

Ergänzende Erläuterungen zum Prüfbericht

Dieses Dokument wird auf spezielle Anforderung an den Auftraggeber von Prüfungen herausgegeben und ist somit Bestandteil des Prüfberichts. Dadurch werden die Forderungen der DIN ISO 17025 an einen Prüfbericht auch bei Massenuntersuchungen erfüllt.

Probenart:

Die Probenart wird vom Auftraggeber durch die Angaben auf dem Begleitschein festgelegt.

Definitionen:

1. Milchgüteprobe = automatisch genommene Mischmilchproben von Molkereien und Milchliefergenossenschaften zur Feststellung der Milchqualität und der wertbestimmenden Inhaltsstoffe der vom Milcherzeuger angelieferten Milch. Die Ergebnisse sind Grundlage der monatlichen Milchgütemessung nach der Milchgüteverordnung. Die ermittelten Daten werden per EDV erfasst und dem Auftraggeber überstellt.

2. Milchleistungsprüfungsprobe = (MLP) Milchproben, die nach einem zugelassenen Verfahren durch beauftragte Milchkontrollvereine von Einzeltieren entnommen wurden. Die ermittelten Daten werden per EDV erfasst und dem VIT bzw. Auftraggeber überstellt.

3. Sonderprobe = Alle Proben, die nicht 1, 2 oder 4 entsprechen, z.B. Stufenkontrollen, Milchprodukte, Viertelgemelksproben, Tupperproben, Hemmstoffproben etc.. Die ermittelten Daten werden dem Auftraggeber in einer vereinbarten Form übermittelt.

4. Wiederaufnahmeprobe / Freigabeprobe = Proben zur Wiederaufnahme der Milchlieferung nach einer Sperre (§ 9 TierLÜVO), durch autorisierte Personen nach erfolgtem Antrag des Milcherzeugers entnommen. Die ermittelten Daten werden per EDV erfasst und dem Auftraggeber überstellt.

5. Rückstellprobe = automatisch genommene Mischmilchproben von Molkereien und Milchliefergenossenschaften zur Sicherung der Rückverfolgbarkeit im Schadensfall (z.B. Hemmstoff). Diese Proben werden im Labor gelagert und entsorgt. Nach einem entsprechenden Auftrag sind Untersuchungen möglich. Die Ergebnisse sind nicht Grundlage der monatlichen Milchgütemessung.

6. Waschprobe = Diese Proben werden im Labor gelagert und entsorgt.

Verteiler:

Die „Ergänzenden Erläuterungen zum Prüfbericht“ sind ein Bestandteil des Prüfberichts. Sie werden auf Verlangen an die Empfänger der Prüfberichte versandt.

Prüfleitung:

Verantwortlich für die Ergebnisse ist der Laborleiter bzw. sein Stellvertreter.

Probenahme:

Die Probenahme der Milchproben liegt im Verantwortungsbereich des Auftraggebers. Die Probenahmeterminale werden für Milchgüteproben durch das Labor festgelegt. Für spezielle Aufgabenstellungen (z.B. Milchmonitoring) werden aus den verfügbaren Proben Poolproben nach entsprechender Arbeitsanweisung erstellt.

Konservierung:

Die MLP-Probeflaschen sind chemisch (Bronopol) konserviert. Die Milchgüteproben werden durch aktive Kühlung stabilisiert, bzw. Proben zur Keimzahluntersuchung und zur Mastitisregerdiagnostik sind mit Borsäure konserviert. Sicherheitsdatenblätter sind im Labor vorhanden.

Probenahmedatum:

Das Probenahmedatum ist auf dem Begleitschein durch den Auftraggeber zu vermerken.

Eingangskontrolle:

Das Eingangsdatum der Milchproben wird auf dem Prüfbericht vermerkt. Die Eingangstemperatur wird stichprobenartig festgestellt und offensichtlich geschädigte Proben von der Analyse ausgeschlossen. Die Gründe werden auf dem Prüfbericht / Begleitschein vermerkt.

Analysedatum:

Das Untersuchungsdatum der Proben entspricht i.d.R. dem Ausstellungsdatum des Prüfberichts, und ist auf dem Begleitschein vermerkt.

Analyseergebnisse:

Die Untersuchungsergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die Proben. Die Analysedaten werden nur freigegeben, wenn die Verifizierungsdaten innerhalb der festgesetzten Grenzen liegen.

Entscheidungsregel nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018:

Sofern eine Entscheidungsregel auf Prüfberichten oder im Labor angewendet wird oder erforderlich ist, wird die „einfache Akzeptanz“ angewandt. Eine andere Vorgehensweise wird dokumentiert.

Messunsicherheit:

Gemäß der DIN ISO 17025 ist zu jedem Verfahren die Messunsicherheit zu ermitteln. Wir geben die erweiterte Messunsicherheit an, die die Unsicherheit des verwendeten Referenzmaterials mit einbezieht. Die Unsicherheit eines Ergebnisses ist ein quantitatives Merkmal seiner Qualität. Die Angabe der Unsicherheit eines Ergebnisses erlaubt den Vergleich von Ergebnissen verschiedener Laboratorien bzw. innerhalb eines Laboratoriums oder mit Referenzwerten, die in Vorschriften und Normen aufgeführt sind. Diese Information kann oft unnötige Wiederholungen von Prüfungen vermeiden. Die Messunsicherheit wird mit einem Vertrauensintervall von 95 % ($k = 1,99$) in Prozent (%) angegeben. Bei mikrobiologischen Methoden bezieht sich die Prozentangaben auf den \log_{10} Wert. Mikrobiologische Nachweisverfahren werden durch die Sensitivität (richtig-positiv) und die Spezifität (richtig-negativ) charakterisiert.

Korrekturfaktoren:

Alle Infrarot-Untersuchungsverfahren basieren auf einer Kalibrierung mit Kuhmilch. Wenn andere Tierarten untersucht werden, hat ggf. eine Korrektur des Messwertes zu erfolgen. Sofern auf dem Prüfbericht keine Angaben gemacht werden, wird der Wert unkorrigiert an den Auftraggeber übermittelt. Im Rahmen der MLP werden die Werte automatisch nach der Datenübertragung im VIT / Verden korrigiert.

Tierart	Fett	Eiweiß	Laktose	Gefrierpunkt	pH	Quelle
Schaf	+/- 0	+0,10	n.v.	n.v.	n.v.	ADR Empfehlung 1.10
Ziege	+/- 0	+0,10	n.v.	n.v.	n.v.	ADR Empfehlung 1.10
Lama	-0,13	+0,15	-0,19	+0,026°C	-0,17	Eigene Versuche

Weitergabe / Datenschutz:

Der Prüfbericht darf nur als Ganzes kopiert und vervielfältigt werden. Eine auszugsweise Vervielfältigung bedarf der schriftlichen Genehmigung des IfM. Eine Weitergabe von Daten / Prüfberichten an Dritte erfolgt nur auf schriftlichen Auftrag des Auftraggebers. Ausgenommen sind gesetzliche Mitteilungspflichten.

Rückfragen:

Frage zu den Prüfberichten sind an das Labor zu richten.
Tel.: 04231 / 9895-0
Fax: 04231 / 9895-40