



Kontakt

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

Dienstleistungslabor:

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

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

Prof. Dr. Ahmad Hamedy
Tel (0341) 9738222; E-Mail: 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



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 *Toxoplasma gondii*

Oberflächenkeimgehalt von Schlacht tierkörpern

Untersuchung von Tupferproben/Stabilität von Konserven*

Physikalisch-chemische Untersuchungen

pH-Wert	a _w -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-14516-01-00) Urkundeneinsicht auf Anfrage

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