

Lebensmittel

Mikrobiologische Standardprogramme für die Untersuchung von Lebensmitteln

LM01 bis LM04

Gemäss HyV 2020 muss mit der mikrobiologischen Untersuchung im Rahmen der Selbstkontrolle sicher gestellt werden, dass die Prozesshygienekriterien (gemäss HyV, Anhang I, Teil 1), die Lebensmittelsicherheitskriterien (gemäss HyV, Anhang I, Teil 2) sowie die Überprüfung der guten Verfahrenspraxis (gemäss Branchenleitlinien) eingehalten werden.

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

Im Informationsschreiben 2021/2 des BLV: "Mikrobiologische Richtwerte für die Überprüfung der guten Verfahrenspraxis" wurden die Richtwerte der vom BLV genehmigten Branchenleitlinien zusammengestellt.

Unsere Standardprogramme sind für die Produktgruppe 2: "Back-, Konditorei- und Confiseriewaren" (Quelle: Leitlinie SBC) sowie die Produktgruppe 3: "Produkte in der Gastronomie (Quelle: Leitlinie GVG)" geeignet:

LM01 Rohe genussfertige Lebensmittel
Naturbelassene genussfertige und rohe, in den genussfertigen Zustand gebrachte Lebensmittel; z. B. rohe Gemüsesalate, Gemüsestängel, Blattsalat, Fruchtsalat, Fruchtsäfte, Smoothies

LM02 Patisserie/Schlagrahm, Speiseeis oder Mischprodukte (genussfertige Produkte mit erhitzten und nicht erhitzten Bestandteilen)

Patisserieprodukte wie Cremeschnitten, Fruchttörtchen, Diplomat, Schokoladenmousse, Torten/-stücke oder Speiseeis mit nicht pasteurisierten Produkten oder Zutaten.

Unter Mischprodukte fallen z.B. Sandwiches, belegte Brötchen, Birchermüesli, Feinkostsalate (z. B. Mais-, Reis-, Teigwaren, Kartoffel-, Bohnensalat, Reissalat mit rohen Gemüsestreifen, Blattsalat mit Pouletstreifen), Crevettencocktail, Risotto mit Ruccola.

LM03 Speiseeis aus ausschliesslich pasteurisierten Produkten
Rahmglace, Sorbets (ohne nicht-pasteurisierte Zutaten)

LM04 Hitzelbehandelte genussfertige Lebensmittel (kalt oder aufgewärmt serviert)

Vorgekochte Produkte mit Getreidezutaten, Vanillecremen, Instant-Cremen, gekochter Gemüsesalat, gekochte Lebensmittel (z.B. Teigwaren, Suppen, Saucen, Gemüse), Fertigmüesli

Standardprogramme mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

Produkte gemäss Branchenleitlinien (Gruppen 2 + 3)	Rohe genussfertige Lebensmittel	Patisserie und Mischprodukte	Speiseeis (pasteurisiert)	Hitzelbehandelte genussfertige Lebensmittel
Prüfungsumfang	LM01	LM02	LM03	LM04
Preis in Fr.	80.–	100.–	100.–	130.–
Aerobe, mesophile Keime (AMK)		*	*	*
Enterobacteriaceae				
Escherichia coli				
Staphylokokken, Koagulase-positive				
Bacillus cereus				
Probenvorbereitung				

*bei Lebensmitteln mit fermentierten Zutaten nicht anwendbar.

Spezielle Dienstleistungen für Lebensmittelproben

Parameter	Preis in Fr.	Referenzmethode
Lagerung von Lebensmitteln bis ans Ende der Haltbarkeit in temperaturüberwachtem Gastro-Kühlschrank	15.–	HyV
Probenvorbereitung von Lebensmitteln	15.–	HyV