

Merkblatt Probenahme – Tupfer – Allgemeine Hygiene

Stand 01.01.2026

Allgemeines

Dieses Merkblatt fasst wichtige Eckpunkte für die Probenahme mittels Tupferproben* auf allgemeine Hygiene-Parameter (aerobe mesophile Keime, Enterobacteriaceae) zusammen.

* Laut DIN 10113-1 (2023-02) sind sogenannte Schwammtupfer von der Anwendung ausgenommen.

Probenahmeorte

- überwiegend Oberflächen mit direktem Lebensmittelkontakt
- Oberflächen mit indirektem Lebensmittelkontakt
- „Nischen“

- Größe der beprobten Fläche:
 - idealerweise 100cm²
 - im Einzelfall können aber auch kleinere Flächen beprobt werden, z.B. 20cm²
 - keine Größenangabe (cm²) bei schwer zugänglichen Flächen

Probenahmezeitpunkt

- nach Reinigung und Desinfektion
 - Einwirk- und Trocknungszeiten beachten

- vor Produktionsbeginn

Verdünnungsflüssigkeit zum Befeuchten (siehe Bezugsquellen)

- empfohlen: Peptonsalz-Lösung, Viertelstarke Ringer-Lösung, gepuffertes Peptonwasser
- werden Rückstände von Reinigungs- oder Desinfektionsmitteln mit hoher Wahrscheinlichkeit vermutet, ist zusätzlich ein geeignetes Neutralisationsmedium zu verwenden

Probennahme mit 1 Tupfer

- für trockene Flächen:
 - Stieltupfer mit Verdünnungsflüssigkeit so befeuchten, dass es nicht tropft.
(Bei vorheriger Befeuchtung von Tupfern diese in sterile Röhrchen bzw. Beutel so verschließen, dass Feuchtigkeit bis zur Probenahme gehalten wird.)

- für feuchte/nasse Flächen: (z.B. Abtrocknung nicht vollständig)
 - trockene Stieltupfer verwenden

Probennahme mit 2 Tupfern (Nass-Trocken-Tupfer-Verfahren)

Hierfür wird wie bei der Probenahme mit einem Tupfer vorgegangen und zusätzlich im Anschluss ein zweiter trockener Tupfer verwendet. Beide Tupfer gehören zu einer Probenahmestelle.

Transport

- gekühlt bei 1 bis 8 °C

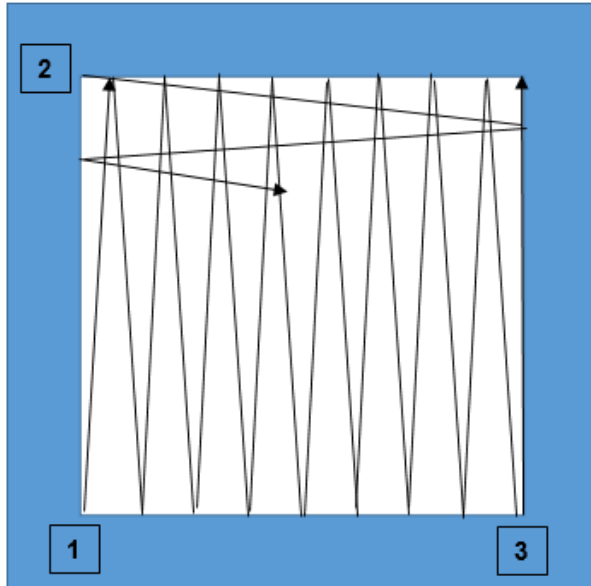
- bevorzugt innerhalb von 24 h ins Labor transportieren

Merkblatt Probenahme – Tupfer – Allgemeine Hygiene

Stand 01.01.2026

Beprobungsschema

Es wird eine Fläche von 100cm² mittels Stieltupfer abgestrichen, dabei wird der Tupfer in einem Winkel von ungefähr 45° gehalten. Man fährt mit dem Tupfer unter leichter Rotation im mäanderförmigen Muster über die Fläche [1], wiederholt das Vorgehen in 90°Grad versetzter Richtung [2] und streicht zum Schluss den Rand der beprobten Fläche ab [3]. Für das Nass-Trocken-Tupfer-Verfahren wird das Beprobungsschema mit einem trockenen Tupfer wiederholt und beide Tupfer gemeinsam untersucht.



Literaturquellen

Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. Nr. L 338 S. 1), in gültiger Fassung

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1.). [VO (EG) 852/2004], in gültiger Fassung

DIN 10516 (2020-10) Lebensmittelhygiene - Reinigung und Desinfektion

DIN 10113-1 (2023-02) Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette - Teil 1: Tupferverfahren

DIN ISO 18593:2018 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen mittels Abklatschplatten und Tupfer

QS- Leitfaden „Schlachtung/Zerlegung“ (2024)

Bezugsquellen für Tupfer/Puffermedien/Schablonen (exemplarisch)

Check diagnostics: <https://check-dx.de/>

Mast Group: <https://mast-group.com/de/products/eswabs-traditional-swabs/>

NOACK: <https://noackgroup.com/products/>

VWR: <https://de.vwr.com/store/category/tupfer-fur-die-probenahme/2992755>

Ansprechpartner für weitere Fragen

Ansprechpartner für weitere Fragen finden Sie in der Lebensmittel - Mikrobiologie im jeweiligen CVUA.