

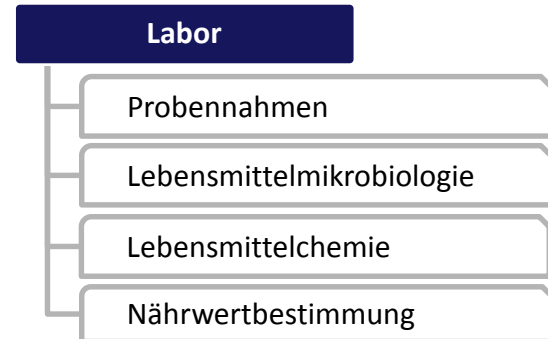


# Institut für Lebensmittelhygiene



Akkreditierung nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005\*

Kompetenz für sichere und gesunde Lebensmittel



## Kontakt

Institutsdirektorin: Professor Dr. Peggy G. Braun  
 Tel (0341) 9738220, Fax (0341) 9738249  
 E-Mail: lemisek@vetmed.uni-leipzig.de  
 Homepage: <http://lebensmittelhygiene.vetmed.uni-leipzig.de/>

Dienstleistungslabor:  
 Dr. Martina Ludewig/Dr. Thiemo Albert  
 Tel (0341) 9738-220, -145, -217  
 E-Mail: mludewig@vetmed.uni-leipzig.de  
 albert@vetmed.uni-leipzig

Wurstmanufaktur:  
 Dipl. Ing. (FH) Maria Kryger  
 Tel (0341) 9738233  
 E-Mail: maria.kryger@vetmed.uni-leipzig.de



Als universitäre Einrichtung ist es uns möglich, Forschung und praktische Tätigkeit auf den Gebieten Lebensmittel-, Milch- und Fleischhygiene zu verknüpfen.



Wir bieten unseren Kunden Lösungsansätze auf wissenschaftlicher Basis bei Produktneuentwicklungen, betrieblichen Problemen sowie die zeitnahe Etablierung moderner Methoden auf Basis internationaler Standards.



Neben Ringversuchen im Rahmen der Akkreditierung nimmt das Institut an internat. Ringversuchen teil. Mehrere Mitarbeiter sind als sensorische Sachverständige der DLG tätig.

## Beratung und Leistungen für Unternehmen:

Durchführung von Stufenkontrollen

rechtliche Fragestellungen

Lebensmittel-epidemiologie

Challengeversuche

Haltbarkeitsstudien

Begleitung von Produktentwicklung

Erarbeitung risikobasierter Probenahmepläne

Gutachten/ Verkehrsfähigkeitsprüfung

Schulung (z. B. Sensorik)

## Laborleistungen:

### Lebensmittelmikrobiologie

#### Keimzahlbestimmungen und Nachweis\*

aerobe Gesamtkeimzahl	<i>Escherichia coli</i>
Milchsäurebakterien	koag. pos. Staphylokokken
Hefen/Schimmelpilze	Clostridien
<i>Bacillus cereus</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>
Salmonellen	<i>Campylobacter</i> spp.
Enterobakterien	Pseudomonaden

#### PCR-/real-time-PCR-Verfahren

Salmonellen      Listerien      Viren      *Toxoplasma gondii*

#### Oberflächenkeimgehalt von Schlachtierkörpern\*

#### Untersuchung von Tupferproben\*/Stabilität von Konserven\*

### Physikalisch-chemische Untersuchungen

pH-Wert*	a <sub>w</sub> -Wert
Gravimetrie*	NaCl
BEFFE/BEFFE in FE*	Nitrat/Nitrit
Nährwertprofile*	Zusatzstoffe

### Sensorische Untersuchung von Lebensmitteln\*

### Histologische Untersuchung von Lebensmitteln

### Nachweis von ZNS/ SRM

### Tierartennachweis

\* Akkreditiert durch die DAkkS (D-PL-14516-01-00) Urkundeneinsicht auf Anfrage

Die Preise für die Laborleistungen können im Institut eingesehen werden; die für Beratungen und Gutachten werden aufwandsbezogen kalkuliert.