

Mikrobielle Kontrolle des Plattenapparates



Foto Strickhof / Plattenapparat



Foto LaBeCo / Keimbelastete Agarplatte

Die regelmässige Kontrolle der Hygiene und Reinigung, des Plattenapparats ist unerlässlich. Wie kann das einfach und praxisnah durchgeführt werden?

Mögliche Kontrolluntersuchungen sind:

- Mikrobielle Untersuchung des Standwassers (Wasser, welches nach der Reinigung im Apparat verblieben ist und vor Sterilfahren ausgestossen wird).
- Doppelprobefassung des ersten Produkts (z.B 2x 40 ml). Erste Probe wird sofort gekühlt. Zweite Probe wird während 6 Stunden bei 38°C bebrütet und anschliessend aktiv gekühlt (Stressprobe!). Anschliessend werden beide Proben mikrobiologisch untersucht. Dabei dürfen die Werte der Stressprobe keine deutlichen "Ausreisser" aufweisen.

Weitere Möglichkeiten

- Reinfektionstiter
- Untersuchung des Produkts vor Abfüllung
- Endproduktkontrolle (z.B bei Verfalldatum)
- Phosphatase- und / oder Peroxidasenachweis

Die mikrobiologischen Kontrollen können je nach vorhandener Problematik unterschiedlich gewählt werden (Gesamt- oder Fremdkeime, Enterobacteriaceen, EColi, Enterokokken, koag. positive Staphylokokken, salztolerante Keime, Propionsäurebakterien, Bacillus cereus usw.).

Haben Sie Fragen? Zögern Sie nicht! Rufen Sie uns an.