

1. Mikrobiologische Lebensmitteluntersuchungen im akkreditiertem Bereich

Wir besitzen eine flexible Akkreditierung nach ISO 17025 und können so nicht aufgeführte Normen kurzfristig durchführen.

Parameter	Methode
Aerobe mesophile Koloniezahl	§ 64 LFGB L 00.00-88/1, 2 ISO 4833
Enterobacteriaceen	§ 64 LFGB L 00.00-133/2 ISO 21528 -1, -2
Coliforme Keime	§ 64 LFGB L 01.00-3 § 64 LFGB L 01.00-2 (MPN)
Escherichia coli	§ 64 LFGB L 01.00-25 (MPN) § 64 LFGB L 00.00-132/2 ISO 16649-2
Shigatoxinproduzierende Escherichia coli (EHEC, VTEC, STEC)	DIN CEN ISO/TS 13136 (PCR)
Enterokokken	§ 64 LFGB L 06.00-32 Salnetz-Bartley 48 h, 37°C
Sulfitreduzierende Clostridien	§ 64 LFGB L 06.00-39 ISO 15213
Clostridium perfringens	§ 64 LFGB L 06.00-39 00.00-57, ISO 7937, ISO 15213 rCAMP-Test
Koagulase positive Staphylokokken	§ 64 LFGB L 00.00-55 ISO 6888-1
Staphylococcus aureus	§ 64 LFGB L 00.00-55, -100 ISO 6888-1, -2, -3
Bacillus cereus	§ 64 LFGB L 00.00-33 ISO 7932
Hefen	§ 64 LFGB L 01.00-37 ISO 21527-1, -2
Schimmel	§ 64 LFGB L 01.00-37 ISO 21527-1, -2
Pseudomonaden	§ 64 LFGB L 06.00-43 ISO 13720
Milchsäurebakterien	§ 64 LFGB L 06.00-35 ISO 15214
Aerobe und anaerobe mesophile Sporenbildner	Erhitzung 10 min, 80°C, PC-Agar 72h, 30°C aerob oder anaerob
Aerobe und anaerobe thermophile Sporenbildner	Erhitzung 10 min, 100°C, GCP-Agar 72h, 55°C aerob oder anaerob
Salmonellen	§ 64 LFGB L 00.00-20 ISO 6579, ISO 20838 (PCR) SureTect Salmonella PCR Assay AFNOR Certificate Salmonella QUA 18/3-11/02, PCR

Listeria monocytogenes	§ 64 LFGB L 00.00-22 § 64 LFGB L 00.00-32 ISO 11290
------------------------	---

2. Hygieneuntersuchungen

Parameter	Methode
Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes (Quantitatives Tupfverfahren)	DIN 10113-1
Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes (Semiquantitatives Tupfverfahren)	DIN 10113-2
Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes (Abklatschverfahren)	DIN 10113-3

3. Trinkwasseruntersuchungen

Parameter	Methode
Koloniezahl bei 22 °C	TrinkwV §15 (1c)
Koloniezahl bei 36 °C	TrinkwV §15 (1c)
Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (2017)
Escherichia coli	DIN EN ISO 9308-1 (2017)
Intestinale Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2
Legionellen spec.	DIN EN ISO 11731-2

4. Untersuchungen mittels PCR

Salmonellen, Shigatoxin-bildende Escherichia coli (EHEC, VTEC, STEC)

Diensleistungen außerhalb des akkreditierten Bereiches

5. Sterilitäts- und Aseptiküberprüfungen

Parameter	Methode
Sterilitätsüberprüfung auf mesophile Keime, aerob und anaerob	FDA / BAM
Sterilitätsüberprüfung auf thermophile Keime, aerob und anaerob	FDA / BAM
Nachweis von Hefen, Schimmel und Milchsäurebakterien aus Produkten mit pH < 4,5	FDA / BAM

6. Weitere Tätigkeitsfelder

- Untersuchungen entsprechend NMKL – Methoden (Nordic Committee on Food Analysis)
- Untersuchungen entsprechend BAM (Bacteriological Analytical Manual of the U.S. Food and Drug Administration)
- 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

7. 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

8. 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.

9. Serviceleistungen und Beratungstätigkeiten

- Beratung in allen Fragen der Lebensmittelmikrobiologie und Lebensmittelhygiene
- Hilfestellung bei mikrobiologischen Problemen, Fehlersuche und Festlegung von erforderlichen Maßnahmen

Stand März 2020

- 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, sulfired. 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.

10. Akkreditierungen, Zulassungen

- Das Labor verfügt über eine **flexible Akkreditierung** der Kategorie I. D.h. alle offiziellen Methoden nach § 64 LFGB, ISO, DIN oder anderen Normen fallen in den Bereich der Akkreditierung nach **DIN EN ISO/IEC 17025**. Die in der Akkreditierungsurkunde aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.
- Die aufgeführten Methoden zur **Trinkwasseruntersuchung** sind ebenfalls nach **DIN EN ISO/IEC 17025** akkreditiert.
- Erlaubnis nach **§ 44 Infektionsschutzgesetz (IfSG)** zum Arbeiten mit pathogenen Mikroorganismen der Klasse 2 und 3**.
- Zulassung als **mikrobiologischer Sachverständiger** für die Untersuchung amtlich zurückgelassener Proben nach § 43 Abs. 1 Satz 2 und Abs. 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB)

11. Gremien

Seit 1996 Mitarbeit im Arbeitskreis Mikrobiologische Richt- und Warnwerte der Fachgruppe Lebensmittelmikrobiologie und –hygiene der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).

Ansprechpartner:

Dipl.-Ing. Reinhold Gruß

Telefon: +49 71 32 / 34 07 630

E-mail: rgruss@novum-analytik.de

Novum Analytik GmbH

Fachlabor für mikrobiologische
Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene

Hofackerstraße 5
74172 Neckarsulm

Telefon: +49 71 32 / 34 07 63 0

Telefax: +49 71 32 / 34 07 63 1

E-mail: info@novum-analytik.de

Internet: www.novum-analytik.de