

Leistungsverzeichnis Mikrobiologische Prüfung von Lebensmittel Leistungsverzeichnis

- **Mikrobiologische Prüfverfahren für Lebensmittel**

In der Hygieneverordnung des EDI erfolgt die Aufteilung der mikrobiologischen Prüfkriterien nach **Lebensmittelsicherheitskriterien** sowie nach **Prozesshygienekriterien**. In der untenstehenden Liste finden Sie die notwendigen Prüfparameter zur Abdeckung der gesetzlich geforderten Prüfungen für Ihre Produkte.

| Parameter | Vorschrift |
|------------------------------------|-------------------|
| Aerobe mesophile Keime | (ISO 4833) |
| Enterobacteriaceae | (ISO 21528-2) |
| Escherichia coli | (ISO 16649-2) |
| Koagulasepositive Staphylokokken | (ISO 6888-2) |
| Präsumptive Bacillus cereus | (ISO 7932) |
| Salmonella spp. | (ISO 6579) |
| Listeria monocytogenes quantitativ | (ISO 11290-1) |
| Listeria monocytogenes qualitativ | (ISO 11290-2) |
| Coliforme Keime | (ISO4832:2005) |

Benötigte Probenmenge pro Probe: 100g

- **Trinkwasser, Mineralwasser, Quellwasser und Eis nach Hygieneverordnung**

| Parameter | Vorschrift |
|---------------------------------|-----------------|
| Aerobe mesophile Keime | (ISO 6222) mod. |
| Escherichia coli in 100ml | (ISO 9308-1) |
| Enterococcus spp in 100ml | (ISO 7899-2) |
| Pseudomonas aeruginosa in 100ml | (ISO 16266) |

Benötigte Probenmenge pro Probe: 250ml

- **Spezielle Wasseruntersuchungen nach EG-Richtlinie 98/83/EG**

Für Betriebe, die in die EU exportieren.

| Parameter | Vorschrift |
|---|-----------------------|
| Aerobe mesophile Keime bei 30°C | (ISO 6222) mod |
| Koloniezahl bei 22°C / Koloniezahl bei 36°C | (ISO 6222) |
| Coliforme Keime / Escherichia coli in 100ml | (ISO 9308-1) |
| Intestinale Enterokokken in 100ml | (ISO 7899-2) |
| Clostridium perfringens in 100ml | (Richtlinie 98/83/EG) |

Benötigte Probenmenge pro Probe: 350ml

- **Legionellenuntersuchung**

| Parameter | Vorschrift |
|------------------------|------------------------------------|
| Legionella pneumophila | (extern Legionellen-Referenzlabor) |

Gerne stellen wir Ihnen kostenlose, sterile Behältnisse zur Probennahme von Wasser und Eis zur Verfügung. Auf Wunsch kann die Probenerhebung vor Ort von uns durchgeführt werden.

- **Probenlagerung bis Ende MHD**

Wollen Sie einen Lagertest von Lebensmittel durchführen und diese am Ende des MHD untersuchen lassen? Dies ist kein Problem. Wir lagern Ihre Muster bei der gewünschten Temperatur und führen die von Ihnen in Auftrag gegebenen Prüfungen zu dem von Ihnen festgelegten Termin durch.

- **Hygienemonitoring vor Ort**

Abklatschuntersuchungen von Oberflächen, Überprüfung der Händehygiene beim Personal oder Luftkeimzahlbestimmungen in Produktionsräumlichkeiten.