

Lebensmittel

Bakteriologische Prüfumfänge für die Untersuchung von Lebensmitteln

LM01 bis LM06

Für die Kontrolle von fertigen Lebensmittelprodukten definieren die jeweiligen Branchenverbände mikrobiologische Richtwerte. Alternativ können auch vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV Richtwerte festgelegt werden.

Die Standardprogramme eignen sich für die Kontrolle der jeweiligen Produkte oder Speisen, die zum Verzehr bereit sind.

LM01 Getränke aus Automaten.

LM02 Mit fermentierten Produkten zubereitete Speisen, die kalt konsumiert werden.

LM03 Patisseriewaren oder mit (nicht fermentierten) Milchprodukten zubereitete Speisen, die kalt konsumiert werden.

LM04 Produkte oder Speisen, mit vorgängig aufgewärmten Zutaten (Fleisch oder Fisch, jedoch ohne Getreide-Zutaten), die warm oder kalt konsumiert werden.

LM05 Mischprodukte mit Getreide-Zutaten.

LM06 Auf Schimmel anfällige Produkte (z.B. Smoothies).

Standardprogramme mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

Prüfumfang	LM01	LM02	LM03	LM04	LM05	LM06
Preis in Fr.	65.–	80.–	100.–	100.–	130.–	40.–
Aerobe, mesophile Keime (AMK)						
<i>Enterobacteriaceae</i>						
<i>Escherichia coli</i>						
Staphylokokken, Koagulase-positive						
<i>Bacillus cereus</i>						
Pilze (Hefe und Schimmel)						
Probenvorbereitung						