

PHỤ LỤC 2:

BIÊN BẢN LẤY MẪU

Phụ lục 2.1. Biên bản lấy mẫu

(Dùng cho cơ sở giết mổ trâu bò/pha lọc/sơ chế thịt trâu bò)

Hôm nay,giờ, ngày....thángnăm.....

Mã số mẫu:

1. Tên cơ sở được lấy mẫu:.....
2. Địa chỉ:.....
3. Điện thoại/Fax:.....
4. Người đại diện hợp pháp của cơ sở:.....
5. Sản phẩm được lấy mẫu: Trâu • Bò • Thân thịt • Mảnh • Khác •
6. Nguồn gốc sản phẩm được lấy mẫu:.....
7. Địa chỉ sản phẩm sẽ được tiêu thụ:.....
8. Yêu cầu kiểm tra chỉ tiêu vi sinh vật:

VKHKTS • Enterobacteriaceae • *Salmonella* • *E.coli* • *Staphylococcus aureus* • *Clostridium perfringens* • *Campylobacter* • *Listeria monocytogenes* • Khác (cụ thể):

9. Tên và địa chỉ cán bộ lấy mẫu:.....
-
-

10. Phương pháp lấy mẫu:

Phương pháp	Vị trí lấy mẫu	Khối lượng (g)/diện tích (cm ²)
Cắt mẫu	- Mông • - Sườn • - Úc • - Cổ • - Khác •	
Mẫu quệt bề mặt thân thịt	- Mông • - Sườn • - Úc • - Cổ • - Khác •	

11. Nhiệt độ của mẫu tại thời điểm thu thập mẫu:

12. Phương pháp bảo quản mẫu: Nhiệt độ:

