

**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