



Analytik und die Dienstleistungen der LVA GmbH

Mikrobiologische Untersuchung von Eis (Trinkwasser in festem Zustand)

Gemäß Richtlinie Untersuchung und Beurteilung von Eis
(Veröffentlicht mit dem Erlass: BMGFJ-75210/0010-II/B/7/2009 vom 29.4.2009)

Grundsätzliches

Eis ist Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasser) in gefrorenem Zustand.

Dazu zählt insbesondere Eis, wie es in der Gastronomie verwendet wird, Eis für die Wurstherstellung und Eis, das zur Kühlung von frischem Fisch und Meerestieren verwendet wird (z.B. Eiswürfel, Brucheis, Crushed Ice).

Wasser, das zur Herstellung von Eis verwendet wird, hat den Anforderungen an Trinkwasser gemäß Trinkwasserverordnung – TWV, BGI . II Nr. 304/2001 idgF, zu entsprechen.

Untersuchungsumfang/Ergebnis

Für die mikrobiologische Untersuchung von Eis kann daher grundsätzlich der Untersuchungsumfang wie für Trinkwasser herangezogen werden. Im Hinblick auf die notwendigen Manipulationen beim Herstellen und Inverkehrbringen von Eis und die dabei möglichen Beeinträchtigungen sind in erster Linie die mikrobiologischen Parameter und Indikatorparameter zu untersuchen und zu beurteilen.

Es ist davon auszugehen, dass bei der Herstellung von Eis die physikalischen und chemischen Parameter- und Indikatorparameterwerte des dafür eingesetzten Trinkwassers nicht wesentlich verändert werden.

Ergeben die festgestellten Anzahlen an KBE bzw. an coliformen Bakterien ein Mehrfaches der tolerierbaren Werte, kann das auch zu einer Beurteilung der Eisprobe als „nicht sicher - für den menschlichen Verzehr ungeeignet“ gemäß LMSVG führen. (siehe Fußnote 3))

Probenahme

Für die Analyse werden ca. 500g Eis benötigt.

Für die Entnahme wird ein steriles Besteck und ein steriles Behältnis benötigt.

Die Proben werden so verpackt, dass ein Auftauen bis zum Einlangen in das Untersuchungslabor nicht eintritt.

Magdeburggasse 10, 3400 Klosterneuburg

- Montag - Donnerstag 08.00 Uhr bis 16.00 Uhr
- Freitag 08.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Unser LVA-Auftragsformular finden Sie als Download auf www.lva.at.

Sonderaktion

Derzeit bieten wir in Wien und Umgebung die Probennahme vor Ort und den Transport in die LVA durch einen geschulten LVA Mitarbeiter mit einem bevorzugten Paket-Preis an.

Ihre Ansprechpartner

Nutzen Sie unser Analyseangebot in bewährter LVA-Qualität und beauftragen Sie uns noch heute! Sie erreichen uns direkt unter service@lva.at oder telefonisch unter +43-2243-26622-4210.

LVA GmbH

Magdeburggasse 10
A-3400 Klosterneuburg
Tel. +43-2243-26622-4210
service@lva.at
www.lva.at

Impressum

Für den Inhalt verantwortlich: LVA GmbH

LVA
LEBENSMITTEL.
VERTRAUEN.
ANALYSEN.

Mikrobiologische Untersuchung Eis (Trinkwasser in festem Zustand)			
Ve-Nr.	Bezeichnung		Preis
VE00000472	Probenadministration		86,00
VE00000155	Probenvorbereitung MIBI		
VE00005785	Coliforme/Escherichia coli/CCA/100ml		
VE00005787	Keimzahl/YEAST/37°/22°/1ml		
VE00000167	Enterokokken/SB/100ml		
VE00001834	Pseudomonaden/CN/100ml		
VE00001502	Arbeitszeit Techniker [h]		46,00
VE00000879	Wegstrecke		
VE00001255	Fahrtzeit RR (Techn.)		
Paket-Preis nicht rabattfähig exkl. MwSt; gültig bis 31.12.2016			132,00

Mögliche Zusatzanalysen			
Ve-Nr.	Bezeichnung		Preis
VE00000088	Beurteilung einfach		36,40

Mikrobiologische Anforderungen und Beurteilung (gemäß Richtlinie)						
KBE 22 in 1 ml	KBE 37 in 1 ml	coliforme Bakterien in 100 ml	E. coli in 100 ml	Enterokokken in 100 ml	Pseudomonas aeruginosa in 100 ml	Beurteilung
≤ 1.000	≤ 200	0	0	0	0	geeignet, nicht beanstandet
> 1.000 bis 10.000	>200 bis 2.000	≤ 30	0	0	0	geeignet, nicht beanstandet, jedoch Maßnahmen erforderlich 2)
>10.000	>2.000	>30	≤ 3	≤ 3	≤ 3	nicht der Lebensmittelhygiene- verordnung VO(EG) Nr. 852/2004 entsprechend. 3)
3)	3)	3)	>3	>3	>3	nicht sicher, für den menschlichen Verzehr ungeeignet gemäÙ LMSVG

2) Der Unternehmer hat die Ursache(n) der festgestellten Kontamination unverzüglich zu ermitteln und zu beseitigen und Maßnahmen zu treffen, um eine Beeinträchtigung des Eises künftig zu vermeiden. Eine Hygieneüberprüfung der Geräte und der Arbeitsweise beim Unternehmer sowie eine nochmalige Probenziehung für eine Kontrolluntersuchung werden empfohlen. Ergibt die Kontrolle, dass die Kontamination weiterhin vorhanden bzw. wieder eingetreten ist, besteht der begründete Verdacht, dass die hygienischen Kriterien nicht ausreichend eingehalten wurden und somit gegen die zitierte Verordnung verstoßen wurde.

LVA GmbH
Magdeburggasse 10
A-3400 Klosterneuburg
Tel. +43-2243-26622-4210
service@lva.at
www.lva.at

Impressum
Für den Inhalt verantwortlich: LVA GmbH

LVA
LEBENSMITTEL.
VERTRAUEN.
ANALYSEN.