

Phụ lục 2.3. Biên bản lấy mẫu

(Dùng cho cơ sở giết mổ cừu, dê/pha lọc/ sơ chế thịt cừu, dê...)

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: cừu • dê • ngựa • khác •

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 • - Ngực • - Úc • - Khác •	
Mẫu quệt bề mặt thân thịt	- Mông • - Sườn • - Ngực • - Úc • - Khác •	

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

12. Phương pháp bảo quản mẫu: Nhiệt độ:

Đại diện cơ sở

Cán bộ lấy mẫu