Version: 23

Freigabedatum: 09.01.2025 geprüft/freigegeben: S/MK

Prüfverfahren im nicht akkreditierten Bereich

- Untersuchungen entsprechend NMKL Methoden (Nordic Comittee on Food Analysis)
- Untersuchungen entsprechend Harmonisierter European Pharmacopeia (European Pharmacopeia, Japanese Pharmacopeia, United States Pharmacopeia)
- Untersuchung von Starterkulturen für die Wurstindustrie
- Untersuchung von biologischem Dünger und biologischen Pflanzenschutzmitteln
- Entwicklung von Untersuchungsmethoden
- Auftragsforschung

Untersuchung auf Toxine und Identifizierungen

Nicht alltägliche Untersuchungen, die nicht in unserem Hause durchgeführt werden, lassen wir in akkreditierten Speziallabors bzw. Referenzlabors mit der entsprechenden Kompetenz durchführen:

- Toxine von Staphylococcus aureus oder Bacillus cereus, Shigatoxine
- Identifizierungen von Sporenbildnern und allen anderen Mikroorganismen
- Salmonellen-Serotypisierungen

Chemische Untersuchungen

Chemische Lebensmitteluntersuchungen werden bei uns im Hause nicht durchgeführt.

Hier arbeiten wir mit einer Vielzahl von akkreditierten und kompetenten Dienstleisterlabors in Deutschland zusammen.

Version: 23

Freigabedatum: 09.01.2025 geprüft/freigegeben: S/MK

Serviceleistungen und Beratungstätigkeiten

- Beratung in allen Fragen der Lebensmittelmikrobiologie und Lebensmittelhygiene
- Hilfestellung bei mikrobiologischen Problemen, Fehlersuche und Festlegung von erforderlichen Maßnahmen
- Durchführung von Line-Checks. Wir können auf eine Vielzahl von ausschließlich erfolgreich abgeschlossenen Line-Checks zurückblicken u.a. mit Salmonellen, koagulase pos. Staphylokokken, E.coli, sulfitred. Clostridien, thermophile Sporenbildner oder Bacillus cereus
- Durchführung von Hygienekontrollen und Hygieneschulungen
- Erarbeitung von Probenahmeplänen und Untersuchungsprogrammen
- Erstellung von individuellen HACCP- bzw. Qualitätssicherungskonzepten
- Beratung und Hilfestellung zur Erlangung internationaler Standards wie BRC, IFS, ISO 22000 u.a.

Prüfverfahren im nicht akkreditierten Bereich:

Interne Bezeichnung	Version und Ausgabedatum	Datum der Einführung des Prüfverfahrens
NA 1.1.6 Bestimmung der aeroben mesophilen Koloniezahl in Pflanzenschutzmitteln bei 35°C (Gussplattenverfahren)	Version 2 / 22.10.24	16.12.2021
NA 1.1.7 Bestimmung der aeroben und anaeroben mesophilen Koloniezahl in Lebensmitteln bei 37°C (Gussplattenverfahren)	Version 2 / 22.10.24	04.11.2014
NA 1.1.8 Bestimmung der aeroben und anaeroben Koloniezahl in Lebensmitteln bei 55°C (Gussplattenverfahren)	Version 2 / 31.10.24	04.11.2014
NA 1.2.2 Bestimmung von Enterobakteriaceen in Lebensmitteln (MPN mit Wiederbelebung)	Version 7 / 31.10.24	16.01.2008
NA 1.2.3 Qualitative Bestimmung von Enterobakteriaceen in Tupfer	Version 3 / 31.10.24	25.05.2022
NA 1.2.4 Qualitative Bestimmung von Enterobakteriaceen in Lebensmitteln	Version 2 / 31.10.24	25.05.2022
NA 1.2.5 Bestimmung von Enterobakteriaceen in Hefen (Gussplatten-Verfahren)	Version 2 / 30.10.24	30.01.2024

Version: 23

Interne Bezeichnung	Version und Ausgabedatum	Datum der Einführung des Prüfverfahrens
NA 1.3 Bestimmung von coliformen Keimen in Lebensmitteln (Gussplatten-Verfahren) Hausmethode in Einfachbestimmung	Version 6 / 19.01.22	16.01.2008
NA 1.3.2 Bestimmung von Escherichia coli und coliformer Keime in Milch und Milchprodukten (MPN-Verfahren) ISO 11866-1	Version 4 / 21.02.22	04.11.2014
NA 1.3.4 Bestimmung von thermotoleranten Coliformen in Lebensmitteln (MPN-Verfahren)	Version 4 / 18.02.22	04.11.2014
NA 1.3.6 Bestimmung von Escherichia coli in Lebensmitteln (Anreicherung, USP)	Version 4 / 18.02.22	04.11.2014
NA 1.3.9 Bestimmung von Fäkalcoliformen in Lebensmitteln (MPN-Verfahren, FDA BAM)	Version 5 / 20.05.22	04.11.2014
NA 1.3.11 Bestimmung von Escherichia coli in Pflanzenschutzmitteln	Version 1 / 28.01.22	25.02.2022
NA 1.3.12 Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli in Pflanzenschutzmittel mit Real-Time-PCR	Version 2 / 26.03.24	16.12.2021
NA 1.3.15 Bestimmung von Escherichia coli in Lebensmitteln (Anreicherungsverfahren 1 und 30g) Hausmethode	Version 2 / 03.06.22	04.11.2014
NA 1.3.16 Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli in Lebensmitteln mit SureTect Real-Time-PCR	Version 1 / 16.01.24	02.01.2024
NA 1.3.18 Bestimmung von coliformen Keimen in Hefen (Gussplattenverfahren) Hausmethode	Version 2 / 09.01.25	02.01.2024
NA 1.3.19 Bestimmung von coliformen Keimen in Hefen (MPN-Verfahren) Hausmethode	Version 1 / 23.12.24	20.12.2024
NA 1.3.20 Nachweis von Shiga-Toxin-bildenden Escherichia coli in frischen pflanzlichen Lebensmitteln Multiplex real-time PCR-Verfahren	Version 1 / 07.01.25	07.01.2025
NA 1.4.1 Bestimmung von Enterokokken in Lebensmitteln (Gussplatten-Verfahren)	Version 7 / 18.02.22	16.01.2008
NA 1.5.5 Nachweis von Salmonellen mit der Polymerase-Kettenreaktion BAX in Pflanzenschutzmittel	Version 2 / 26.03.24	16.12.2021

Version: 23

Interne Bezeichnung	Version und Ausgabedatum	Datum der Einführung des Prüfverfahrens
NA 1.5.6 Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln und Futtermitteln mit der Polymerase-Kettenreaktion SureTect Real-Time-PCR	Version 2 / 04.11.24	02.10.2024
NA 1.6.3 Bestimmung von Koagulase-positiven Staphylokokken in Pflanzenschutzmitteln	Version 1 / 28.01.22	16.12.2021
NA 1.6.7 Bestimmung von Koagulase-positiven Staphylokokken in Starterkulturen Hausmethode	Version 2 / 30.10.24	23.05.2022
NA 1.6.8 Bestimmung von Staphylokococcus aureus MFHPB-Methode	Version 2 / 05.11.24	25.05.2022
NA 1.7 Bestimmung von Sulfit-reduzierenden Clostridien und Clostridium perfringens in Lebensmitteln Hausmethode in Einfachbestimmung	Version 9 / 17.01.23	04.11.2014
NA 1.7.2 Bestimmung von Sulfit-reduzierenden Clostridien und Clostridium perfringens in Lebensmitteln Hausmethode	Version 1 / 25.02.22	25.05.2022
NA 1.7.3 Qualitative Bestimmung von Clostridium botulinum	Version 1 / 20.05.22	04.11.2014
NA 1.7.4 Qualitative Bestimmung von Clostridium perfringens Hausmethode bei 30°C	Version 1 / 25.05.22	25.05.2022
NA 1.7.5 Qualitative Bestimmung von Clostridium perfringens Hausmethode bei 37°C	Version 1 / 08.06.22	25.05.2022
NA 1.7.6 Bestimmung von Sulfitreduzierenden Clostridien und Clostridium perfringens in Lebensmitteln ohne Sporschock (Gussplattenverfahren) Hausverfahren	Version 1 / 17.01.24	02.01.2024
NA 1.7.7 Bestimmung von Clostridium spp. und Clostridium perfringens in Lebensmitteln (Gussplattenverfahren)	Version 1 / 24.04.24	24.04.2024
NA 1.8.1 Bestimmung von präsumtiven Bacillus cereus in Lebensmitteln (Anreicherungsverfahren)	Version 5 / 18.02.22	04.11.2014
NA 1.8.3 Bestimmung von präsumtiven Bacillus cereus in Lebensmitteln (Spatel-Verfahren) Hausmethode in Einfachbestimmung	Version 2 / 02.03.22	02.03.2022

Version: 23

Interne Bezeichnung	Version und Ausgabedatum	Datum der Einführung des Prüfverfahrens
NA 1.8.4 Bestimmung von präsumtiven Bacillus cereus in Tupfer bzw. Abklatschplatten	Version 2 / 06.11.24	20.05.2022
NA 1.9.1 Bestimmung von mesophilen Sporenbildnern in Starterkulturen (Gussplattenverfahren) Hausverfahren	Version 7 / 07.11.24	04.11.2014
NA 1.9.2 Bestimmung von mesophilen thermotoleranten Sporenbildnern in Lebensmitteln (Gussplattenverfahren)	Version 5 / 07.11.24	04.11.2014
NA 1.9.3 Bestimmung von mesophilen Sporenbildnern in Lebensmitteln bei 37°C (Gussplatten-Verfahren)	Version 2 / 07.11.24	04.11.2014
NA 1.9.4 Bestimmung von aeroben und anaeroben Sporenbildnern in Lebensmitteln nach Sporschock 80°C, 10 min, Bebrütung 30°C 48h (Gussplattenverfahren) Hausverfahren	Version 2 / 07.11.24	02.01.2024
NA 1.9.5 Bestimmung von aeroben und anaeroben Sporenbildnern in Lebensmitteln nach Sporschock 100°C, 10 min, Bebrütung 30°C 48h (Gussplattenverfahren) Hausverfahren	Version 2 / 07.11.24	02.01.2024
NA 1.9.6 Bestimmung von aeroben und anaeroben Sporenbildnern in Lebensmitteln nach Sporschock 70°C, 20 min, Bebrütung 30°C 48h (Gussplattenverfahren) Hausverfahren	Version 2 / 07.11.24	02.01.2024
NA 1.11.2 Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln entsprechend NMKL	Version 5 / 22.11.24	04.11.2014
NA 1.11.5 Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen in Pflanzenschutzmitteln	Version 3 / 07.11.24	16.12.2021
NA 1.11.6 Bestimmung von xerophilen Schimmelpilzen	Version 2 / 07.11.24	05.12.2000
NA 1.11.7 Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen Hausmethode 7 Tage	Version 3 / 07.11.24	16.12.2021
NA 1.12 Bestimmung von Pseudomonaden (Spatel-Verfahren)	Version 8 / 03.05.22	16.01.2008
NA 1.12.1 Bestimmung von Pseudomonas aeruginosa in Pflanzenschutzmitteln	Version 2 / 08.11.24	16.12.2021

Version: 23

Interne Bezeichnung	Version und Ausgabedatum	Datum der Einführung des Prüfverfahrens
NA 1.13 Bestimmung von Milchsäurebakterien in Lebensmitteln (Spatelverfahren)	Version 6 / 08.11.24	16.01.2008
NA 1.13.2 Bestimmung von Milchsäurebakterien in Lebensmitteln	Version 5 / 22.11.24	04.11.2014
NA 1.13.3 Quantifizierung von Essigsäurebakterien in Kulturhefen (Oberflächenverfahren)	Version 4 / 19.11.24	04.11.2014
NA 1.13.4 Quantifizierung von Wildhefen in Kulturhefen (Oberflächenverfahren)	Version 4 / 30.06.22	04.11.2014
NA 1.13.5 Quantifizierung von Milchsäurebakterien in Kulturhefen (Oberflächenverfahren)	Version 2 / 18.02.22	04.11.2014
NA 1.14 Nachweis von Listeria monocytogenes & Listeria spp. in Lebensmitteln (qualitativ) One Broth	Version 5 / 13.11.24	04.11.2014
NA 1.14.1 Nachweis von Listeria monocytogenes & Listeria spp. mittels SureTect Real-Time-PCR	Version 5 / 12.11.24	15.05.2018
NA 1.14.5 Nachweis von Listeria monocytogenes & Listeria spp. in Pflanzenschutzmitteln (qualitativ)	Version 2 / 12.11.24	16.12.2021
NA 1.14.6 Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln (quantitativ) Palcam	Version 2 / 13.11.24	16.12.2021
NA 1.15 Bestimmung von Schimmelpilzen in biologischen Pflanzenschutzmitteln	Version 3 / 18.02.22	16.12.2021
NA 1.17.4 Nachweis und Koloniezahlbestimmung von Pseudomonas aeruginosa in Wasser (Membranfiltration)	Version 3 / 10.01.24	25.05.2022
NA 1.17.5 Zählung von Clostridium perfringens in Wasser (Membranfiltration)	Version 3 / 09.01.25	25.05.2022
NA 1.18 Nachweis von Shigellen in biologischen Pflanzenschutzmitteln	Version 3 / 19.09.22	16.12.2021
NA 1.19 Bestimmung von Bacillus coagulans	Version 2/ 20.02.22	04.11.2014
NA 1.20 Nachweis von Vibrionen in biologischen Pflanzenschutzmitteln	Version 2 / 05.09.24	16.12.2021

Version: 23

Interne Bezeichnung	Version und Ausgabedatum	Datum der Einführung des Prüfverfahrens
NA 1.21 Bestimmung von Kaseolyten in Lebensmitteln Hausmethode	Version 1 / 23.05.22	23.05.22
NA 1.22 Luftkeimbestimmung	Version 1 / 20.05.22	20.05.22
NA 1.23 Hipp Anreicherung Russland-Methoden	Version 1 / 01.06.22	04.11.2014
NA 1.23.1 Hipp Anreicherung Sonden	Version 1 / 28.03.23	28.03.23
NA 1.24 aerobe mesophile Verderbsorganismen (Orangenserum-Agar)	Version 1 / 14.02.23	10.02.2023
NA 1.24.1 aerobe mesophile sporenbildende Verderbsorganismen (Orangenserum-Agar)	Version 1 / 14.02.23	10.02.2023
NA 1.25 Bestimmung von Alicyclobacillus spp.	Version 1 / 26.04.23	26.04.2023
NA 1.26 Qualitativer Nachweis von Campylobacter, PCR	Version 2 / 17.01.24	24.05.2023
NA 1.27 EuPh 20612 Gesamtzahl der aeroben Keime	Version 1 / 14.06.23	14.06.2023
NA 1.27.1 EuPh 20613 Test auf bestimmte Mikroorganismen	Version 1 / 14.06.23	14.06.2023
NA 1.28 Bestimmung von Yersinia spp. (Anreicherungsverfahren) BAM FDA Ch. 8	Version 1 / 27.06.23	14.06.2023
NA 1.29 Bestimmung von Cronobacter spp. (Anreicherungsverfahren) ISO 22964	Version 1 / 27.06.23	14.06.2023
NA 1.30 Bestimmung von Pseudomonas siliginis und Curtobacterium salicis in biologischen Pflanzenschutzmitteln (Oberflächenverfahren) Hausverfahren	Version 1 / 15.06.24	15.06.2024
NA 1.31.3 Bestimmung von ß-Glucuronidase-positive E.Coli und ß-Galactosidase-positive Coliforme Keime in Zucker (Membranfiltrationsverfahren) GS2-52	Version 1 / 30.07.24	11.09.2024
NA 2.1 Bestimmung der Wasseraktivität von Lebensmitteln	Version 3 / 27.01.21	17.01.2019
NA 2.2 Bestimmung der Trockenmasse und der Feuchtigkeit	Version 4 / 15.05.24	17.01.2019

Version: 23

Interne Bezeichnung	Version und Ausgabedatum	Datum der Einführung des Prüfverfahrens
NA 2.3 Bestimmung des pH-Wertes	Version 1 / 20.05.22	20.05.2022
NA 2.4 Sensorik	Version 1 / 27.05.22	27.05.2022
NA 2.5 Bestimmung der Leitfähigkeit	Version 1 / 16.11.22	16.11.2023