

## **Untersuchung von Lebensmittel und Bedarfsgegenständen**

- Aerobe mesophile Koloniezahl in Lebensmitteln
- Nachweis von Mikroorganismen in Lebensmitteln (z.B. E. coli, Bacillus, Clostridium, S. aureus, Pseudomonas, Listeria, Salmonella)
- Bestätigungstest für Salmonella (TPE bei Salmonella-positiv)
- Probenvorbereitung, Homogenisierung, Verdünnungen
- Bakteriologische Untersuchung von Muttermilch