



Beispiel mikrobiologische Untersuchungen

1. Mikrobiologische Untersuchung von Hackfleisch nach VO (EG) 2073/2005

Untersuchung auf folgende Keime:

Aerobe mesophile Keimzahl/g

Escherichia coli/g

Salmonellen /10g (mittels akkreditierter Schnellmethode oder S64 LFGB-Methode)

2. Mikrobiologische Untersuchung von Fleischzubereitungen nach VO (EG) 2073/2005

Untersuchung auf folgende Keime:

Escherichia coli /g

Salmonellen /10g (mittels akkreditierter Schnellmethode oder §64 LFGB-Methode)

3. Mikrobiologische Kurzuntersuchung von Fleisch- und Wurstwaren oder anderen Lebensmitteln

Untersuchungen auf folgende Keime:

Aerobe Keime (Gesamtkeimzahl) /g

Milchsäurebakterien /g

Enterobacteriaceae /g

4. Mikrobiologische Untersuchung von Schlachttierkörpern

Untersuchungen auf folgende Keime:

Aerobe Keime (Gesamtkeimzahl) /cm²

Enterobacteriaceae /cm²

Salmonellen /400 cm²

5. Mikrobiologische Untersuchung von Wasser/Scherbeneis

Untersuchung auf folgende Keime:

Aerobe Keimzahl bei 22 °C

Aerobe Keimzahl bei 37 °C

Coliforme Keime/100 ml

Escherichia coli/100 ml

Enterokokken/100 ml

6. Abklatschuntersuchungen

Untersuchung auf z.B. folgende Keime:

Aerobe mesophile Keimzahl (Gesamtkeimzahl) / cm²

Enterobacteriaceae / cm²



Beispiel mikrobiologische Untersuchungen

7. Abstrichuntersuchungen

Untersuchung auf z.B. folgende Keime:

Listeria monocytogenes / Prüfkörper

Enterobacteriaceae / Prüfkörper

E. coli / Prüfkörper

8. Chemische Untersuchung von Lebensmitteln (Vollanalyse)

Untersuchung auf folgende Parameter:

pH-Wert, Wasser, Gesamteiweiß, Fett, Bindegewebeisweiß, inkl.: Fremdwasser, Fleischeiweiß, BE im FE, BEFFE, BEFFE im FE, Fett/FE, Wasser/FE und Beurteilung nach den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches

9. Untersuchung auf Nitrit/Nitrat

10. Nährwertanalyse Big 4

inkl. Trockenmasse, Asche, Eiweiß, Gesamtfett, Kohlenhydrate (berechnet), Brennwert

11. Nährwertanalyse Big 8

Fett, gesättigte, einfach und mehrfach ungesättigte Fettsäuren, Wasser, Protein, Asche, Natrium, Ballaststoffe, Zucker (Glukose, Fruktose, Saccharose, Lactose), Kohlenhydrate (ber.), physiologischer Brennwert

12. Nährwertanalyse nach Entwurf LIVO:

physiologischer Brennwert, Fett, gesättigte Fettsäuren, Wasser, Protein, Asche, Kohlenhydrate (ber.), Zucker (Glukose, Fruktose, Saccharose, Lactose), Natriumchlorid

13. Chemische Untersuchungen:

a) Pestiziduntersuchung mit GC-MS / LG-MS/MS im Unterauftrag

b) Untersuchung auf Dioxine, Furane und dioxinähnliche PCB (gemäß VO (EG) Nr. 1881/2006) im Unterauftrag

c) Untersuchung auf GVO im Unterauftrag

d) Untersuchung auf Blei + Cadmium und andere Schwermetalle im Unterauftrag

14. Weitere Untersuchungen auf Wunsch und Nachfrage



Beispiel mikrobiologische Untersuchungen

Untersuchte Keime					
Analyse	Ergebnis	Untersuchungs- methode	Analyse	Ergebnis	Untersuchungs- methode
<i>Clostridium perfringens</i>	< 10 cfu/g	ISO 7937:2004	<i>Listeria</i> (25g)	Negativ	BRD: 07/04-09/98
<i>Listeria mono.</i>	< 100 cfu/g	BRD: 07/05 – 09/01	<i>Salmonella sp.</i> (25g)	Negativ	ISO 6579:2002
<i>Staphylococci</i>	< 10 cfu/g	ISO 6888-2:1999			
<i>Enterobacteriaceae</i>	< 10 cfu/g	Temp. 35 °C			
Mesophile	Nicht feststellbar				
<i>Lactobacillus</i>	36.000 cfu/g	Temp. 30 °C			

Beispiel einer Untersuchung einer (Trink-)Wasserprobe:

Untersuchungen (Prüfplan: A190d)	Ergebnisse in KBE	Richtwert	Grenzwert
Aerobe Keimzahl bei 36 °C / ml	23	100	---
Methode: TrinkwV 2001/ DIN EN ISO 8222			
Aerobe Keimzahl bei 22 °C / ml	28	100	---
Methode: TrinkwV 2001/ DIN EN ISO 8222			
Coliforme Keime/100 ml	< 1	---	1
Methode: TrinkwV 2001/ DIN EN ISO 9308-1			
<i>Escherichia coli</i> /100 ml	< 1	---	1
Methode: TrinkwV 2001/ DIN EN ISO 9308-1			
Enterokokken/100 ml	< 1	---	1
Methode: TrinkwV 2001/ DIN EN ISO 7889-2			