle und Aufsicht; Verdacht auf Nichteinhaltung Veterinär- und Hygienebedingungen;

---

Gewinnung von Informationen über unzureichende Qualität, Verletzung Lagerbedingungen, z.B. Temperatur)

---

Proben genommen um \_\_\_ Uhr \_\_\_ Min. entsprechend \_\_\_\_\_

(Bezeichnung des Dokuments)

in einer Menge von \_\_\_\_\_, nummeriert und verplombt (versiegelt) \_\_\_\_\_

(Nr. der Plombe, des Sicherheitsbeutels)

Versand an: \_\_\_\_\_

(Name des Laboratoriums)

zur Bestimmung \_\_\_\_\_

(Angabe der Sicherheitsparameter, die geprüft werden sollen)

---

(Vermerk über Lagerbedingungen und Umgang mit dem Produkt)

Unterschrift des Vertreters (der Vertreter), der die Probenahme durchgeführt hat

_____	_____
(Unterschrift)	(Name, Vorname)

_____	_____
(Unterschrift)	(Name, Vorname)

Unterschrift des Eigentümers des Produkts oder seines Vertreters:

_____	_____
(Unterschrift)	(Name, Vorname)

Vermerk über die Begleitdokumente, die mit den Proben versandt werden:

\_\_\_\_\_

(Empfänger der Proben, Nr. und Datum des Begleitdokuments)

Probe versandt am \_\_\_\_\_, um \_\_\_\_\_ Uhr \_\_\_ Min.

Art des Versands (Transports) der Proben:

---

Vermerk über die Aufbewahrung der Kontrollprobe \_\_\_\_\_

Name und Unterschrift der Person, die den Versand (Transport) der Proben in das Laboratorium vorgenommen hat.

---

Dieses Protokoll wurde in drei Ausfertigungen unter einer Nummer erstellt und übergeben (zugestellt):

1. Ausfertigung: ist bestimmt zum Versand an das Laboratorium nach Erhalt des vorläufigen Ergebnisses;
2. Ausfertigung: verbleibt bei der Person (Institution), die die Probenahme ausgeführt hat; Eigentümer des Produkts (?); Rossel'khoznadzor (?).
3. Ausfertigung: wird an den Eigentümer des Produkts oder seinen Vertreter übergeben.



**ALLGEMEINE TECHNISCHE ANFORDERUNGEN**  
**an Kunststoff-Sicherheitsbeutel**

1. Der Kunststoff-Sicherheitsbeutel dient zum Schutz von Proben von Objekten der Veterinär- und Hygieneaufsicht (Erzeugnisse tierischen und pflanzlichen Ursprungs, Futtermittel, Futtermittelzusätze, sonstiges biologisches Material) gegen unbefugten Zugriff, äußere Verunreinigung des Materials und Verschmutzung der Umwelt bei Transport und Aufbewahrung der Proben.
2. Der Sicherheitsbeutel muss aus einem feuchtigkeitsdichten undurchsichtigen Kunststoff heller Farbe mit hergestellt sein, die Dicke des Folienmaterials muss unter 0,07 mm liegen, ein Erkennen des Inhalts darf nicht möglich sein. Die Innenfläche ist schwarz. Die linearen Abmessungen des Sicherheitsbeutels ohne abreißbare Talons müssen mindestens 300 x 420 mm mit einer Toleranz  $\pm 5$  betragen.
3. Der Sicherheitsbeutel wird durch zweifaches Zusammenlegen von Folie mit anschließendem Verschweißen der Seitenränder hergestellt. Die Schweißnaht muss fest, eben und gleichmäßig sein, sie darf keine ungeschweißten oder durchgebrannten Stellen aufweisen, Dicke 5+2 mm. Entlang der Schweißnaht und entlang der Unterkante des Sicherheitsbeutels ist ein sich wiederholender Mikrotest anzubringen. Im oberen Teil des Sicherheitsbeutels befinden sich drei gleich lange Talons mit einer Breite (Höhe) von mindestens 30 mm, die sich an einer Perforation abreißen lassen, was ein bequemes und exaktes Trennen dieser Talons vom Sicherheitsbeutel gewährleistet.  
Auf jedem Talon (Quittung) muss eine individuelle aus mindestens neun Zeichen bestehende alphanumerische Kennzeichnung des Sicherheitsbeutels eingetragen sein.
4. Im oberen Teil ist der Sicherheitsbeutel unterhalb der Abreißlinie (Perforationslinie) mit einem speziellen Klebeband zu verschließen. Die Breite des Bandes muss mindestens 35+2 mm betragen, mit einer Klebebeschichtung der Innenseite. Das Band muss mindestens zwei waagerechte Perforationslinien an seinen oberen und unteren Rändern aufweisen, wodurch ein zusätzlicher Schutz der Öffnungsstelle gewährleistet wird.  
Besondere Anforderung: größtmöglicher Schutz des Sicherheitsbeutels gegen unbefugtes Öffnen und unbefugten Zugriff auf den Beutelinhalt.  
Die Klebeschicht des Schutzbandes muss mit einem Kunststoffstreifen geschlossen sein. Auf der Innenseite des Sicherheitsbeutels unter dem Schutzband müssen angegeben sein: Nummer des Sicherheitsbeutels und/oder ein Barcode. Auf dem Schutzband mit Klebeschicht muss der sich wiederholende frei wählbare Text (Wort) aufgetragen sein. Der untere Teil des Schutzbandes wird fest mit der Oberfläche des Sicherheitsbeutels verklebt.
5. Der Sicherheitsbeutel muss auch bei niedrigen und hohen Temperaturen sowie beim Einsatz von Chemikalien vor unbefugtem Öffnen schützen.
6. Entsprechend Art. 5 der „Grundlagen der Gesetzgebung über den Gesundheitsschutz der Bürger“ Nr. 5487-1 vom 22. Juli 1993 haftet die Person, die die Entnahme und den Transport der Probe ausführt, für eventuelle Umweltschäden. Da der Sicherheitsbeutel bestimmt ist zum Versand und zur Aufbewahrung von Proben von Objekten der Veterinäraufsicht, die pathogene und/oder potenziell gefährliche für die Umwelt Organismen und Stoffe enthalten können, muss er die notwendige mechanische Festigkeit aufweisen und die Unverehrtheit der Umhüllung bei Transport und Aufbewahrung gewährleisten.
7. Auf der Oberfläche der Vorderseite des Sicherheitsbeutels sind speziell gestaltete Bereiche (Blöcke) zu erkennen, in die notwendige Informationen eingetragen werden können. Auf die Oberfläche dieser Bereiche wird, wie auch auf die Oberfläche der Abreißtalons, wird eine spezielle matte helle Beschichtung aufgetragen, die leicht mit einem üblichen Kugelschreiber beschrieben und unterschrieben werden kann (wie auf Papier), auf der ein Stempel angebracht werden kann. Diese Beschriftungen sind dauerhaft geschützt, können nicht ohne sichtbare Spuren gelöscht oder verändert werden.
8. Im unteren Teil des Sicherheitsbeutels und unter dem Klebeschutzband auf der Oberfläche des Beutels müssen die individuelle Nummer des Beutels und/oder ein Barcode eingetragen sein. Auf jedem Abreißtalon muss die individuelle Nummer vorhanden sein.
9. Auf der Rückseite des Sicherheitsbeutels muss die Gebrauchsanleitung für Versand und für Empfang des Beutels angeführt sein. Des Weiteren muss auf der Rückseite des Beutels eine Tasche für die Aufnahme der Begleitdokumente vorhanden sein; diese Tasche besteht aus transparentem Kunststoff.

10. Die Texte und Zeichen, die auf dem Sicherheitsbeutel aufgebracht werden, müssen mindestens zweifarbig sein.
11. Der Sicherheitsbeutel muss aus ökologisch unbedenklichem Material hergestellt sein, beim Umgang mit ihm dürfen keinerlei Gefährdungen entstehen.
12. Der Sicherheitsbeutel muss die notwendige mechanische Festigkeit aufweisen und die Unversehrtheit der Hülle bei Transport und Aufbewahrung von Untersuchungsmaterial mit einer Masse bis 3 kg gewährleisten.

### **Spezielle Mittel zum Schutz des Sicherheitsbeutels**

1. Das spezielle Sicherheitsband muss so ausgeführt sein, dass jeder Versuch einer Manipulation visuell leicht zu erkennen ist.
2. Ein unbefugtes Öffnen des Sicherheitsbeutels muss dazu führen, dass das Sicherheitsband irreparabel beschädigt und ein erneutes Verschließen unmöglich ist.
3. Die vorhandenen waagerechten Perforationslinien sollen sicherstellen, dass sich das Sicherheitsband beim Versuch eines unbefugten Öffnens des Sicherheitsbeutels aufspaltet.
4. Bei unbefugtem Öffnen wird der aufgetragene sich wiederholende Text (Wort) über die gesamte Fläche des Bandes deformiert und kann nicht wiederhergestellt werden.
5. Die Anwendung einer speziellen Klebeschicht, die auf die Innenseite des Schutzbandes aufgetragen ist, gewährleistet eine zuverlässige Verbindung mit dem Material des Sicherheitsbeutels und somit die notwendige mechanische Festigkeit und Unversehrtheit der Hülle bei Transport und Aufbewahrung von Proben mit einer Masse bis 3 kg.
6. Die Schweißung muss die geforderte Luftdichtheit des Sicherheitsbeutels und den Schutz vor eventuellen Einwirkungen durch den Schutz der Schweißnähte mit am Rand des Beutels umlaufendem Mikrotex gewährleisten.
7. Der Schutz der speziellen Bereiche für das Eintragen dienstlicher Informationen einschließlich der Bereiche für das Eintragen der Nummerierung, darunter auch durch Eintragen an schwer zugänglichen Stellen, gewährleistet den Schutz der eingetragenen ursprünglichen Informationen vor Veränderung (Verfälschung) ohne Hinterlassen sichtbarer Manipulationsspuren.
8. Das Aufbringen des Logos, Emblems, des Warenzeichens in einem speziellen Informationsbereich verhindert sicher ein Austauschen.
9. Vorhanden sein und Erscheinen der Warnhinweise „STOP“ und/oder „Achtung“ in den jeweiligen Farben beim Öffnen.
10. Eintragen eines Barcodes in einem gesonderten Bereich auf der Vorderseite und unter dem Sicherheitsband neben der Nummer des Sicherheitsbeutels dient als zusätzlicher Schutz und ermöglicht zusätzliche Funktionen beim automatischen Lesen der Informationen. Die Kombination aus Registriernummer und Barcode macht eine Fälschung unmöglich.
11. Das Vorhandensein der drei Abreißalons (für den Absender, den Empfänger und den Kurier) mit der auf jedem Talon eingetragenen Registriernummer des Sicherheitsbeutels gewährleistet eine zusätzliche Kontrolle und Erfassung bei Aufbewahrung und Transport der Proben.
12. Der feuchtigkeits- und luftdichte undurchsichtige Kunststoff des Sicherheitsbeutels verhindert ein Erkennen des Inhalts von außen, wodurch die Vertraulichkeit gewahrt und der Schutz der Umwelt vor dem Probenmaterial gewährleistet wird.

### **Gestaltung der Oberfläche des Sicherheitsbeutels**

1. Am Umfang des Sicherheitsbeutels ist der sich wiederholende Mikrotex mit dem Namen (Warnzeichen) des Lieferanten eingetragen.
2. Unten am Sicherheitsbeutel wiederholt sich die Aufschrift: Trennlinie.
3. Informationsfelder:
- 3.1 Informationsfeld auf der Vorderseite des Sicherheitsbeutels
  - a) Beschriftung mit Großbuchstaben auf dem Untergrund: СЕЙФ-ПАКЕТ ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ ПРОБ (SICHERHEITSBEUTEL FÜR PROBENTRANSPORT), darunter in anderer Farbe: ОСТОРОЖНО БИОМАТЕРИАЛ!!! (VORSICHT BIOMATERIAL!!!)
  - b) Beschriftung mit Großbuchstaben: ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО ВЕТЕРИНАРНОМУ И ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ (РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР) (FÖDERALER DIENST FÜR VETERINÄR- UND PHYTOSANITÄRAUFSICHT (ROSSEL'KHOZNADZOR), darunter: Föderale Staatliche Institution, darunter: Linien für die Anschrift, unter der Linie die Wörter

Межобластная ветеринарная лаборатория (Überregionales Veterinärlaboratorium). Links von den Textfeldern das Emblem dieser staatlichen Struktur entsprechend dem beiliegenden Muster der äußeren Gestaltung des Sicherheitsbeutels.

- c) ОТПРАВИТЕЛЬ и ДАТА ОТПРАВКИ (ABSENDER UND VERSANDTAG)
  - d) ПОЛУЧАТЕЛЬ (EMPFÄNGER)
  - f) Warnhinweis „Versiegelt“ und/oder „Verplombt“ und/oder das Zeichen „STOP“ sowie der Hinweis „Unbefugtes Öffnen verboten!“ («Опечатано», «Опломбировано», «STOP» «Несанкционированное вскрытие запрещено!»)
  - g) Beschriftung: ACHTUNG! Öffnen nur durch befugtes Personal! (ВНИМАНИЕ! Вскрывать только уполномоченным лицам!)
  - h) Individuelle Nummer des Sicherheitsbeutels
  - i) Barcode des Sicherheitsbeutels
  - j) drei Abreißtalons, alle mit der individuellen Nummer des Sicherheitsbeutels und der Beschriftung DATUM und UNTERSCHRIFT (ДАТА И ПОДИСЬ).
  - k) Perforationslinie.
- 3.2 Informationsfelder auf der Rückseite des Sicherheitsbeutels
- a) Unterhalb des Schutzbandes ist die Gebrauchsanleitung für den Sicherheitsbeutel angeführt.
  - б) Tasche aus durchsichtigem Kunststoff für die Begleitdokumente.

### **TECHNISCHE ANFORDERUNGEN AN HOLOGRAMM-AUFKLEBER**

Die Hologramm-Aufkleber müssen eine runde oder quadratische Form mit abgerundeten Ecken haben, Abmessungen 20x20 mm. mm. Farbe des Hologramm-Aufklebers – gold- bzw. silberfarben.

Das Hologrammbild muss digital in Form eines exklusiven Designs ausgeführt sein. Auf dem Hologramm-Aufkleber muss das Emblem des Föderalen Dienstes für Veterinär- und Phytosanitäraufsicht und der Text: «ФГУ МЕЖОБЛАСТНАЯ ВЕТЕРИНАРНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ» (Überregionales Veterinärlabor) oder der Name der jeweiligen Institution dargestellt sein.

Schriftgröße – 0,9 mm.

Jeder Hologramm-Aufkleber muss eine individuelle Nummer aus sieben Zeichen, Höhe 2 mm, haben.

Die holografischen Darstellung muss enthalten:

- kinetische Effekte, die es ermöglichen, eine Positionsveränderung grafischer Objekte der Darstellung auf der Oberfläche des Hologramm-Aufklebers beim Drehen in der waagerechten oder senkrechten Ebene zu sehen;
- dynamische Effekte, die es ermöglichen, eine Bewegung von Lichtblitzen entlang der Linien grafischer Elemente zu sehen, wobei die Linien dieser grafischen Elemente selbst ihre Lage nicht verändern;
- Guillochenelemente: komplizierte Muster aus ineinander verwickelten feinen Linien.