



# Pathogenen-Monitoring zur Sicherstellung der Lebensmittelhygiene

Mikrobiologische Untersuchungen sind in der Lebensmittelproduktion für die Qualitätskontrolle der Rohwaren bis hin zu den Endprodukten unerlässlich. Dabei kommt dem Faktor Zeit entscheidende Bedeutung zu.

Die klassischen kulturellen ISO-Methoden sind bewährt, je nach Testparameter vergeht aber bis zu einer Woche, bis ein endgültiges Ergebnis vorliegt. Für den Produktions- und Verkaufsaltag ist dies in der Regel jedoch zu lange.

## Alternative Schnellanalytik

Eine Alternative zu den zeitaufwändigeren kulturellen ISO-Verfahren stellen Schnellmethoden, wie etwa die Real-time PCR, dar.



Die Real-time PCR ist seit vielen Jahren eine bewährte und validierte Analysenmethode. Mit ihr lässt sich der Zeitraum bis zur fertigen Untersuchung auf bis zu 48 Stunden reduzieren, bei gleich bleibender Analysenqualität. Dies bedeutet eine Verkürzung der Analysenzeit um 2-3 Tage gegenüber den herkömmlichen Methoden.

Sie erhalten schneller Auskunft über den mikrobiologischen Status Ihrer Rohstoffe und Produkte und können bereits zu einem früheren Zeitpunkt Entscheidungen treffen. Ihre Produktsicherheit erhöht sich und Sie sparen nicht nur Zeit, sondern auch Geld.

## mögliche Parameter

- Salmonellen
- Listeria monocytogenes
- Campylobacter
- STEC/ VTEC/ EHEC

Je nach Warengruppe und Zusammensetzung Ihres Produkts bzw. der Rohware und Ihrer eigenen Spezifikation variiert der erforderliche Analysenumfang.

Zusätzlich bieten wir kostengünstige Petrifilm-Verfahren zur Bestimmung von Keimzahl, Hefen und Schimmelpilze, Koagulase-positive Staphylokokken, Enterobakterien und Escherichia coli.

**Sichern Sie sich noch heute Ihren persönlichen Zeit- und Kostenvorteil!**

Haben wir Ihr  
Interesse geweckt?  
Kontaktieren Sie uns!  
+43 2243 26622-4210  
service@lva.at