



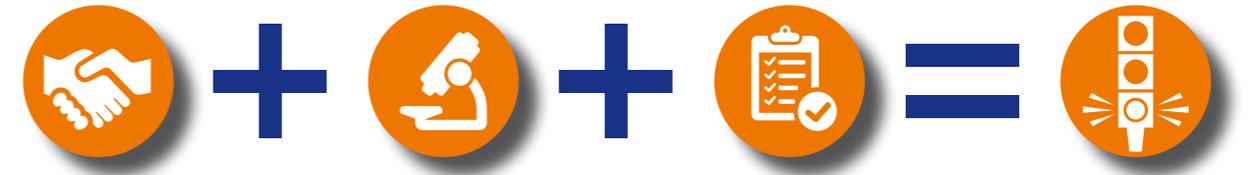
**Eurofins Mikrobiologie**

# **Mikrobiologische Kontrolle – Sichere Prozesse und Produkte**

# Die Herausforderung

- Mikroorganismen spielen eine bedeutende Rolle bei der Herstellung, Veredelung und Konservierung vieler Lebensmittel. Während einige Mikroorganismen gesundheitlich harmlos sind, können pathogene Keime zu einer Gesundheitsgefährdung oder zum Verderb von Lebensmitteln führen.
- Unzureichende mikrobiologische Kontrolle und Prozessüberwachung können zum Verlust ganzer Chargen sowie zu gravierenden Imageschäden für Unternehmen führen.
- Der Untersuchung von Mikroorganismen im Rahmen der Qualitätssicherung kommt deshalb eine hohe Bedeutung zu.
- Die effiziente, schnelle und kostenbewusste Kontrolle sowie die Implementierung entsprechender unternehmensindividueller Prozesse sind heute entscheidende Wettbewerbsfaktoren.

# Die Eurofins Lösung



Beratung

Laboranalytik

Challenge Tests

Maßgeschneiderte  
Mikrobiologie

## Unternehmensindividuelle Beratung und Dienstleistung

- ☑ Erkennen und Vermeiden potenzieller Risiken
- ☑ Entwicklung produkt- und branchenspezifischer Gesamtlösungen
- ☑ Implementierung von Prozessmonitoring durch Experten



# Das **Lösungsportfolio** rund um Risikominimierung und Kontrolle



## Beratung

Wir unterstützen Sie in Ihrem Unternehmen mit schnellen und praxisnahen Analysen und Beratungsleistungen rund um mikrobiologische Aufgabenstellungen. Ziel ist die Erstellung eines abgestimmten Probenplanes zur Routineuntersuchung als auch für eine Stufenkontrolle zur Ermittlung einer möglichen Kontaminationsquelle. So gewinnen Sie jederzeit Sicherheit – nicht nur im Krisenfall. Über eine Notfallrufnummer sind wir 24/7 für Sie erreichbar.

- ✓ Erfassung von Kontaminationsquellen und Planung von Sofortmaßnahmen vor Ort
- ✓ Erst-Probenahme und Ermittlung von Infektionsketten
- ✓ Engmaschige Besprechung der Laborergebnisse und Begleitung der Kommunikation mit Kunden und Behörden
- ✓ Handlungsempfehlungen zur Beseitigung von Kontaminationsursachen



## Laboranalytik

Unser flächendeckendes Labornetzwerk in Deutschland bietet Ihnen direkt vor Ort maßgeschneiderten Service rund um die Mikrobiologie zur Untersuchung von Lebens- und Futtermitteln, Trinkwasser sowie Bedarfsgegenständen und Betriebshygieneproben. Dabei nutzen wir das vollständige, kontinuierlich aktualisierte Spektrum zuverlässiger und schneller Analysemethoden für den Nachweis von pathogenen Keimen, Verderbniserregern und Hygieneindikatoren.

- ✓ Klassische und automatisierte Kulturverfahren (automatisiertes MPN-Verfahren)
- ✓ Schnellverfahren (PCR/ELISA/GLISA)
- ✓ Kontaminationskettenabklärung (16S-rDNA Sequenzierung; Whole-Genome-Sequencing)
- ✓ Keim-Identifikation (z.B. MALDI-TOF) von der Kultur mit Spektrenvergleich von Isolaten



## Challenge Tests

Durch kontrollierte mikrobiologische Belastungstests von Endprodukten sichern wir die Einhaltung lebensmittelrechtlicher Anforderungen beispielsweise für *Listeria monocytogenes* (VO 2073-2005 ff.) ab. Prozessabhängig können individuelle Probenahmen geplant werden, mit deren Hilfe die Keimzahlvermehrung bzw. -reduktion von Pathogenen und Verderbniserregern dokumentiert und wissenschaftlich ausgewertet wird.

- ✓ Analytischer Nachweis der Erfüllung mikrobiologischer Anforderungen
- ✓ Sicherstellung langfristiger Prozesssicherheit und mikrobiologischer Stabilität von Produkten



# Eurofins bietet **mehr**

## Probenlogistik

Rund um Probenahme und Probenabholung bietet Ihnen Eurofins einen lückenlosen Rundumservice. Mit eigenen Teams an über 35 Standorten in Deutschland stehen wir Ihnen an jedem Ort zur Verfügung und kümmern uns um die gesamte Probenlogistik, inklusive passender Versand- und Transportboxen.

## Hygienemanagement

Zur Erfüllung der gesetzlichen Vorgaben unterstützen wir Sie mit Beratung und Services. Schwerpunkte sind dabei unter anderem Qualitäts- und Prozessmanagement, Vorbereitung auf die Erfüllung nationaler und internationaler Standards (z.B. IFS, BRC, BIO, ISO 22000), interne und externe Audits, Hygienechecks, Schulungen sowie Betriebsbegehungen.

## Nachweis spezieller Mikroorganismen und Viren

Lebensmittel, die mit Viren, Bakterien, Hefen und Schimmel kontaminiert sind, können schwere Erkrankungen und Todesfälle verursachen. Anhand verschiedener Spezialuntersuchungen testen wir auf Noroviren, Hepatitis, *E.coli* STEC/VTEC („EHEC“), multiresistente Keime (MRSA, MRGN, ESBL) sowie weitere Erreger und weisen Risiken zuverlässig nach.

## Laboranalytik chemischer Parameter

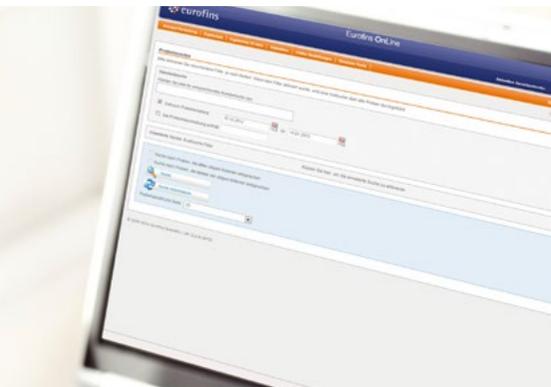
Auch in der chemischen Laboranalytik ist Eurofins Ihr starker Partner. Unsere Präsenz vor Ort und die interne und externe Vernetzung ermöglichen den Zugriff auf ein einzigartiges Spektrum an Dienstleistungen. So sind wir auch in der Lage, individuelle Services anzubieten.

## Eurofins Online Service (EOL)

Mit EOL haben Sie alle relevanten Daten besonders schnell und unkompliziert verfügbar: von der Online-Probenregistrierung bis hin zum Prüfbericht. Der 24/7-Zugang zum Datenarchiv bietet Ihnen jederzeit den Download aller aktueller und historischer Prüfberichte sowie Exportfunktionen.

## Retailer Non-Food Inspection

Bei Verdacht auf Schimmelkontamination kommt es auch bei Non-Food-Produkten auf schnelle kompetente Beratung vor Ort und auf abgestimmte Laboranalytik an. Wir typisieren den Befall, treffen Aussagen zur Vermehrungsfähigkeit, suchen Ursachen und erarbeiten Handlungsempfehlungen für wirkungsvolle Gegenmaßnahmen.



# Kompetenz im Detail erfahren

---

Profitieren Sie vom gebündelten Wissen des Eurofins Mikrobiologie-Netzwerks.  
Wir beraten Sie gerne.

**Eurofins Mikrobiologie**  
[service@eurofins.de](mailto:service@eurofins.de)

[www.eurofins.de](http://www.eurofins.de)