



AMT DER KÄRNTNER LANDESREGIERUNG
ABT. 14 – Unterabteilung Gesundheitswesen
Sachgebiet Lebensmittel-Aufsicht
Kirchengasse 43, 9020 Klagenfurt am Wörthersee

MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

Mikrobiologische Beanstandung was tun wenn man damit nicht voll vertraut oder informiert ist?

Viele Ursachen lassen sich meistens ganz einfach erforschen. Sogenannte Indikatorenkeime stehen für ganz bestimmte Gefahren.

Kennt man die jeweilige mikrobiologische Gefahrenquelle, kann man auch als „Laie“ die Ursache schneller erkennen und sein selbst hergestelltes Lebensmitteln qualitativ optimieren!

Brauchen Sie Unterstützung, rufen Sie an! Ein Experte der Lebensmittel-Aufsicht oder der LUA Kärnten ist immer für Sie da!

Hier unser kleines Indikatoren-1 x 1:

AEROBE MESOPHILE KEIME – ZEICHEN DER ÜBERLAGERUNG

ENTEROBACTERIACEEN – MANGELNDE HYGIENE

PSEUDOMONAS – FEUCHTIGKEIT, VERDERBNIS

STAPYLOCOKKEN – EITERERREGER (eitrige(r) Wunden, Hals)

BACILLUS CEREUS – FEUCHE KUNSTSTOFFBEHÄLTER

SICHERE Lebensmittel aus Kärnten! Produziert von unseren Kärntner Unternehmen – eine neue Zukunftschance für unser Land!