

Mikrobiologiske analyser - fødevarer og foder

Eurofins' laboratorier undersøger råvarer, mellemprodukter og færdigvarer af alle slags

Vi kan tilbyde industrien mikrobiologiske analyser af foder, kød og kødprodukter, fisk og fiskevarer, krydderier, kager, is, ægprodukter, naturligt mineralvand, læskedrikke, vin, salater, burgere, isterninger, aromaer, tilsætningsstoffer, foder m.v.

- Analyser for sygdomsfremkaldende mikroorganismer, indikatororganismer og fordærvelsesorganismer (kvalitetsparametre) i henhold til officielle metoder (fx NMKL, DS, ISO) - eller i henhold til kundespecifikke metoder eventuelt udviklet af Eurofins
- Rådgivning om behov for relevante støtteparametre som pH, saltindhold og vandaktivitet
- Hygiejnebesøg på virksomhederne
- Identifikationer af mikroorganismer

- Substratkontrol
- Undervisning

Analyserne kan udføres som del af virksomhedernes egenkontrol, som led i trouble shooting, i form af holdbarheds- og belastningsforsøg, kontrol af opfyldelse af kundekrav eller lignende.

Hygiejnebesøg

Mange virksomheder har haft et ubehageligt møde med *Listeria*, *Salmonella* eller andre sygdomsfremkaldende bakterier i deres virksomhed. Vi kan tilbyde en gennemgang af virksomheden sammen med ledelse, produktionsfolk og/eller rengøringspersonale for at finde umiddelbare indsatsområder. Suppleret med resultater af hygiejneprøver taget på stedet kan vi derefter hjælpe med en langsigtet løsning af problemerne.



Eurofins
Steins Laboratorium A/S

Tlf. +45 70 22 42 86

steins@eurofins.dk
www.eurofins.dk



Identifikation

Identifikation af mikroorganismer gennemføres på prøver modtaget fra kunden eller på modtagne isolater. Identifikationerne udføres baseret på morfologiske og biokemiske kriterier efter behov - kombineret med et bredt spektrum af molekylærbiologiske teknikker i samarbejde med vores underleverandører.

Kontakt os gerne for en drøftelse, så type og grad af identifikationerne bliver tilpasset det konkrete behov.

Ønsker du en fortolkning af fundene i forhold til den relevante produktion, står vores mikrobiologer til rådighed. Mikrobiologerne har ud fra deres forskellige baggrund et bredt kendskab til føde-

vareproduktion, mikrobiologi og hygiejne, HACCP og kontrol.

Substratkontrol

Substratkontrol kræver sporbare referencestammer, som ikke alle laboratorier er interesserede i at huse. Eurofins gennemfører mikrobiologisk kontrol (growth promotion test, GPT) på substrater fremstillet af rekvirenterne.

Undervisning

Eurofins' mikrobiologer tilbyder undervisning af personale på alle niveauer inden for hygiejne, levnedsmiddelteknologi og -mikrobiologi, laboratorieanalyser samt kvalitetsstyring og kvalitets sikring. Kurserne tilrettelægges, hvor det er relevant som en kombination af teoretiske indlæg og

praktiske øvelser - og kan finde sted hos kunden, hos Eurofins eller „ude i byen“.

Står dit laboratorium over for et kvalitetsløft? Skal I til at starte laboratorium? Har I brug for en ekstern bedømmelse af jeres laboratorium kombineret med rådgivning? Eurofins' mikrobiologer vurderer og rådgiver driftslaboratorier. Vi udbyder også formaliseret auditering.