

Rohmilchuntersuchung

für die „Milchtankstelle“



NEU: monatliche Routineuntersuchung der Frischmilch zur direkten Abgabe an den Endverbraucher

Frische Milch direkt vom Erzeuger ist gerade im Trend.

Als Erzeuger und Direktvermarkter von Rohmilch haben Sie eine hohe Verantwortung für die Qualität Ihres Produktes, da diese im Gegensatz zur in Molkereien produzierten Trinkmilch weder ultrahoherhitzt noch pasteurisiert wird. Dies zeichnet zum einen den besonderen Wert aus, kann zum anderen aber zu einem erhöhten Infektionsrisiko für die Verbraucher führen und letztlich ein Haftungsrisiko für Sie als Milchherzeuger bedeuten.

Zur Begrenzung möglicher Risiken bieten wir Ihnen an, Ihre Frischmilch in einer kontinuierlichen Routineuntersuchung analysieren zu lassen. Gleichzeitig können Sie die Ergebnisse auch zur Dokumentation der Eigenkontrollen nutzen.

Untersuchungsparameter

- Listeria monocytogenes
- Salmonella spp.
- Koagulase positive Staphylokokken
- E. coli / Enterobacteriaceae
- Gesamtkeimzahl
- Campylobacter
- STEC/VTEC

Gern stellen wir Ihnen auch ein **Zertifikat** über das Untersuchungsergebnis Ihrer Milch aus, das Sie an Ihrem Milchautomaten aushängen können.

Sollten Sie ein HACCP- Konzept benötigen, können Sie sich auch mit diesem Problem an uns wenden und wir helfen Ihnen gern weiter.



Die einzelnen Gebühren entnehmen Sie bitte unserer Gebührenordnung.



Jacqueline Wolfram
Leiterin Labor Mikrobiologie,
Veterinär diagnostik & Lebensmittel
Mobil: 0173 5883-110
jacqueline.wolfram@lks-mbh.com
Labor: +49 37206 87-187
luw@lks-mbh.com



**LKS – Landwirtschaftliche
Kommunikations- und
Servicegesellschaft mbH**
August-Bebel-Straße 6
09577 Lichtenwalde
www.lkvsachsen.de