



### Kontakt

Institutsdirektorin: Professor Dr. Peggy G. Braun  
Tel (0341) 9738220, Fax (0341) 9738249  
E-Mail: [lemisek@vetmed.uni-leipzig.de](mailto:lemisek@vetmed.uni-leipzig.de)  
[www.vetmed.uni-leipzig.de/institut-fuer-lebensmittelhygiene](http://www.vetmed.uni-leipzig.de/institut-fuer-lebensmittelhygiene)

### Dienstleistungslabor:

Dr. Thimo Albert  
Tel (0341) 9738217; E-Mail: [albert@vetmed.uni-leipzig.de](mailto:albert@vetmed.uni-leipzig.de)

Dr. Heike Mitterer-Istyagin  
(Tel 0341) 9738217; E-Mail: [mitterer-istyagin@vetmed.uni-leipzig.de](mailto:mitterer-istyagin@vetmed.uni-leipzig.de)

Prof. Dr. Ahmad Hamedy  
Tel (0341) 9738222; E-Mail: [hamedy@vetmed.uni-leipzig.de](mailto:hamedy@vetmed.uni-leipzig.de)



UNIVERSITÄT  
LEIPZIG

## Institut für Lebensmittelhygiene



Akkreditierung nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018\*

Kompetenz für sichere und gesunde Lebensmittel

wissenschaftlich  
fundierte Beratung  
und Schulungen

Eigenkontroll- und  
amtliche  
Gegenproben

Lebensmittel-  
technologie/  
Wurstmanufaktur

Lebensmittelrecht/  
Gutachten

### Labor

Probennahmen

Lebensmittelmikrobiologie

Lebensmittelchemie

Nährwertbestimmung

Gültig ab: September 2024



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



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



Neben Ringversuchen im Rahmen der Akkreditierung nimmt das Institut an internationalen 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	<i>Toxoplasma gondii</i>
-------------	-----------	-------	--------------------------

#### Untersuchung von Trinkwasser inkl. Legionellendiagnostik

#### 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-13221-03-00) Urkundeneinsicht auf Anfrage

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